

EDITAL SEI Nº 26763958/2025 - SAP.LCT

Joinville, 11 de setembro de 2025.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 214/2025

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper, nº 10, Centro, Joinville/SC - CEP: 89.221-005, por intermédio da Unidade de Licitações da Secretaria de Administração e Planejamento, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, com modo de disputa aberto, cujo critério de julgamento será o de **Menor Preço Global**, para o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **Serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina**, conforme especificações deste edital e seus anexos, a ser regida pela Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

Anexo I - Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s) Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III - Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo IV - Minuta do Contrato;

Anexo V - Termo de Referência;

Anexo VI - Estudo Técnico Preliminar;

Anexo VII - Requisição de Prestação de Serviço;

Anexo VIII - Aprovação de Medição;

Anexo IX - Termo de utilização de espaço/cozinha; e

Anexo X - Cardápio Aprovado.

1 - DA LICITAÇÃO**1.1 - Do Objeto do Pregão**

1.1.1 - A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **Serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas nos Anexos I e V e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 - O valor estimado total para execução dos serviços objeto deste pregão é de **R\$ 899.520,00** (oitocentos e noventa e nove mil quinhentos e vinte reais), conforme disposto no Anexo I deste Edital.

1.2 - Local: Portal de Compras do Governo Federal - www.gov.br/compras/pt-br, UASG 453230

1.3 - Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.4 - Data e horário limites para cadastro de propostas e início da sessão pública: 06/10/2025 até às 08:30 horas.

1.5 - Modo de disputa: Aberto, nos termos do art. 56, inciso I da Lei Federal 14.133/21.

1.6 - Da Execução da Licitação: A Unidade de Licitações, na qualidade de interveniente Promotora, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a **Secretaria de Esportes - SESPORTE**.

1.7 - Em caso de discordância existente entre as quantidades e especificações do objeto descritas no endereço eletrônico www.gov.br/compras/pt-br, com as quantidades e especificações constantes deste Edital, prevalecerão as constantes do Edital.

2 - DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 - A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

3.2 - Para a participação de empresas em consórcio deverão ser observadas as seguintes normas:

3.2.1- comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

3.2.2- indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

3.2.3 - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

3.2.4 - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

3.2.5 - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato

3.3 - Não será admitida a participação de proponente:

3.3.1 - Em falência;

3.3.2 - Em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.3.2.1 - É permitida a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de processo licitatório.

3.3.3 - Punido com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

3.3.4 - Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;

3.3.5 - 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;

3.3.6 - Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado;

3.3.7 - Conforme disposto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.

4 - DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

4.1 - O credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica, em conformidade com a Instrução Normativa [SEGES /ME nº 03. de 2018](#).

4.2 - Para participação no Pregão, o proponente deverá assinalar em campo próprio do sistema eletrônico, todas as declarações disponíveis, sendo facultada apenas a opção relativa aos requisitos de enquadramento na Lei 123/2006 e a participação como Cooperativa.

4.2.1 - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o proponente às sanções previstas em lei e neste Edital.

4.3 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

5 - DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços e dos documentos de habilitação, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site www.gov.br/compras/pt-br, observando a data e o horário limite estabelecido no item 1 deste Edital para cadastro da proposta.

5.2 - Poderão participar deste Pregão proponente cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

5.3 - Caberá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão

5.4 - No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5.5 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1 - Os proponentes cadastrarão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.2 - Ao cadastrar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá postar apenas o VALOR GLOBAL.

6.3 - O cadastro da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos.

6.4 - O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.5 - Quanto ao valor da proposta cadastrada eletronicamente, todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado/máximo.

6.6 - O proponente deverá cadastrar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.6.1 - valor unitário do item.

6.7 - É vedada a cotação parcial de itens ou de quantidade inferior à demandada nesta licitação.

6.7.1 - A quantidade mínima a ser cotada é a determinada no Anexo I do edital.

6.8 - Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução dos serviços.

6.9 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

6.11 - Incumbirá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.12 - Até a abertura da sessão pública, os proponentes poderão excluir ou alterar a proposta anteriormente cadastrada no sistema.

7 - DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 - O modo de disputa se dará na forma prevista no subitem 1.5 do edital.

7.2 - A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo *site* já indicado no item 1 deste Edital.

7.3 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, que ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.3.1 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances é de R\$ 100,00 (cem reais).

7.4 - Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

7.5 - Após o encerramento da etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso, o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

7.5.1 - Não passando para a condição de arrematante a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.5.2 - Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.5.3 - O disposto no subitem 7.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

8 - DA FORMA DE ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1 - A proposta de preços deverá ser enviada exclusivamente via sistema, redigida em idioma nacional, sem cotações

alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado, contendo identificação do proponente, endereço, telefone e e-mail.

8.2 - Após a fase de lances, a proposta atualizada deverá ser enviada no prazo máximo de até 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.

8.2.1 - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

8.3 - Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado.

8.4 - A proposta deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do **Anexo II** deste Edital e deverá conter, sob pena de desclassificação:

8.4.1 - a identificação/descrição do objeto ofertado, de forma a permitir que o Pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital;

8.4.2 - o preço unitário e preço total cotados em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

8.4.3 - o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, contados da data limite para apresentação da proposta, após convocação do Pregoeiro.

8.5 - O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao do item do **Anexo I** deste Edital, com suas respectivas quantidades.

8.6 - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

8.7 - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

8.7.1 - É vedada a cotação de preços diferenciados em razão de local de entrega ou em razão da forma e do local de acondicionamento ou qualquer outro motivo.

8.8 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a proponente.

8.9 - Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 90 (noventa) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

9 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PRAZO DE ENVIO

9.1 - Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente via sistema eletrônico, no prazo máximo de até 02 (duas) horas após a convocação do pregoeiro.

9.1.1 - Para fins de cumprimento do prazo máximo estabelecido neste item será considerado o horário de expediente do setor de licitações das 08:00 às 17:00 horas, de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos.

9.2 - Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo Pregoeiro, na fase de habilitação.

9.3 - Deverão ser apresentadas Certidões Negativas ou Positivas com efeito de negativa;

9.4 - Para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06, o proponente deverá comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através de declaração em campo próprio do sistema, no momento do cadastro da proposta, nos termos do subitem 4.2 deste edital.

9.5 - Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do proponente poderá ser verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.6 - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

c) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

d) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;

e) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

f) Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

g) Certificado de Regularidade do FGTS;

h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;

i) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

j) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

j.1) Comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), em ambos os exercícios;

j.2) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

j.3) 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;

j.4) As empresas que adotam o Livro Diário, na forma física ou eletrônica, deverão apresentar os Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos dos próprios Livros Diários, contendo a assinatura do contador e do titular ou representante legal da empresa e ainda, registrados ou os requerimentos de autenticação na Junta Comercial ou registrados no Cartório de Registro;

j.4.1) Os Balanços Patrimoniais referentes aos últimos exercícios sociais serão aceitos somente até 30 de abril do ano subsequente, conforme art 1.078 da Lei Federal 10.406, de 10 de Janeiro de 2002.

j.5) As empresas que adotam o SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar Balanços Patrimoniais e demonstrações contábeis extraídos do próprio sistema digital (SPED) e termos de autenticação ou recibos de entrega de escrituração contábil digital (conforme Decreto Federal nº 8.683/16).

j.5.1) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped. (conforme o §4º do art. 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018).

k) Para avaliar a situação financeira do proponente serão considerados os índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), em ambos os exercícios, apurados pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo poderá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa.

$$LG = \frac{(\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO})}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{(\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE})}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser superior a 1,00

OBS: Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 69 da Lei 14.133/21.

k.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital.

k.2) Em caso de participação como Consórcio, deverá ser acrescido 10% (dez por cento) sobre o valor exigido para a habilitação econômico-financeira neste edital, conforme disposto no artigo 15, parágrafo 1º da Lei 14.133/2021.

k.2.1) O acréscimo previsto no subitem k.2 não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

l) Comprovação de aptidão para a execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

l.1) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de execução de serviço similar com objeto licitado, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço.

l.2) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

l.3) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

m) Alvará Sanitário de Cozinha Industrial.

n) Comprovação do registro do profissional nutricionista no Conselho Estadual de Nutrição ou outro Conselho Competente.

o) Certidão de Registro de Pessoa Jurídica expedida por Conselho Competente, com indicação do(s) responsável(s) técnico(s) da empresa.

p) Alvará Sanitário expedido pelo Serviço da Vigilância Sanitária para veículo de transporte dos alimentos.

9.7 - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, que não constem vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

9.8 - Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.6 deste edital deverão constar o

nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

a) matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização;

c) a matriz, e a execução for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial simultaneamente, com exceção dos documentos conjuntos ou consolidados, desde que devidamente comprovada a centralização.

9.9 - O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que apresente comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e a certidão em que consta o CNPJ da entidade centralizadora.

9.10 - A Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.10.1 - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO

10.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de MENOR PREÇO GLOBAL.

10.2 - A licitação será processada e julgada em consonância com a legislação constante no preâmbulo deste Edital e com os procedimentos previstos na Lei Complementar nº 123/06 e alterações posteriores e no Decreto Federal nº 8.538/15.

10.2.1 - A obtenção de benefícios previstos dos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#), fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

10.2.1.1 - Para observância do limite citado no subitem 10.2.1, será exigido do licitante, na fase em que for utilizado o benefício, declaração de observância desse limite na licitação.

10.3 - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

10.3.1 - O proponente deverá se manifestar até o prazo para apresentação da proposta, nos termos do subitem 8.2 do edital.

10.4 - Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do proponente, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

10.5 - O Pregoeiro irá decidir sobre a aceitação da proposta, observados prazos para execução, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

10.6 - Após encerrada a etapa competitiva, e verificada a ausência da proposta de preços e dos documentos de habilitação, conforme o subitem 6.1, será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 25 do Edital.

10.7 - Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro convocará a proposta e os documentos de habilitação das empresas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

10.8 - O representante legal do proponente que subscrever os documentos apresentados deve estar devidamente identificado no processo, apresentando documento de identidade.

10.8.1 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no(s) mesmo(s) item(ns)/lote(s) deste processo, sob pena de exclusão sumária de ambos os proponentes representados.

10.9 - Serão desclassificadas as propostas:

a) que não atenderem às especificações/descrição do objeto desta licitação;

b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;

c) que conflitem com a legislação em vigor;

d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos nos itens 6 ou 8 deste Edital;

e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ser demonstrado sua exequibilidade quando exigido pela Administração.

10.10 - Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

10.11 - Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços, marca/modelo ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

10.12 - Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no item 25 deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro convocará as propostas e documentos de habilitação dos proponentes subsequentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

10.13 - Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

10.14 - No julgamento das propostas e na fase de habilitação o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

10.15 - O Pregoeiro poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta on-line exigidos no subitem 9.6, que não forem previamente apresentada(s) pelo(s) proponente(s) ou que forem apresentados vencidos ou positivos.

10.15.1 - No momento da verificação se o sistema estiver indisponível ficará o(s) proponente(s) com o ônus de não terem apresentado o documento ou ter (em) apresentado com restrição.

11 - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1 - Qualquer pessoa poderá, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, impugnar os termos do Edital do Pregão.

11.1.1 - As impugnações deverão ser protocolizadas através do e-mail sap.lct@joinville.sc.gov.br, em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até o vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

11.2 - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

11.3 - Caberá a autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

11.4 - Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

11.5 - As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contados da data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

11.6 - Do Recurso

11.6.1 - A manifestação da intenção de recorrer, se dará no prazo de 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas, e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

11.6.2 As razões do recurso deverão ser apresentadas em momento único, em campo próprio no sistema, no prazo de três dias úteis, contados a partir da data de intimação.

11.6.3 Os demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de três dias úteis, contado da data de divulgação da interposição do recurso.

12 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1 - A adjudicação e a homologação será realizada pela autoridade competente.

13 - DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1 - O Sistema de Registro de Preços (SRP) é conjunto de procedimentos para realização, mediante licitação, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras.

13.2 - A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação e nas propostas apresentadas.

13.3 - Órgão Gerenciador ou Entidade Gerenciadora é o órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos para registro de preços e pelo gerenciamento da ata de registro de preços dele decorrente.

13.4 - Órgão Participante ou Entidade Participante é órgão ou entidade da Administração Pública que participa dos procedimentos iniciais da contratação para registro de preços e integra a ata de registro de preços.

13.5 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

13.6 - Homologado o resultado da licitação, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, serão convocados os interessados para assinatura eletrônica da Ata de Registro de Preços, que deverá ocorrer **no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).**

13.6.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(es) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

13.6.2 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

13.7 - A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual ou outro instrumento hábil.

14 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 - Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados, obedecendo à ordem de classificação e aos preços propostos.

14.2 - No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133 de 2021, serão convocados os licitantes ou fornecedores do cadastro de reserva.

15 - DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

15.1.1 - Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

16 - DAS ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133 de 2021;

b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou

c) na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133 de 2021.

16.2 - Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

16.2.1 - Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

16.2.2 - Na hipótese prevista no subitem 16.2.1, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

16.2.3 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

16.2.4 - Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.3 - Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

16.3.1 - Para fins do disposto no subitem 16.3, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

16.3.2 - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na legislação aplicável.

16.3.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 16.3.2, o

gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

16.3.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 17.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

16.3.5 - Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 16.3 e 16.3.1 o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

16.3.5.1 - Para fins do disposto no subitem 16.3.5, na hipótese de desequilíbrio, a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização - CAF deverá consultar os fornecedores constantes no Cadastro de Reserva, se houver, como forma de comprovação da compatibilidade com os preços praticados no mercado.

16.3.6 - O órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

17 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços sem motivo justificado;
- b) não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 16.3.2; ou;
- d) sofrer sanção prevista nos [incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

17.1.1 - Na hipótese prevista na letra "d", caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

17.1.2 - O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no subitem 17.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

17.1.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

17.2 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a) por razão de interesse público;
- b) a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c) se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto no item 16.

18 - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

18.1 - O Cadastro de Reserva, será composto por:

- a) licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a ordem de classificação na licitação; e
- b) licitantes ou fornecedores que mantiverem sua proposta original;

18.1.1 - O registro a que se refere o subitem 18.1 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

18.1.2 - Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores de que trata a alínea "a" do subitem 18.1 antecederão aqueles de que trata a alínea "b" do referido subitem.

18.2 - O Cadastro de Reserva não obriga a administração à contratação.

18.3 - Os fornecedores que compõem o Cadastro de Reserva estão vinculados as cláusulas da Ata de Registro de Preços.

19 - DA UTILIZAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

19.1 - Caso o licitante classificado em primeiro lugar não assine a Ata de Registro de Preços ou não apresente situação regular no ato da assinatura, bem como na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, será examinado o Cadastro de Reserva, observada a ordem de classificação do certame.

19.1.1 - Nos casos de Ata de Registro de Preços formalizada, o Cadastro de Reserva será examinado somente após o cancelamento da mesma.

19.2 - O Pregoeiro procederá a análise dos documentos e proposta de preços atualizados dos licitantes que manifestaram interesse no Cadastro de Reserva.

19.2.1 - A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes.

19.2.2 - No caso de apresentação de amostras, a mesma se dará nos termos já definidos no edital.

19.2.3 - A convocação para apresentação da proposta de preços e dos documentos de habilitação observará as regras do Portal de Compras do Governo Federal - Comprasnet.

20 - DA CONTRATAÇÃO

20.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do serviço licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para execução dos serviços conforme solicitação do Contratante.

20.2 - Convocação para assinatura eletrônica do contrato:

20.2.1 - Os fornecedores registrados serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

20.2.2 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

20.2.3 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

20.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

20.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.

20.4 - Para assinatura eletrônica do contrato o vencedor deverá apresentar:

20.4.1 - Certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede do proponente e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

20.4.2 - Procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado, caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente.

20.4.3 - Em caso de consórcio, o licitante vencedor é obrigado a promover, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, prorrogável por igual período, a critério da Administração, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do artigo 15 da Lei nº 14.133/2021.

21 - DA ASSINATURA ELETRÔNICA

21.1 - A assinatura do contrato e demais documentos vinculados a este instrumento, será realizada eletronicamente, mediante login e senha, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

21.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "[gov.br](https://www.gov.br)" para liberação da assinatura eletrônica, de acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>

21.2 - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto Municipal nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

21.2.1 - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a criação de seu cadastro com autenticação de conta através do login único "[gov.br](https://www.gov.br)" para liberação da assinatura eletrônica.

22 - DOS PRAZOS E DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

22.1 - A vigência dos futuros contratos estará adstrita ao tempo necessário à execução, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

22.2 - O serviço deverá ser realizado conforme cronograma das competições a ser encaminhado à Contratada com no mínimo 15 (quinze) dias úteis de antecedência.

22.2.1 - Os serviços serão executados conforme disposto no Termo de Referência - Anexo V do Edital.

22.3 - A ordem de serviço eletrônica será expedida pela Secretaria Gestora do Contrato, no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias contados a partir da data da assinatura do contrato, nos termos do artigo 172 da Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto Municipal nº 64.109/2024.

22.4 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 06/02/2025.

22.5 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

22.7 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

22.8 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

23 - DA GESTÃO DO CONTRATO

23.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Esportes**, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

24 - DO PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

24.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

24.1.1 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

24.1.2 - O pagamento será por refeição fornecida, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

24.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do Município, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

24.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

24.4 - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

24.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

25 - DAS SANÇÕES

25.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao PROPONENTE são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

25.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao PROPONENTE, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "b" e "d" do item 25.3 do Edital;

b) De até 10% sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento da conduta prevista na alínea "c" do item 25.3 do Edital;

c) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta do item e/ou lote ofertado, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "e", "f", "g", "h" e "i" do item 25.3 do Edital;

II) Impedimento de licitar e contratar, com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

III) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

25.3 - O PROPONENTE será responsabilizado administrativamente, pelo cometimento das seguintes infrações:

a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

b) não manter a proposta, quando devidamente convocado, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado e comprovado;

c) não celebrar Ata de Registro de Preços e/ou contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

d) ensejar o retardamento do certame, sem motivo justificado;

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

f) fraudar a licitação;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

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

25.3.1 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "a" do item 25.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - deixar de entregar documentação exigida no instrumento convocatório;

II - entregar documentação em manifesta desconformidade com as exigências do instrumento convocatório;

III - fazer entrega parcial de documentação exigida no instrumento convocatório;

IV - deixar de entregar documentação complementar exigida pelo Agente de Contratação, necessária para a comprovação de veracidade e/ou autenticidade de documentação exigida no edital de licitação.

25.3.2 - Constituem comportamentos que serão enquadrados na alínea "b" do item 25.3, sem prejuízo de outros que venham a ser verificados no decorrer da licitação:

I - deixar de atender a convocações do Agente de Contratação durante o trâmite do certame ou atendê-las de forma insatisfatória;

II - deixar de encaminhar ou encaminhar em manifesta desconformidade com o instrumento convocatório as amostras solicitadas pelo Agente de Contratação;

III - abandonar o certame;

IV - solicitar a desclassificação após a abertura da sessão do certame.

25.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "f" do item 25.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura Municipal de Joinville, com exceção da conduta disposta na alínea "e" do item 25.3.

25.3.4 - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 25.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, em especial agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; apresentar amostra deteriorada ou falsificada, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da licitação.

25.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

25.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o PROPONENTE tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao PROPONENTE, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

25.6 - Nas sanções previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do PROPONENTE, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

25.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do PROPONENTE e, 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.

25.8 - Nenhum pagamento será realizado ao PROPONENTE enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção.

25.9 - O montante de multas aplicadas ao PROPONENTE não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da proposta.

25.10 - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, quando convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

25.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

26 - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

26.1 - O(s) serviço(s) será(ão) recebido(s):

a) Provisoriamente, durante o fornecimento das refeições, quando o fiscal acompanhará a execução e o cumprimento do disposto neste Termo de Referência.

b) Definitivamente, no final do evento, quando realizada a conferência da medição e certificada a nota fiscal.

c) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

d) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente Termo de Referência, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, conforme item 1.2, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

e) O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

27 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

27.1 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, pelo e-mail: sap.lct@joinville.sc.gov.br, conforme estabelece o art. 164 da Lei Federal 14.133/21.

27.1.1 - O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, contados da data de recebimento do pedido, e ficarão disponíveis para todos os interessados nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br.

27.2 - Os pedidos de vistas acerca da presente licitação para os participantes do processo deverão ser realizados pelo e-mail sap.lct@joinville.sc.gov.br.

27.3 - É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, nos termos do art. 64, da Lei nº 14.133/21.

27.3.1 - Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o proponente será convocado a encaminhá-los, via sistema, sob pena de desclassificação/inabilitação, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, conforme estabelecido pelo Pregoeiro no momento da convocação.

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

27.4 - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo art 125 da Lei nº 14.133/21.

27.5 - A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

27.6 - O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art.55, § 1º, da Lei 14.133/21, bem como adiar ou prorrogar o prazo para cadastro e/ou a abertura das Propostas.

27.7 - Ficam vinculados a este Edital e seus anexos as propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência.

27.8 - Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078/90, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria.

27.9 - Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

27.10 - A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

27.11 - É facultado ao proponente visitar o local onde serão realizados os serviços, não podendo posteriormente alegar desconhecimento.

27.12 - Todas as informações/alterações relativas ao presente certame serão postadas nos endereços eletrônicos: www.joinville.sc.gov.br e www.gov.br/compras/pt-br, sendo de exclusiva responsabilidade do interessado o seu acompanhamento.

ANEXO I

Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas dos Itens e Valores Máximos Estimados:

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtd licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total (R\$)
1	18763 - Serviço de refeição (café da manhã)	Unidade	8.000	22,03	176.240,00
2	18820 - Serviço de refeição (almoço), via buffet.	Unidade	8.000	35,58	284.640,00
3	18764 - Serviço de refeição (café da tarde)	Unidade	8.000	19,25	154.000,00
4	18821 - Serviço de refeição (jantar), via buffet.	Unidade	8.000	35,58	284.640,00
Total Geral					899.520,00

Observação: As descrições do objeto devem ser observadas em conjunto com as descrições técnicas estabelecidas no Anexo V- Termo de Referência.

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Itens	Descrição	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Garantia (se for o caso):

Dados do proponente:

Razão Social:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ:

Fone:

E-mail:

Banco:

Agência bancária:

Conta:

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato/Ata de Registro de Preços:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Declaramos que temos amplo conhecimento e aceitamos todas as condições estabelecidas no edital do Pregão Eletrônico e seus anexos.

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura

ANEXO III

Minuta da Ata de Registro de Preços

VALIDADE: 12 (doze) MESES

O Município de Joinville, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, doravante denominada ÓRGÃO PROMOTOR, nos termos da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024 e das demais normas legais aplicáveis neste ato representado pelo Sr. Ricardo Mafra, Secretário de Administração e Planejamento e pela Sra. Silvia Cristina Bello, Diretora Executiva, em face das propostas apresentadas e do resultado do julgamento do **Pregão Eletrônico nº 214/2025**, resolve REGISTRAR OS PREÇOS da empresa abaixo qualificada, para futura e eventual **Serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passam a fazer parte desta, e em conformidade com as disposições a seguir:

Nome da empresa: xxxxxx

CNPJ: xxxxxx

Endereço: xxxxxx

Cidade:xxxxxx

Estado: xxxxxx

CEP: xx.xxx-xxx

Telefone: (xx) xxxxxx-xxxx

Email: xxxxxx

Representante Legal: xxxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - A presente ata tem por objeto o registro de preços para prestação de serviços, quando requerido, conforme descrição abaixo:

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 - A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, contado a partir do 1º do útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, podendo ser prorrogado por igual período, desde que demonstrado o preço vantajoso.

2.1.1 - Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

2.2 - Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Joinville não será obrigado a contratar o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada, ou, cancelar a Ata na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

2.3 - É vedada a participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

2.4 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 06/02/2025.

2.5 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

2.7 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS E DA FORMA DE EXECUÇÃO DO OBJETO

3.1 - A vigência dos futuros contratos estará adstrita ao tempo necessário à execução, ao pagamento do objeto licitado e à disponibilidade de créditos orçamentários, sendo estabelecida no termo contratual.

3.2 - O serviço deverá ser realizado conforme cronograma das competições a ser encaminhado à Contratada com no mínimo 15 (quinze) dias úteis de antecedência.

3.2.1 - Os serviços serão executados conforme disposto no Termo de Referência - Anexo V do Edital.

3.3 - A ordem de serviço eletrônica será expedida pela Secretaria Gestora do Contrato, no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias contados a partir da data da assinatura do contrato, nos termos do artigo 172 da Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto Municipal nº 64.109/2024.

3.4 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

CLÁUSULA QUARTA - CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

4.1 - A contratação do(s) proponente(s) vencedor(es) do presente Pregão será representada pela expedição do Termo de Contrato, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do serviço licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para execução dos serviços conforme solicitação do Município.

4.2 - Convocação para assinatura do Contrato:

4.2.1 - Os fornecedores registrados serão convocados para assinatura eletrônica do contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI).

4.2.2 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) vencedor(s) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica, o qual indicará o *link* para acesso.

4.2.3 - É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual.

4.3 - Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta,

se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço.

4.3.1 - Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste instrumento.

4.4 - Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o termo contratual, o proponente vencedor obriga-se a executar os serviços registrados, conforme especificações e condições contidas na Ata de Registro de Preços, no Edital e seus anexos, e também na proposta apresentada;

4.5 - Para assinatura eletrônica do Contrato o vencedor deverá:

4.5.1 - Apresentar certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da proponente e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - **FGTS**, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a **Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas**, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

4.5.2 - Caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

5.1.1 - O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

5.1.2 - O pagamento será por refeição fornecida, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

5.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do CONTRATANTE, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

5.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

5.4 - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

5.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA SEXTA - DAS SANÇÕES

6.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao FORNECEDOR são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, nesta Licitação e no Contrato (caso firmado).

6.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao FORNECEDOR, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) **Advertência**;

II) **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5%, nos casos de não celebrar contrato, sobre o valor total do contrato pretendido;

b) De até 5%, nos casos de inexecução parcial da Ata de Registro de Preços (que não cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo), sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato;

c) De até 5%, nos casos de descumprimento das obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços, sobre o valor total da Ata de Registro de Preços;

d) 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, por hora que exceder ao prazo para execução dos serviços, **até o limite de 10% (dez por cento)**;

e) De até 10% (dez por cento), nos casos de inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo, sobre o valor do instrumento equivalente ao contrato, em percentual proporcional ao descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

f) De até 15% (quinze por cento), nos casos de inexecução contratual total por parte do fornecedor, sobre o valor total do instrumento equivalente ao contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder.

g) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços para os casos de apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa; praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços; comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução da Ata de Registro de Preços.

III) **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo

das demais cominações legais e contratuais.

IV) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

6.3 - O FORNECEDOR será responsabilizado pelo cometimento das seguintes infrações:

- a)** dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- b)** dar causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato, que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** dar causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços e/ou do instrumento equivalente ao contrato;
- d)** não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- e)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- f)** apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- g)** praticar ato fraudulento na execução do do objeto da Ata de Registro de Preços;
- h)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza durante a execução do objeto da Ata de Registro de Preços;
- i)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- j)** descumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

6.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerá o regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

6.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o FORNECEDOR tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

6.6 - Nas sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do FORNECEDOR, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do FORNECEDOR e, 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.

6.8 - Nenhum pagamento será realizado ao FORNECEDOR enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

6.9 - O montante de multas aplicadas ao FORNECEDOR não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da Ata de Registro de Preços, caso aconteça o ÓRGÃO PROMOTOR terá o direito de cancelar o Registro de Preços mediante notificação.

6.10 - As sanções acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

6.11 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e legislações municipais.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO DA ATA

7.1 - Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- a)** em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133 de 2021;
- b)** em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
- c)** na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133 de 2021.

7.2 - Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.2.1 - Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.2.2 - Na hipótese prevista no subitem 7.2.1, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

7.2.3 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

7.2.4 - Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.3 - Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.3.1 - Para fins do disposto no subitem 7.3, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.3.2 - Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na legislação aplicável.

7.3.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no subitem 7.3.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

7.3.4 - Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 8.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.3.5 - Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 7.3 e 7.3.1 o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.3.5.1 - Para fins do disposto no subitem 7.3.5, na hipótese de desequilíbrio, a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização - CAF deverá consultar os fornecedores constantes no Cadastro de Reserva, se houver, como forma de comprovação da compatibilidade com os preços praticados no mercado.

7.3.6 - O órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA OITAVA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a)** descumprir as condições da Ata de Registro de Preços sem motivo justificado;
- b)** não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c)** não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 7.3.2; ou;
- d)** sofrer sanção prevista nos [incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.1.1 - Na hipótese prevista na letra "d", caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.1.2 - O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no subitem 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.1.3 - Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.2 - O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- a)** por razão de interesse público;
- b)** a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- c)** se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto no item 7.

CLÁUSULA NONA - DA AUTORIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO E EMISSÃO DA ORDEM DE SERVIÇO

9.1 - A execução dos serviços, objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelas Secretarias Participantes.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 - As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Joinville - SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.

Termo de Contrato que entre si celebram o MUNICÍPIO DE JOINVILLE - **Secretaria de Esportes - SESPORTE**, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10, ora em diante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Secretário de xxxxxx, Sr. xxxxxx, e a empresa xxxxxx, inscrita no C.N.P.J. nº. xx.xxx.xxx/xxxx-xx, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. xxxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, firmam o presente contrato, oriundo da licitação na modalidade **Pregão Eletrônico nº 214/2025**, pelo qual se obriga a executar os serviços do objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação e nas cláusulas seguintes, a ser regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 28.024, de 09 de dezembro de 2016, Decreto Municipal nº 56.185, de 18 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 56.224, de 24 de agosto de 2023, Decreto Municipal nº 64.109, de 18 de dezembro de 2024 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - Objeto do Contrato

1.1 - Este contrato tem por objeto a **Serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina**, conforme descrição abaixo:

CLÁUSULA SEGUNDA - Regime de Execução

2.1 - A execução do presente Contrato será pelo regime de execução indireta de empreitada por preço unitário.

2.2 - Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **Pregão Eletrônico nº 214/2025** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA - Preço

3.1 - O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,00 (valor por extenso).

3.2 - Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado, qual seja, 06/02/2025

3.3 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação do IPCA - Índice de Preço ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

3.5 - Quando a Ata de Registro de Preços for reajustada, a data base para reajuste dos Contratos emitidos após esse reajuste, passará a ser da data base do reajuste da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA - Condições de Pagamento

4.1 - O pagamento será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pelo(s) vencedor(s) da licitação, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

4.1.1 - O **CONTRATANTE** responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art. 125 da Lei nº 14.133/21.

4.1.2 - O pagamento será por refeição fornecida, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

4.2 - O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome do CONTRATANTE, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho e das negativas fiscais regularizadas (Federal (conjunta com a previdenciária), Estadual, Municipal, FGTS e a Certidão de Negativa de Débitos Trabalhistas), conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

4.3 - As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

4.4 - O pagamento da Nota Fiscal será efetuado em até 30 (trinta) dias após o aceite da medição/produto, de acordo com o Processo SEI de Gestão-Certificação de Documento Fiscal.

4.5 - Em caso de atraso dos pagamentos por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA - Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA QUINTA - Prazos e forma de execução do objeto

5.1 - A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

5.2 - O serviço deverá ser realizado conforme cronograma das competições a ser encaminhado à Contratada com no mínimo 15 (quinze) dias úteis de antecedência.

5.2.1 - Os serviços serão executados conforme disposto no Termo de Referência - Anexo V do Edital.

5.3 - A ordem de serviço eletrônica será expedida pela Secretaria Gestora do Contrato, no prazo máximo de até 60 (sessenta) dias contados a partir da data da assinatura do contrato, nos termos do artigo 172 da Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, aprovada pelo Decreto Municipal nº 64.109/2024.

5.4 - Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - Recursos para Atender as Despesas

6.1 - As despesas provenientes do objeto deste contrato correrão pela seguinte dotação orçamentária:

xxx/xxxx- xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (fonte)

CLÁUSULA SÉTIMA - Da Gestão do Contrato

7.1 - A gestão do contrato será realizada pela **Secretaria de Esportes - SESPORTE**, sendo essa responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/21.

7.2 - O modelo de gestão do contrato será nos termos do disposto no Termo de Referência - Anexo V.

CLÁUSULA OITAVA - Direito de Fiscalização

8.1 - O **CONTRATANTE** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

8.2 - A fiscalização do **CONTRATANTE** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

CLÁUSULA NONA - Responsabilidades do CONTRATANTE

9.1 - Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

9.2 - Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à execução do contrato e a tutelar o interesse público.

9.3 - Intervir na execução do serviço licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público.

9.4 - Responder aos pedidos de reajuste e de restabelecimento de equilíbrio econômico-financeiro em até 03 (três) meses, e em caso de repactuação o prazo para resposta será de até 01 (um) mês.

9.5 - Conferir, fiscalizar, vistoriar e aprovar o objeto entregue, conforme especificações técnicas contidas nos Anexos I e IV do Edital, observando o disposto na Instrução Normativa 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento.

CLÁUSULA DÉCIMA - Responsabilidades da CONTRATADA

10.1 - A **CONTRATADA** obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o **CONTRATANTE** realizar, conforme disposto no artigo 125 da Lei 14.133/2021.

10.2 - Assumir integral responsabilidade pela execução dos serviços objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do Edital de **Pregão Eletrônico nº 214/2025** e seus anexos;

10.3 - Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes desta execução, inclusive perante terceiros;

10.4 - Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à entrega do objeto contratado, fornecendo-o de acordo com a fiscalização do **CONTRATANTE** e especificações técnicas, qualidade e quantidades, constantes nos Anexos I e V do Edital.

10.5 - Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela execução do objeto contratado.

10.6 - Comunicar ao **CONTRATANTE** toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato.

10.7 - Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma do contrato.

10.8 - Manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente ao **CONTRATANTE** qualquer alteração.

10.9 - O contratado deverá, caso solicitado, apresentar comprovação do cumprimento da exigência de reserva de cargos previstas em Lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

10.10 - Cumprir todas as obrigações, especificações técnicas e condições de garantia dispostas no Anexo V - Termo de Referência do Edital.

10.11 - A **CONTRATADA**, quando couber, deverá cumprir o disposto na Lei Municipal nº 8.772/19, que dispõe sobre a instituição do Programa de Integridade nas pessoas jurídicas que contratarem com a Administração Pública Municipal.

10.12 - A **CONTRATADA** deverá comunicar qualquer alteração à **CONTRATANTE**, especialmente quando se tratar de alteração de endereço, e-mail e telefone.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - Das Sanções

11.1 - As sanções que poderão ser aplicadas ao CONTRATADO são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021.

11.2 - Sanções que poderão ser cominadas ao CONTRATADO, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:

I) **Advertência;**

II) **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

a) De até 5% sobre o valor total do contrato, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "a", "d" e "e" do item 11.3;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor total do contrato por hora que exceder ao prazo para execução dos serviços, **até o limite de 10% (dez por cento);**

c) De até 10% (dez por cento), nos casos de **inexecução parcial**, sobre o valor total do contrato, em percentual proporcional ao descumprimento e prejuízos sofridos pelo Município em decorrência do descumprimento, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

d) De até 15% (quinze por cento), nos casos de **inexecução contratual total**, sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

e) De até 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, diante do cometimento das condutas previstas nas alíneas "f", "g", "h", "i" e "j" do item 11.3;

III) **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedor do Município de Joinville, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

IV) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar**, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.3 - O CONTRATADO será responsabilizado, pelo cometimento das seguintes infrações:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) dar causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação, sem motivo justificado;

e) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

f) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

g) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

h) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza na execução do contrato;

i) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

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

11.3.1 - Considera-se a conduta prevista na alínea "b" do item 11.3 como sendo o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo CONTRATADO.

11.3.2 - Considera-se a conduta da alínea "d" do item 11.3 como sendo o atraso que importe em consequências graves para o cumprimento das obrigações contratuais.

11.3.3 - Considera-se a conduta da alínea "g" do item 11.3 como sendo a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita ou que induza ou mantenha em erro agentes públicos da Prefeitura de Joinville, com exceção da conduta disposta no inciso "f" do item 11.3.

11.3.4 - Considera-se a conduta do inciso "h" do item 11.3 como sendo a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do contrato, sem prejuízo de outras que venham a ser verificadas no decorrer da execução contratual.

11.4 - As multas aplicáveis para o caso de praticar ato lesivo obedecerão ao regramento previsto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 e na Lei Municipal nº 8.983, de 06 de agosto de 2021 e na regulamentação vigente.

11.5 - As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do Município até o dia de pagamento que o CONTRATADO tiver direito, mediante o envio da guia para pagamento pela Unidade Gestora ao CONTRATADO, ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da cientificação.

11.6 - Nas sanções previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do CONTRATADO, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

11.7 - As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do CONTRATADO e, 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.

11.8 - Nenhum pagamento será realizado ao CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de sanção ou inadimplência contratual.

11.9 - O montante de multas aplicadas ao CONTRATADO não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato; caso aconteça o CONTRATANTE terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

11.10 - A aplicação das sanções poderá ocorrer por intermédio de meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias, notadamente a conciliação, a mediação, o comitê de resolução de disputas e a arbitragem, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, legislações municipais e normativas que regulamentem a matéria no âmbito do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Extinção Contratual

12.1 - A extinção do presente ocorrerá nas hipóteses previstas no art. 137 a 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo de eventual penalidade aplicável, assegurado o contraditório e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

13.1 - O(s) serviço(s) será(ão) recebido(s):

a) Provisoriamente, durante o fornecimento das refeições, quando o fiscal acompanhará a execução e o cumprimento do disposto neste Termo de Referência;

b) Definitivamente, no final do evento, quando realizada a conferência da medição e certificada a nota fiscal.

c) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação;

d) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente Termo de Referência, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, conforme item 1.2, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

e) O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Legislação Aplicável

14.1 - Nos termos do previsto no artigo 92, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

a) Lei nº 14.133/21;

b) Lei Complementar nº 123/06;

c) Lei nº 13.709/2018 (LGPD);

d) Código de Defesa do Consumidor;

e) Código Civil;

f) Código Penal;

g) Código Processo Civil;

h) Código Processo Penal;

i) Legislação trabalhista e previdenciária;

j) Estatuto da Criança e do Adolescente; e

k) Demais normas aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- Foro

15.1 - Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro.

15.2 - E, por estarem justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento, em meio eletrônico, através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do Contratante.

ANEXO V

TERMO DE REFERÊNCIA - SERVIÇO SEI Nº 0025002327/2025 - SESPORTE.UTE

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

1.1 Objeto da contratação:

1.1.1 - Serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços.

1.2 Especificações técnicas:

1.2.1 - A prestação do serviço de fornecimento de refeições contempla café da manhã, almoço, café da tarde e jantar, a serem servidos aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante competições oficiais no Estado de Santa Catarina.

1.2.1.1 - A prestação do serviço será solicitada considerando um quantitativo de no mínimo 30 (trinta) membros da delegação, para viabilizar que a contratada providencie a prestação dos serviços no município sede das competições.

1.2.2 - As refeições deverão ser preparadas preferencialmente dentro das dependências do respectivo alojamento da delegação joinvilense, normalmente escolas públicas que possuam cozinha e utensílios mínimos necessários para a preparação da alimentação, tais como: fogão industrial, geladeira, freezer, utensílios de preparação, entre outros e servidas no mesmo local através de buffet térmico fornecido pela empresa contratada no modo self-service.

1.2.2.1 - Caso a delegação esteja hospedada em hotel ou o local do alojamento não tenha infraestrutura de cozinha, a contratada deverá ser responsável pelo provimento do local onde instalará sua cozinha para o preparo dos alimentos, assim como, disponibilizar o local para a delegação efetuar suas refeições, sem custo adicional. Registra-se que o local deverá ser no município onde ocorrerão as competições, ou município vizinho, desde que a quilometragem entre o alojamento e o local onde esteja instalada sua cozinha e refeitório, não ultrapasse 15 (quinze) quilômetros de distância.

1.2.3 - A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene e manuseio dos alimentos, como também o transporte das matérias-primas, insumos e produtos, utilizando veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado.

1.2.4 - Para a execução dos serviços acima, haverá 01 (um) documento de requisição, fornecido à CONTRATADA, com antecedência de 15 (quinze) dias úteis antes de cada prestação do serviço, sendo eles:

1.2.4.1 - Requisição de prestação de serviço - Documento SEI 0024211183;

a) Importante salientar que os quantitativos repassados para a prestação do serviço em alojamento, são uma previsão da CONTRATANTE baseada nas modalidades classificadas. Porém, devido às competições possuírem fases eliminatórias, durante a prestação do serviço poderá haver divergência entre as quantidades solicitadas e as quantidades efetivamente consumidas. Por isso, é necessário realizar a medição diária dos quantitativos a serem consumidos, por 01 (um) representante da CONTRATADA e 01 (um) representante da CONTRATANTE (fiscal requisitante nomeado através de portaria) *in loco*;

b) A fim de evitar desperdícios e sobras, será confirmado até às 20:00 horas do dia anterior se haverá alterações no número de refeições servidas no dia seguinte, caso alguma modalidade seja eliminada da competição.

1.2.4.2 - O documento abaixo será utilizado na medição:

a) Aprovação de Medição do Serviço - Documento SEI 0024211190.

b) Ao término da competição, as medições diárias realizadas serão anexadas umas as outras a fim de registro, e ficarão sob posse da CONTRATANTE, que encaminhará uma cópia digitalizada à CONTRATADA para emissão da nota fiscal.

1.2.5 - O cardápio das refeições deverá possuir no mínimo os alimentos abaixo, considerando que já dispõe da aprovação de profissional de nutrição (SEI 0024211245).

1.2.5.1 - Cardápio A (alojamento)

CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	CAFÉ DA TARDE	JANTAR
Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi). Saladas: brócolis, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e macarrão espaguete. Carnes: dois tipos de carnes (bovina de panela e frango à parmegiana). Sobremesa: gelatina	Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi). Saladas: brócolis, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha mandioca) e macarrão espaguete. Carnes: dois tipos de carnes (bovina de panela e frango à parmegiana). Sobremesa: gelatina.

1.2.5.2 - Cardápio B (alojamento)

CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	CAFÉ DA TARDE	JANTAR
Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (morango e laranja). Saladas: beterraba, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão preto, farofa (farinha de mandioca) e batata doce cozida. Carnes: dois tipos de carnes (bife bovino acebolado e pernil de porco assado). Sobremesa: gelatina.	Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (morango e laranja). Saladas: beterraba, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão preto, farofa (farinha de mandioca) e batata doce cozida. Carnes: dois tipos de carnes (bife bovino acebolado e pernil de porco assado). Sobremesa: gelatina.

1.2.5.3 - Cardápio C (alojamento)

CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	CAFÉ DA TARDE	JANTAR
Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi). Saladas: couve flor, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e purê de batata inglesa. Carnes: dois tipos de carnes (estrogonofe de carne bovina e filé de frango tipo sassami). Sobremesa: gelatina.	Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel, açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi). Saladas: couve flor, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e purê de batata inglesa. Carnes: dois tipos de carnes (estrogonofe de carne bovina e filé de frango tipo sassami). Sobremesa: gelatina.

1.2.5.4 - Cardápio D (alojamento)

CAFÉ DA MANHÃ	ALMOÇO	CAFÉ DA TARDE	JANTAR
Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel,	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (limão e morango). Saladas: rúcula, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e aipim cozido.	Bebidas: água, café, leite integral, dois tipos de suco industrializado em pó (uva e abacaxi), chá mate tradicional e bebida láctea (morango). Pão: branco e integral em fatias. Bolos: cuca de farofa e nega maluca. Misturas: queijo muçarela, presunto, manteiga, geleia de fruta (banana e goiaba), mel,	Bebidas: água, dois tipos de suco industrializado em pó (limão e morango). Saladas: rúcula, alface, tomate e cenoura. Itens diversos: azeite de oliva e vinagre. Acompanhamentos: arroz branco, feijão carioca, farofa (farinha de mandioca) e aipim cozido.

açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Carnes: dois tipos de carnes (coxa e sobrecoxa de frango ensopado e bife bovino acebolado). Sobremesa: gelatina.	açúcar e adoçante. Frutas: mamão, maçã, banana, abacaxi e melão.	Carnes: dois tipos de carnes (coxa e sobrecoxa de frango ensopado e bife bovino acebolado). Sobremesa: gelatina.
---	---	---	---

1.2.6 - O quantitativo estimado foi baseado na participação do município nos eventos oficiais nos últimos anos, e informadas na tabela abaixo:

1.2.6.1 - Informações das competições:

PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO				
EVENTO	CAFÉ	ALMOÇO	CAFÉ DA TARDE	JANTAR
Micro Joquinhos	100	100	100	100
Regional Joquinhos	300	300	300	300
Estadual Joquinhos	1700	1700	1700	1700
Micro Olesc	250	250	250	250
Regional Olesc	500	500	500	500
Estadual Olesc	1600	1600	1600	1600
Micro Jasc	200	200	200	200
Regional Jasc	350	350	350	350
Estadual Jasc	1700	1700	1700	1700
Jasti	400	400	400	400
Parajasc	900	900	900	900
TOTAL POR ITEM	8000	8000	8000	8000

1.2.6.2 - Considerando que as competições são organizadas pela FESPORTE - Fundação Catarinense de Esporte, e que o calendário não é disponibilizado com muita antecedência, o período de duração das competições poderá variar, no entanto, será informado a contratada com no mínimo 15 (quinze) dias úteis antes de cada prestação do serviço.

1.2.7 - Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns.

1.3 - A presente contratação será um serviço não contínuo, cujo prazo de vigência contratual será de 01 (um) ano, vez que a contratação está prevista no Plano Plurianual;

1.4 - A(s) ata(s) de registro de preços poderá(ão) ser(em) prorrogada(s), desde que atendido o previsto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.4.1 - Em caso de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, as quantidades inicialmente registradas poderão ser renovadas, na sua totalidade, independentemente do quantitativo utilizado no período de vigência, não sendo possível cumular com as quantidades não utilizadas.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 - A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, que compõe o bojo dos documentos do presente processo de Requisição de Compras.

2.2 - O objeto da contratação está previsto no Plano de Ações desta Secretaria, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO TODO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1 - Conforme Estudo Técnico Preliminar - ETP (25.0.017517-5), a melhor solução encontrada de momento para atendimento ao interesse público envolvido é a contratação de Serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Equipe Mínima:

4.1 - A contratada deverá ter equipe suficiente para atender o objeto desta contratação.

Sustentabilidade:

4.2 - Como critério e prática de sustentabilidade elencamos as disposições dos itens 6.7.21 e 6.7.27 deste Termo de Referência.

Subcontratação

4.3 - Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.4 - Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Padrões mínimos de qualidade/desempenho

4.5 - Deverão ser atendidos, no mínimo neste sentido:

- a) As especificações para o(s) serviço(s) previstas no item 1.2 do presente Termo de Referência;
- b) Cumprimento dos prazos, horários e locais previstos para as entregas no subitem 5 do presente Termo de Referência;
- c) Cumprir com as obrigações dispostas no item 6.7 do presente Termo de Referência;
- d) Cumprir com a documentação, quando cabível, dispostas no item 8 do presente Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1 - A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 - Início da execução do objeto: conforme solicitação da contratada, após a emissão da ordem de serviço;

5.1.2 - Cronograma de realização dos serviços:

5.1.2.1 - O serviço deverá ser realizado conforme cronograma das competições a ser encaminhado à Contratada com no mínimo 15 (quinze) dias úteis de antecedência.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2 - A data e local das competições será informado na solicitação de prestação de serviços, considerando que depende da divulgação do calendário oficial informado pelos entes organizadores dos eventos e competições esportivas.

5.2.1 - As limitações territoriais restringem-se ao Estado de Santa Catarina.

5.3 - As refeições deverão ser servidas nos horários abaixo estabelecidos:

Refeição	Horário
Café da manhã	06:00 às 09:00 horas
Almoço	11:00 às 14:00 horas
Café da tarde	15:30 às 17:30 horas
Jantar	19:00 às 22:00 horas

5.3.1 - Caso ocorra atrasos nos jogos e/ou mudança de cronograma, que comprometam o horário de funcionamento do refeitório, a empresa será comunicada do atraso e deverá atender a equipe até 1 (uma) hora após o horário limite para término da respectiva refeição.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1 - A contratada após receber a solicitação da contratante deverá providenciar todos os equipamentos e utensílios necessários para prestação dos serviços e transportá-los às suas expensas, para o local de prestação do serviço;

5.4.2 - A contratada deverá organizar os equipamentos e utensílios necessários para prestação dos serviços no local da execução do serviço;

5.4.3 - A contratada deverá preparar e servir os alimentos nas datas e horários estabelecidos pela contratante;

5.4.4 - A contratada é responsável por manter limpo e asseado o local do preparo dos alimentos e o refeitório onde são servidas as refeições.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários e nas quantidades adequadas a necessidade.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1 - É **vedado** o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano.

5.6.2 - Os locais de alojamento em sua maioria são escolas e CAIC'S, que possuem estrutura padrão e independem da CONTRATANTE. Caso, ao receber as fotos das condições da cozinha do alojamento na solicitação de serviço, a CONTRATADA detectar a necessidade de qualquer outro equipamento, deverá providenciar sem custos à CONTRATANTE.

5.6.3 - Caso a CONTRATADA, em acordo com a CONTRATANTE e com a responsável pelo local que servirá de alojamento, for autorizada a utilizar a cozinha para preparo das refeições, será necessária assinatura de Termo de Utilização de Espaço/Cozinha (documento SEI 0024211227) contendo os equipamentos e suas condições. Em caso de avarias a CONTRATADA será única responsável pelos danos causados, efetuando reparo imediato.

5.6.4 - Deverá ser providenciado o reabastecimento de alimentos durante todo o horário das refeições, não sendo admitida a falta de qualquer alimento constante do cardápio, ainda que por curto período.

5.6.5 - Cada membro da delegação joinvilense, sem exceção, deverá ter em posse para uso pessoal pratos, copos e talheres, ficando a Contratada sem nenhuma responsabilidade de fornecer os utensílios solicitados.

5.6.6 - Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros, pertinentes ao fornecimento do objeto, bem como taxas, impostos, fretes e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o mesmo. Todas as despesas de montagem, desmontagem e limpeza das instalações (cozinha, refeitório, banheiros e depósitos), com estruturas provisórias para construção e/ou aproveitamento de espaço com delimitação das áreas de trabalho, transporte de materiais, além da aquisição e/ou locação dos produtos para tal (mesas, cadeiras, toalhas, utensílios de copa e cozinha, dentre outros necessários), bem como despesas com gás, energia, água, esgoto e retirada de lixo, além de todas descritas no edital e seus anexos, serão por conta da Contratada e essas despesas deverão estar incluídas no preço cotado.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.7 - O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8 - Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 - A gestão será realizada por Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, conforme Instrução Normativa nº 03/2024 da Secretaria de Administração e Planejamento, Capítulo VI, Seção IV e VI, restando como atores os servidores nomeados para compor a Comissão;

6.1.1 - Caberá a Comissão de Acompanhamento e Fiscalização designada verificar o cumprimento pela contratada de todas as condições contratuais.

6.1.2 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento, será nomeada em até 15 (quinze) dias úteis, contados da publicação do Contrato e/ou Ata de Registro de Preços;

6.2 - Define-se como forma de comunicação com a contratada a formal, nos termos do Decreto n.º 64.109/2024, que aprovou a Instrução Normativa n.º 03/2024 (0023970042) da Secretaria de Administração e Planejamento;

6.3 - Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.4 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

6.5 - A Comissão de Acompanhamento e Fiscalização ou Comissão de Recebimento deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração

Gestor do Contrato

6.6 - A gestão do contrato será realizada pela Secretaria de Esportes, sendo a mesma responsável pela fiscalização do contrato.

6.7 - Obrigações da Contratada específicas do objeto:

6.7.1 - Responsabilizar-se pela contratação e pagamento dos salários de seus empregados envolvidos, bem como de todos os encargos sociais inerentes (trabalhistas, previdenciários, tributários, secundários etc.), inclusive os decorrentes de acidente de trabalho.

6.7.1.1 - A CONTRATADA terá responsabilidade exclusiva do contratado pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do Art. 121 da Lei 14.133/2021.

6.7.2 - Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados nos locais execução dos serviços, bem como àqueles provocados em virtude dos serviços executados e da inadequação de materiais e equipamentos empregados.

6.7.3 - Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes de leis trabalhistas que digam respeito aos serviços prestados e a concreta aplicação da legislação em vigor, relativo à segurança, higiene e medicina do trabalho, bem como pelo emprego de equipamento de proteção individual conforme os órgãos regulamentadores.

6.7.3.1 - Obedecer as **normas Referentes à Saúde e Segurança do Trabalho seguindo Legislações vigentes de âmbito federal, estadual e municipal**, para o tipo de atividade, ficando por sua conta o fornecimento, antes do início da execução dos serviços, dos Equipamentos de Proteção Individual- EPI e coletiva EPC, caso necessário a seus funcionários;

6.7.4 - Responsabilizar-se pelas despesas de viagem, hospedagem, deslocamento e alimentação de seus funcionários envolvidos na execução dos serviços.

6.7.5 - Responsabilizar-se por todas as despesas necessárias para a prestação do serviço, tais como: pela aquisição de todos os gêneros alimentícios e insumos, além das despesas de água, gás, transporte, lixo e taxas necessárias para a execução dos serviços conforme cardápios contidos neste Termo de Referência.

6.7.6 - Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados nos locais execução dos serviços, bem como àqueles provocados em virtude dos serviços executados e da inadequação de materiais e equipamentos empregados.

6.7.7 - Fornecer mão-de-obra especializada, mantendo quadro de pessoal técnico qualificado para realização dos serviços, com funcionários devidamente uniformizados e identificados com crachás, de modo a facilitar sua identificação no local de prestação dos serviços.

6.7.8 - Manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, doença ou demissão.

6.7.9 - Possuir um(a) cozinheiro(a) chefe e fornecer mão-de-obra e gêneros alimentícios necessários para fornecimento das refeições.

6.7.10 - Possuir pessoa responsável para controle da quantidade de refeições consumidas diariamente.

6.7.11 - Utilizar água mineral em todo o processo de cocção e sucos.

6.7.12 - Possuir buffet em aço inox, com aparador para os pratos e com cobertura, evitando assim a contaminação dos alimentos ali expostos, com serviço para os dois lados, com capacidade para servir todos os alimentos do cardápio do dia em temperatura ideal.

6.7.13 - Disponibilizar utensílios adequados e em excelente estado de conservação para servir os alimentos, com cabos longos para manter as mãos afastadas do alimento.

6.7.14 - Disponibilizar jarras e garrafas adequadas para servir bebidas como: água, suco, leite, café, bebidas lácteas, etc.

6.7.15 - Manter limpa a área onde as refeições serão preparadas, confeccionadas e servidas.

6.7.16 - Efetuar a instalação e transporte de todos os materiais e equipamentos necessários para a realização dos serviços, atendendo todas as normas de segurança e higiene vigentes.

6.7.17 - Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, no local onde serão preparadas e confeccionadas as refeições, tais como: detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios utilizados na cozinha e das mãos dos empregados conforme a legislação que rege a matéria.

6.7.18 - Utilizar na cozinha e áreas afins, toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

6.7.19 - Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados para preparação e confecção dos alimentos, visando garantir a sanidade microbiológica.

6.7.20 - Acondicionar o lixo da cozinha em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações das normas sanitárias vigentes e o programa de coleta seletiva do lixo, no local de preparação e confecção das refeições.

6.7.21 - Sempre que possível a contratada deverá observar os preceitos de boas práticas ambientais, tais como: uso racional da água, eficiência energética, redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos no local de preparação e confecção das refeições, uso de produtos biodegradáveis, controle de poluição sonora no ambiente do restaurante, destinação final adequada de resíduos sólidos, de óleos utilizados em frituras e cocções.

6.7.22 - Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade da matéria-prima utilizada na confecção das refeições, mesmo não sendo a fabricante da mesma, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que for verificado pelo fiscal da Secretaria de Esportes, que apresentam vícios, defeitos e incorreções, resultantes da fabricação, transporte, ou má conservação.

6.7.23 - Coletar amostra da alimentação preparada e distribuída aos atletas e paratletas, para fins de estudos epidemiológicos no caso de ocorrência ou suspeita de DTA (Doença Transmitida por Alimentos e Água), usando o seguinte método:

a) identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data de preparo, horário e data de coleta, e nome do responsável pela coleta;

b) proceder à higienização das mãos;

c) abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

d) colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

e) retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

f) manter as amostras sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.

6.7.23.1 - Em caso de intoxicação alimentar em algum membro da delegação, acionar a autoridade sanitária para verificação e coleta de amostras do alimento fornecido para que sejam tomadas as providências cabíveis.

6.7.24 - Informar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer ato, fato ou circunstância que possa atrasar, prejudicar ou impedir o bom andamento dos serviços, sugerindo medidas para corrigir a situação.

6.7.25 - Cumprir sistematicamente o cronograma estipulado pela CONTRATANTE nas solicitações de serviço.

6.7.26 - Solicitar ou aceitar eventuais alterações nos cardápios, justificando por escrito os motivos, visando sempre a melhor prestação dos serviços, sem custos adicionais.

6.7.27 - Cumprir com a legislação ambiental aplicável à prestação do serviço.

6.8 - Obrigações da Contratante específicas do objeto:

6.8.1 - Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do presente Termo de Referência;

6.8.2 - Notificar a(s) empresa(s) CONTRATADA(S) quanto a qualquer irregularidade constatada na prestação dos serviços, tendo prazo de 03 (três) dias úteis para saná-las em totalidade.

6.8.3 - Permitir acesso dos empregados da(s) CONTRATADA(S) às dependências do(s) local(is) de execução do(s) serviço(s);

6.8.4 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessário;

6.8.5 - Comunicar formalmente a(s) CONTRATADA(S) qualquer falha e/ou irregularidade na prestação do(s) serviço(s), determinando o que for necessário à sua regularização;

6.8.6 - Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) serviços(s) executados pela CONTRATADA.

6.8.7 - Fornecer à CONTRATADA as recomendações e/ou instruções a serem seguidas durante a prestação dos serviços.

6.8.8 - Fornecer com antecedência de 15 (quinze) dias úteis da prestação do serviço, documento de solicitação de serviço preenchida.

6.8.9 - Indicar e informar a Contratada o servidor, presente no local da prestação do serviço para controle das solicitações e medições das refeições fornecidas.

6.8.10 - Orientar, acompanhar e fiscalizar a CONTRATADA quanto à execução dos serviços, sem prejuízo das disposições administrativas, civis ou penais.

6.8.11 - Fiscalizar que os cardápios sejam cumpridos conforme proposto.

6.8.12 - Solicitar ou aceitar eventuais alterações nos cardápios, justificando por escrito os motivos, visando sempre a melhor prestação dos serviços.

6.8.13 - Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

6.8.14 - Exigir a limpeza da área física de preparo e confecção das refeições (cozinha), equipamentos e utensílios utilizados na execução destes serviços.

6.8.15 - Comunicar ao preposto ou representante legal da contratada, para que este tome as devidas providências, nos casos em que seja constatado pela Comissão de Acompanhamento e Fiscalização conduta imprópria, negligência ou incapacidade técnica de funcionário da Contratada, ou seja, que embarace e/ou dificulte a ação da fiscalização ou cuja presença seja prejudicial ao andamento dos trabalhos.

6.8.16 - Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde serão servidos os lanches e refeições.

6.8.17 - Fiscalizar a qualidade, higiene e conservação dos alimentos no local de preparo através do fiscal técnico, que deverá visitar a cozinha a fim de verificar se a mesma se encontra em condições satisfatórias de higiene, se os produtos a serem preparados estão em bom estado de conservação e dentro do prazo de validade.

6.8.18 - Relatar as ocorrências que exijam comunicação às autoridades de fiscalização sanitária e propor vistoria, se necessário.

6.8.19 - Anotar todas as queixas a serem examinadas e determinar o que for necessário à regularização de faltas ou defeitos verificados.

6.9 - Das sanções

6.9.1 No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas dispostas na Lei 14.133/2021 e no Edital.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1 - O pagamento será efetuado em até 30 dias após a certificação da nota fiscal;

7.2 - O(s) serviços(s) será(ão) recebido(s):

a) Provisoriamente, durante o fornecimento das refeições, quando o fiscal acompanhará a execução e o cumprimento do disposto neste Termo de Referência;

b) Definitivamente, no final do evento, quando realizada a conferência da medição e certificada a nota fiscal.

c) O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação;

d) Se a CONTRATANTE constatar, tanto no recebimento provisório como no definitivo, que os itens não correspondem ao exigido no presente Termo de Referência, ou estão em quantidade diversa da solicitada, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente, a substituição/reposição visando ao atendimento total das especificações, conforme item 1.2, sem prejuízo da incidência das sanções previstas na contratação, no Edital, na Lei nº. 14.133/2021 e alterações posteriores e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº. 8.078/90).

7.3 - O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.4 - O pagamento será por refeição fornecida, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

7.5 Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a comprovação da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/2021.

7.6 O método de avaliação e conformidade dos produtos entregues deverão observar os padrões mínimos de

qualidade e desempenho do subitem 4.5.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

Regime de execução

8.2. A execução da presente contratação será pelo regime de execução indireta de empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Qualificação Econômico-Financeira

8.3.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.3.1.1 índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.3.1.1.1 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

Qualificação Técnica

8.3.2 Comprovação de aptidão para a execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de execução de serviço similar com objeto licitado, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço.

8.3.2.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.3.2.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

Documentação compulsória para habilitação:

8.3.3 - Alvará Sanitário de Cozinha Industrial.

8.3.3.1 - Comprovação do registro do profissional nutricionista no Conselho Estadual de Nutrição ou outro Conselho Competente.

8.3.3.2 - Certidão de Registro de Pessoa Jurídica expedida por Conselho Competente, com indicação do(s) responsável(s) técnico(s) da empresa.

8.3.3.3 - Alvará Sanitário expedido pelo Serviço da Vigilância Sanitária para veículo de transporte dos alimentos.

8.3.3.4 - Os comprovantes exigidos, quando for o caso, que não constem vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

8.4 - Da participação de consórcio

8.4.1 Será admitida a participação de empresas em consórcio, observados os requisitos legais e regras previstas no Edital.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 - O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso na fase preparatória, com vistas a garantia a lisura da pesquisa de mercado e será tornado público apenas quando da fase externa do procedimento.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 - Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das áreas participantes;

10.2 - Estão previstos recursos orçamentários para a presente contratação, que estão discriminados junto ao documento "Requisição de Compras" que fará parte do presente processo.

10.3 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. DA ASSINATURA ELETRÔNICA

11.1 - Considerando que assinatura dos instrumentos contratuais são realizados eletronicamente, mediante login e senha, deverão o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica, de acordo com Instrução Normativa nº 183/2023, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 56.185/2023.

11.1.1 - O(s) representante(s) legal(is) do(s) interessado(s) em participar da licitação poderá(ão) providenciar seu cadastro, com autenticação de conta através do login único "gov.br" para liberação da assinatura eletrônica, de

acordo com o que estabelece a carta de serviços disponível no seguinte link: <https://www.joinville.sc.gov.br/servicos/acessar-portal-de-autosservico/>

11.2 - Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para efetuar a assinatura eletrônica, nos termos do Decreto nº 56.185/2023, sob pena de decair do direito de assinar o Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital.

11.2.1 - É de responsabilidade exclusiva do(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s)/interessado(s) a criação de seu cadastro com autenticação de conta através do login único "[gov.br](https://www.joinville.sc.gov.br)" para liberação da assinatura eletrônica.

ANEXO VI

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP SEI Nº 0025002321/2025 - SESPORTE.UTE

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

1.1 - A Secretaria de Esportes participa anualmente de competições oficiais realizados pela FESPORTE - Fundação Catarinense de Esporte representando o município de Joinville nas diversas modalidades disputadas e para isso necessitam se deslocar do nosso município até a cidade onde serão realizadas as competições.

1.1.1 - Durante o período de realização dos jogos, a delegação joinvilense da Secretaria de Esportes permanece vários dias em alojamentos (escolas disponibilizadas pela cidade-sede) ou em hotéis nos municípios onde ocorrem as competições (nesses casos geralmente às expensas da FESPORTE - Fundação Catarinense de Esporte).

1.1.2 - Ocorre que a delegação necessita de alimentação durante todo o período das competições, a qual deve ser fornecida pela Secretaria de Esportes conforme preconiza a Lei nº 9.027, de 28 de outubro de 2021, que autoriza o Executivo Municipal a custear despesas dos atletas integrantes de equipes desportivas ou paradesportivas e dá outras providências, tendo em vista que os atletas e paratletas representam o município de Joinville nas competições.

1.1.3 - Trata-se de processo para contratação de serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços.

2 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL.

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

2.1 - A contratação está prevista no plano de ações da Secretaria para o ano de 2025, conforme Plano Plurianual 2022-2025 do Município de Joinville - Processo 21.0.187194-1.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

3.1 - Para a adequada satisfação da necessidade da Administração, devem ser atendidos os seguintes requisitos mínimos:

3.1.1 - A empresa deverá apresentar a seguinte documentação:

a) Alvará Sanitário de Cozinha Industrial;

b) Comprovação do registro do profissional nutricionista no Conselho Estadual de Nutrição ou outro Conselho Competente;

c) Certidão de Registro de Pessoa Jurídica expedida por Conselho Competente, com indicação do(s) responsável(s) técnico(s) da empresa;

d) Alvará Sanitário expedido pelo Serviço da Vigilância Sanitária para veículo de transporte dos alimentos.

3.1.2 - O critério de seleção do fornecedor para apresentação do atestado de capacidade técnica, é a apresentação de atestado que comprove a execução de serviço similar ao objeto licitado, pois consideramos ser suficiente para aferir a capacidade técnica do proponente, tendo em vista que esse critério já foi utilizado em processos anteriores do mesmo objeto.

3.1.3 - O critério de seleção do fornecedor para apresentação do capital social e do patrimônio líquido mínimo será o percentual de 10%, considerando ser o percentual máximo permitido por lei, de modo a garantir que a CONTRATADA possua capacidade financeira para arcar com o compromisso junto à Administração.

3.1.4 - Considerando a baixa complexidade do objeto, para a presente contratação, não se vislumbra necessidade de garantia contratual nos termos do Art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

4 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

4.1 - Para a presente contratação, os quantitativos informados foram com base na participação dos atletas e delegação nas competições oficiais que a Secretaria de Esportes participou nos anos anteriores, considerando todas as fases: micro regional, regional e estadual.

4.2 - Considerando as competições que a Secretaria de Esportes participará em 2025, estima-se o seguinte

quantitativo:

PREVISÃO DE UTILIZAÇÃO				
EVENTO	CAFÉ	ALMOÇO	CAFÉ DA TARDE	JANTAR
Micro Joquinhos	100	100	100	100
Regional Joquinhos	300	300	300	300
Estadual Joquinhos	1700	1700	1700	1700
Micro Olesc	250	250	250	250
Regional Olesc	500	500	500	500
Estadual Olesc	1600	1600	1600	1600
Micro Jasc	200	200	200	200
Regional Jasc	350	350	350	350
Estadual Jasc	1700	1700	1700	1700
Jasti	400	400	400	400
Parajasc	900	900	900	900
TOTAL POR ITEM	8000	8000	8000	8000

4.2.1 - Registra-se que o quantitativo pode variar considerando que algumas competições podem ser canceladas, pela Federação Catarinense de Esportes (Fesporte), devido a incidência de catástrofes climáticas que impossibilitam o cumprimento do calendário planejado pela Fesporte. Ademais, o quantitativo também pode variar considerando as fases classificatórias e eliminatórias, pois caso a equipe não se classifique para as próximas fases da competição, retorna para Joinville mais cedo e portanto não consome o quantitativo estimado.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

5.1 - Considerando que durante o período de realização dos jogos, a delegação joinvilense da Secretaria de Esportes permanece vários dias em alojamentos ou hotéis nos municípios onde ocorrem as competições, para realizar a alimentação da delegação é necessário a contratação da empresa para preparo das refeições, o que torna o fornecimento de refeições mais prático e com melhor custo-benefício.

5.2 - Outra solução seria preparar as refeições nos alojamentos, porém para isso, seria necessário a aquisição de eventuais equipamentos e utensílios que não estejam disponíveis nos alojamentos, assim como adquirir alimentos, os quais necessitariam de outros processos licitatórios, sem contar que precisaríamos de veículo adequado para o transporte dos alimentos e que muitos alimentos são perecíveis e acabariam estragando caso não fossem consumidos na totalidade o que causaria dano ao erário. Ademais, não dispomos de cozinheiras no quadro da Secretaria de Esportes o que também inviabiliza tal solução. A contratação de cozinheiras seria um custo elevado considerando que quando não há competições, as mesmas ficariam ociosas.

5.3 - Também haveria a possibilidade de realizar a alimentação diretamente nos hotéis, porém são apenas algumas competições em que a delegação fica hospedada em hotéis e geralmente estes são fornecidos às expensas da FESPORTE - Fundação Catarinense de Esporte, portanto, não temos contrato com os mesmos. Considerando que as cidades-sede são divulgadas com tempo muito exíguo e mudam com frequência próximo a data de realização do evento, não temos como fazer uma licitação em curto espaço temporal e tampouco garantir que o restaurante do hotel onde a delegação estará hospedada participe e vença a licitação. Ademais, contratar a alimentação em um restaurante de hotel resulta num custo bem maior por refeição.

5.4 - Contratar restaurante na cidade-sede também não é uma solução adequada, pelo motivos já expostos sobre a inviabilidade se contratar o restaurante do hotel, como mencionado as cidades-sede são divulgadas com tempo muito exíguo e mudam com frequência próximo a data de realização do evento. Não temos como fazer uma licitação em curto espaço temporal e tampouco garantir que os restaurantes do município onde a delegação estará hospedada participem e vençam a licitação. Ademais, a alimentação em um restaurante resulta num custo bem maior por refeição.

5.5 - Dessa forma, a contratação de empresa para serviços de fornecimento de refeições, que estará disponível para atender dentro do território de Santa Catarina, e que fornecerá todos os equipamentos, utensílios, insumos e pessoal para preparo dos alimentos é a melhor solução encontrada para atender a necessidade da Secretaria de Esportes, pois estaremos contratando uma empresa especializada, que já dispõe de nutricionista e cozinheiros e que esteja regularizada com as normas sanitárias para prestar o serviço.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

6.1 - Os valores estimados para a contratação, bem como suas memórias de cálculo estarão discriminados no presente processo, após a conclusão da pesquisa de preços, o qual deverá estar compatível com o histórico de contratações anteriores.

6.2 - No entanto, de início, estima-se a contratação no valor de R\$ 832.960,00 (oitocentos e trinta e dois mil novecentos e sessenta reais), com base no quantitativo estimado de cada item e no valor unitário constante na Ata de Registro de Preços (SEI 0018465089) vigente e Termo de Apostilamento (SEI 0023439244), acrescido de 20% considerando eventual reajuste de preços.

VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO				
Item	Quantidade	Valor Unitário	Acréscimo 20%	Total
Café	8000	R\$ 15,68	R\$ 18,82	R\$ 150.560,00
Almoço	8000	R\$ 27,70	R\$ 33,24	R\$ 265.920,00
Café da Tarde	8000	R\$ 15,68	R\$ 18,82	R\$ 150.528,00
Jantar	8000	R\$ 27,70	R\$ 33,24	R\$ 150.560,00
TOTAL GERAL ALIMENTAÇÃO				R\$ 832.960,00

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

7.1 - Considerando que a Secretaria de Esportes participa anualmente de diversos eventos esportivos, sendo estes realizados em outros municípios do estado de Santa Catarina, a contratação de empresa para serviços de fornecimento de refeições é a melhor solução encontrada para atender a necessidade da Secretaria de Esportes, pois a contratada fornecerá café da manhã, almoço, café da tarde e jantar.

7.1.1 - As refeições deverão ser preparadas preferencialmente dentro das dependências do respectivo alojamento da delegação joinvilense, normalmente escolas públicas que possuam cozinha e utensílios mínimos necessários para a preparação da alimentação, tais como: fogão industrial, geladeira, freezer, utensílios de preparação, entre outros e servidas no mesmo local através de buffet térmico fornecido pela empresa contratada e no modo self-service.

7.1.2 - Caso a delegação esteja hospedada em hotel ou o local de alojamento da delegação, não tenha infraestrutura de cozinha, a contratada deverá ser responsável pelo provimento do local onde instalará sua cozinha para o preparo dos alimentos, assim como, disponibilizar o local para a delegação efetuar suas refeições, sem custo adicional. Registra-se que o local deverá ser no município onde ocorrerão as competições, ou município vizinho, desde que a quilometragem entre o alojamento e o local onde esteja instalada sua cozinha e refeitório, não ultrapasse 15 (quinze) quilômetros de distância.

7.1.3 - A contratação de única empresa facilita ainda o gerenciamento e controle dos serviços prestados, obter maior eficiência e qualidade nos serviços, assim como, resulta em economicidade, uma vez que a empresa será contratada para atendimento de todas as refeições.

7.1.4 - Possíveis manutenções e assistência técnica que sejam necessários em equipamentos e utensílios utilizados pela contratada, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

7.1.5 - Caso os equipamentos e utensílios utilizados pela contratada, de propriedade da cedente e/ou do locador do espaço, sofram avarias durante o período em que a contratada estiver utilizando os mesmos, o conserto e /ou substituição destes, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

7.1.6 - Após análise das soluções de mercado supra elencadas, considerando os elementos dispostos em cada opção, demonstra-se como a melhor solução para atendimento ao interesse público envolvido a contratação de serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

8.1 - Durante o período de realização dos jogos, a delegação joinvilense da Secretaria de Esportes permanece vários dias em alojamentos ou hotéis nos municípios onde ocorrem as competições, portanto, para realizar a alimentação da delegação é necessário a contratação da empresa para preparo das refeições, o que torna o fornecimento de refeições mais prático e com melhor custo-benefício, pois não temos como preparar as refeições nos alojamentos, considerando que não dispomos de equipamentos, de alimentos e de recursos humanos para o preparo das refeições, e tampouco temos como realizar a alimentação diretamente nos hotéis, primeiramente porque estes geralmente são fornecidos às expensas da FESPORTE - Fundação Catarinense de Esporte, portanto, não temos contrato com os mesmos e também porque o custo seria bem maior. Também não podemos contratar restaurante no município-sede das competições, considerando que o calendário da Fesporte é divulgado com prazo exíguo em relação a data de abertura das competições, sendo inviável realizar licitação, considerando o prazo que é necessário para realizar um processo de compras no nosso município.

8.1.1 - Dessa forma, a contratação de empresa para serviços de fornecimento de refeições é a solução encontrada para atender a necessidade da Secretaria de Esportes.

8.1.2 - Considerando que a empresa contratada deverá dispor dos equipamentos necessários para a prestação do serviço e que a mesma precisará instalar seus equipamentos e preparar as refeições no município onde as competições serão sediadas, preparando café da manhã, almoço, café da tarde e jantar, ressaltamos que não é possível que os itens dessa contratação sejam fracionados, em razão de não existir meios para que várias empresas efetuem o preparo da alimentação em um mesmo local. A contratação de única empresa facilita ainda o gerenciamento e controle dos serviços prestados, obtendo maior eficiência e qualidade nos serviços, pois se cada refeição fosse ganha por uma empresa, seria necessário um controle quadriplicado da prestação do serviço, o que faria com que os fiscais de contrato, não tivessem como trabalhar em mais nada no evento, a não ser fiscalizar os contratos de alimentação. Ademais, seria necessário realizar o transporte de toda delegação para quatro locais diferentes durante o dia só para se alimentar, e seria inviável pois acarretaria elevados custos de transporte. A contratação de uma única empresa, resulta em economicidade, uma vez que a empresa será contratada para atendimento de todas as refeições porque o custo indireto de transporte de equipamentos e de pessoal são cobrados por uma só empresa e uma única vez.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

9.1 - Os resultados pretendidos com a presente contratação não estão atrelados apenas a termo de economicidade e de aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros, mas principalmente ao interesse público a ser atendido, que muitas vezes não está diretamente interligado a todas essas questões.

9.1.1 - É relevante constar que, os resultados pretendidos a todos os níveis (economicidade, aproveitamento de recursos - seja de qualquer espécie) estão atrelados ao atendimento da necessidade da existente que é alimentar a delegação joinvilense que participa das competições oficiais representando o município de Joinville.

9.1.2 - A contratação de uma empresa especializada para a prestação do serviço torna-se a forma mais vantajosa economicamente para Administração se comparado ao custo de comprarmos os alimentos, contratarmos cozinheiras e dispormos dos meios de transporte adequado para transportar os alimentos e/ou de contratarmos um restaurante em cada local de competição para alimentar a delegação o que é inviável devido ao curto espaço de tempo para licitar, considerando que a FESPORTE divulga o calendário com o local da competições bem próximo da data de realização das mesmas.

9.1.3 - Dessa forma, ao optarmos pela contratação de serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços, estamos otimizando nossos recursos e visando economicidade, considerando que pagaremos apenas pelas refeições efetivamente consumidas pela delegação, reduzindo as despesas, considerando os altos custos envolvidos em manter profissionais dedicados ao preparo das refeições e aquisição de materiais, equipamentos e gêneros alimentícios, além de garantirmos a segurança e profissionalismo no preparo das refeições, as quais terão o preparo supervisionado por nutricionista da contratada.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

10.1 - Não serão necessárias providências adicionais a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato.

10.2 - Importante pontuar que quanto a equipe técnica de fiscalização, essa Secretaria possui servidores com experiências técnicas e conhecimento acerca dessa contratação, bem como, caso necessário pode-se solicitar o suporte das demais Secretarias.

10.3 - Quando da indicação dos membros para fiscalização do contrato, observar-se-á o princípio da segregação de funções, portanto, os membros da elaboração da fase preparatória não atuarão como membros da comissão de fiscalização.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

11.1 - Não há contratações correlatas e/ou interdependentes

11.2 - Não há contratações em andamento nos Consórcios (CINCATARINA e CIM-AMUNESC) que o município de Joinville aderiu com o mesmo objeto deste processo de compras.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, em caso do não preenchimento deste campo, devem ser apresentadas as devidas justificativas.

12.1 - Sempre que possível a contratada deverá observar os preceitos de boas práticas ambientais, tais como: uso racional da água, eficiência energética, redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos no local de preparação e confecção das refeições, uso de produtos biodegradáveis, controle de poluição sonora no ambiente do restaurante, destinação final adequada de resíduos sólidos, de óleos utilizados em frituras e cocções.

13. ANÁLISE DE RISCOS

De acordo com o art. Art. 18, inciso X da Lei 14.133/2021, na fase preparatória, devem ser abordados os riscos que possam comprometer o sucesso da licitação e a boa execução contratual

13.1 - Analisando os Riscos da Contratação, podemos indicar os seguintes elementos:

a) identificação de riscos - para a presente contratação constatou-se os seguintes riscos:

a.1) Licitação eventualmente fracassada ou deserta - Probabilidade: Pouco provável;

a.2) Risco de intoxicação alimentar - Probabilidade: Pouco provável;

b) análise de riscos - os riscos encontrados possuem como consequência:

b.1) não ter como alimentar os atletas durante as competições oficiais em que os mesmos representam o município de Joinville e a necessidade de repetição do processo licitatório;

b.2) algum membro da delegação sobre intoxicação alimentar.

c) avaliação de riscos - dos riscos encontrados, procedendo a ponderação do impacto e da probabilidade, constatamos que os riscos são classificados como:

c.1) alto, uma vez que afeta o objetivo de alimentar os atletas durante as competições oficiais em que os mesmos representam o município de Joinville;

c.2) baixo, considerando que a empresa contratada deverá possuir documentos que comprovem sua capacidade técnica e operacional para prestar o serviço, como por exemplo, alvará do órgão de vigilância sanitária para empresa e veículo de transporte e nutricionista, o que minimiza o risco.

d) tratamento de riscos - com base na análise realizada, esta equipe de planejamento entende que deve-se adotar a conduta de Mitigar.

d.1) Licitação eventualmente fracassada ou deserta - para mitigar os riscos, após publicada a licitação será enviado e-mail e será telefonado para as empresas que ofertaram orçamentos e também para outras empresas do ramo, para avisar da publicação do edital.

d.2) Risco de intoxicação alimentar - para mitigar os riscos, são exigidos a apresentação dos documentos listados no subitem 3.1.1 deste ETP, assim como será exigido nas obrigações da contratada que a empresa atenda requisitos que minimizam os riscos de contaminação da alimentação e por sua vez reduzem o risco de intoxicação alimentar, conforme abaixo transcrito:

-Obrigações da Contratada específicas do objeto:

(...)

a) Possuir um (a) cozinheiro (a) chefe e fornecer mão-de-obra e gêneros alimentícios necessários para fornecimento das refeições;

b) Possuir pessoa responsável para controle da quantidade de refeições consumidas diariamente;

c) Utilizar água mineral em todo o processo de cocção e sucos;

d) Possuir buffet em aço inox, com aparador para os pratos e com cobertura, evitando assim a contaminação dos alimentos ali expostos, com serviço para os dois lados, com capacidade para servir todos os alimentos do cardápio do dia em temperatura ideal;

e) Disponibilizar utensílios adequados e em excelente estado de conservação para servir os alimentos, com cabos longos para manter as mãos afastadas do alimento;

f) Disponibilizar jarra e garrafas adequadas para servir bebidas como água, suco, leite, café, bebidas lácteas etc.;

g) Manter limpa a área onde as refeições serão preparadas, confeccionadas e servidas;

h) Efetuar a instalação e transporte de todos os materiais e equipamentos necessários para a realização dos serviços, atendendo todas as normas de segurança e higiene vigentes;

i) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, no local onde serão preparadas e confeccionadas as refeições, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios utilizados na cozinha e das mãos dos empregados conforme a legislação que rege a matéria;

j) Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;

k) Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados para preparação e confecção dos alimentos, visando garantir a sanidade microbiológica;

l) Acondicionar o lixo da cozinha em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações das normas sanitárias vigentes e o programa de coleta seletiva do lixo, no local de preparação e confecção das refeições;

m) Sempre que possível a contratada deverá observar os preceitos de boas práticas ambientais, tais como: uso racional da água, eficiência energética, redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, programa de coleta seletiva de resíduos sólidos no local de preparação e confecção das refeições, uso de produtos biodegradáveis, controle de poluição sonora no ambiente do restaurante, destinação final adequada de resíduos sólidos, de óleos utilizados em frituras e cocções.

n) Responder inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade da matéria-prima utilizada na confecção das

refeições, mesmo não sendo a fabricante da mesma, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que for verificado pelo fiscal da Secretaria de Esportes, que apresentam vícios, defeitos e incorreções, resultantes da fabricação, transporte, ou má conservação.

o) Coletar amostra da alimentação preparada e distribuída aos atletas e paratletas, para fins de estudos epidemiológicos no caso de ocorrência ou suspeita de DTA (Doença Transmitida por Alimentos e Água), usando o seguinte método:

- 1) identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data de preparo, horário e data de coleta, e nome do responsável pela coleta;
 - 2) proceder à higienização das mãos;
 - 3) abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;
 - 4) colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);
 - 5) retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;
 - 6) manter as amostras sob refrigeração pelo período mínimo de 72 (setenta e duas) horas.
- p) Em caso de intoxicação alimentar em algum membro da delegação, acionar a autoridade sanitária para verificação e coleta de amostras do alimento fornecido para que sejam tomadas as providências cabíveis.
- q) Informar à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer ato, fato ou circunstância que possa atrasar, prejudicar ou impedir o bom andamento dos serviços, sugerindo medidas para corrigir a situação;
- r) Cumprir sistematicamente o cronograma estipulado pela CONTRATANTE nas solicitações de serviço.
- s) Solicitar ou aceitar eventuais alterações nos cardápios, justificando por escrito os motivos, visando sempre a melhor prestação dos serviços, sem custos adicionais.
- t) Cumprir com a legislação ambiental aplicável à prestação do serviço.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA (obrigatório)

De acordo com o art. Art. 18, §º 2º da Lei 14.133/2021, este campo é obrigatório.

14.1 - Para proceder à análise da viabilidade da contratação, esta deve atender positivamente os seguintes critérios, observando o disposto nos demais tópicos do Estudo Técnico Preliminar:

Parâmetro considerado	Sim	Não	Observação / Comentário
1. O modelo adotado para a contratação é o mais vantajoso para a Administração, tanto pelo aspecto técnico como pelo econômico?	x		
2. O modelo adotado para a contratação está em conformidade com o praticado no mercado?	x		
3. O valor estimado da contratação está em conformidade com a previsão orçamentária?	x		
4. Os resultados pretendidos com a contratação compensam os investimentos realizados pela Administração, em curto, médio e longo prazo?	x		
5. De acordo com a análise dos riscos para a contratação, a contratação é viável e não possui risco de dano ao erário? (moderado/médio a grave)	x		
6. Há risco de comprometimento do sucesso da licitação e da execução, considerando os fatos ocorridos em contratações anteriores do mesmo objeto ou similares.	x		
7. No caso do item anterior, foram indicadas as medidas necessárias para mitigar os riscos?	x		

CONCLUSÃO: Com base neste Estudo Técnico Preliminar, a Equipe/Comissão de Planejamento declara **viável** a contratação de serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação joinvilense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços nos moldes descritos no presente Estudo Técnico Preliminar, vez que se mostrou a solução técnica e economicamente mais adequada à necessidade da Administração e fundamentadamente atende ao interesse público.

ANEXO VII

REQUISIÇÃO SEI Nº 0024211183/2025 - SESPORTE.UTE

REQUISIÇÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

SOLICITAÇÃO DE SERVIÇO N°
DATA DA SOLICITAÇÃO:
CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Esportes
CONTRATADA:
NOME DA COMPETIÇÃO:
DISCRIMINAÇÃO DO SERVIÇO: fornecimento de refeições a serem servidas aos membros da delegação joinvillense da Secretaria Municipal de Esportes.

QUANTIDADES PREVISTAS

Item	Descrição	Horário	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7	Dia 8	Dia 9	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15	Total
1	Café da manhã	06:00hs às 09:00hs																
2	Almoço	11:00hs às 14:00hs																
3	Café da tarde	15:30hs às 17:30hs																
4	Jantar	19:00hs às 22:00hs																

INFORMAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

DATA DE INÍCIO:
DATA TÉRMINO:
ENDEREÇO COMPLETO DO ALOJAMENTO:
CIDADE/ESTADO:
Segue em anexo fotos das condições da cozinha e espaço para refeições do alojamento SEI nº _____.

ANEXO VIII

APROVAÇÃO DE MEDIÇÃO SEI Nº 0024211190/2025 - SESPORTE.UTE
MEDIÇÃO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

SOLICITAÇÃO DE SERVIÇO N°
DATA DA SOLICITAÇÃO:
CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Esportes
CONTRATADA:
NOME DA COMPETIÇÃO:

QUANTIDADES CONSUMIDAS

Item	Descrição	Horário	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5	Dia 6	Dia 7	Dia 8	Dia 9	Dia 10	Dia 11	Dia 12	Dia 13	Dia 14	Dia 15	Total
1	Café da manhã	06:00hs às 09:00hs																
2	Almoço	11:00hs às 14:00hs																
3	Café da tarde	15:30hs às 17:30hs																
4	Jantar	19:00hs às 22:00hs																

INFORMAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

DATA DE INÍCIO:
DATA TÉRMINO:
ENDEREÇO COMPLETO DO ALOJAMENTO:
CIDADE/ESTADO:

ANEXO IX

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 25.0.017517-5

Termo de utilização de espaço/cozinha, documento SEI nº 0024211227

ANEXO X

Anexo em PDF - Documento proveniente do Processo SEI nº 25.0.017517-5

Cardápio Aprovado, documento SEI nº 0024211245

Justificativa para exigência de índices financeiros

A Secretaria de Administração e Planejamento do Município de Joinville vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Eletrônico nº 214/2025.

Item 9 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, subitem 9.6 alínea “k” - Demonstrativos dos Índices, serão habilitadas apenas as proponentes que apresentarem índices que atendam as condições abaixo:

Liquidez Geral > 1,00

Solvência Geral > 1,00

Liquidez Corrente > 1,00

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no item 9.6 “k” do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O índice de Liquidez Geral indica quanto a empresa possui em disponibilidade, bens e direitos realizáveis no curso do exercício seguinte para liquidar suas obrigações, com vencimento neste mesmo período.

O índice de Solvência Geral indica o grau de garantia que a empresa dispõe em Ativos (totais), para pagamento do total de suas dívidas. Envolve além dos recursos líquidos, também os permanentes.

O índice de Liquidez Corrente identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo que o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

Para os três índices exigidos no Edital em referência (LG, SG e LC), o resultado > 1,00 é indispensável à comprovação da boa situação financeira da proponente.

Desse modo, os índices estabelecidos para a Licitação em pauta não ferem o disposto no art. 69, da Lei nº 14.133/21 e em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, bem como foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável para avaliar a saúde financeira do proponente.

Da mesma forma a alínea "k.1" do subitem 9.6, a qual prevê: *"k.1) As empresas que apresentarem resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices da alínea "k", deverão comprovar o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado total do item/lote/global, conforme critério de julgamento do edital."*

Está pautada na Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26 de abril de 2018, a qual exige que tal possibilidade esteja regradada em Edital, através de seu art. 24, estando em consonância com a legislação vigente.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 11/09/2025, às 08:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **26763958** e o código CRC **C200616A**.

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguau - CEP 89221-005 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

25.0.070579-4

26763958v3



TERMO DE UTILIZAÇÃO DE ESPAÇO/COZINHA

SOLICITAÇÃO DE SERVIÇO N°
CONTRATANTE: Secretaria Municipal de Esportes
CONTRATADA:
NOME DA COMPETIÇÃO:
DATA DE INÍCIO:
DATA DE TÉRMINO:
ENDEREÇO COMPLETO DO ALOJAMENTO:
CIDADE/ESTADO:
AMBIENTES DISPONÍVEIS DO ALOJAMENTO:

RELAÇÃO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

Descrição	Quantidade	Estado de conservação	Liberado
			() Sim () Não
			() Sim () Não
			() Sim () Não
			() Sim () Não
			() Sim () Não
			() Sim () Não
			() Sim () Não
			() Sim () Não

REPRESENTANTE CONTRATANTE

NOME COMPLETO:

CPF:

REPRESENTANTE CONTRATADA

NOME COMPLETO:

CPF:

REPRESENTANTE DO LOCAL CEDIDO PARA ALOJAMENTO

NOME COMPLETO:

CPF:

Cardápio SESPORTE

Serviços de fornecimento de refeições aos membros da delegação Joinvillense da Secretaria de Esportes, durante as competições oficiais do Estado de Santa Catarina, através do sistema de registro de preços.

Cardápio do Café da Manhã e Café da Tarde		
Item	Quantidade por pessoa	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml (1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Café	Média de 150 ml (1/2 xícara)	Garrafas térmicas em aço inox em quantidade suficiente
Leite Integral	Média de 150 ml (1/2 xícara)	Aquecido, disposto em garrafas térmicas em aço inox em quantidade suficiente
Suco industrializado em pó 2 sabores (uva e abacaxi)	Média de 250 ml (1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Chá mate tradicional	Média de 250 ml (1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Bebida láctea (morango)	Média de 250 ml (1 copo cheio)	Refrigerado, servido em jarras plásticas ou na própria embalagem com suporte plástico
Pão branco	2 fatias	Recipientes em inox ou plástico com pegador individual
Pão integral	2 fatias	Recipientes em inox ou plástico com pegador individual
Bolo 1 tipo por refeição, variando entre cuca de farofa e nega maluca.	1 pedaço médio de 100 g	Forma ou bandeja
Queijo muçarela	2 fatias	Recipientes em inox ou plástico com pegador individual
Presunto	2 fatias	Recipientes em inox ou plástico com pegador individual
Manteiga	2 unidades	sachês
Geleia de fruta (banana e goiaba)	2 unidades	sachês
Mel	2 unidades	sachês
Açúcar	2 unidades	sachês
Adoçante	A vontade	Unidade de no mínimo 100 ml
Frutas: 2 tipos de frutas, podendo variar entre mamão, maçã, banana, abacaxi e melão	1 porção média de 200 g ou 1 unidade	Mamão, abacaxi e melão: já higienizados e cortados, dispostos em recipientes em inox ou plástico com pegador individual. Banana e maçã : dispostos em cestos ou potes plásticos

Cardápio do Almoço e Jantar- A			
Item	Quantidade em gramas	Unidade de medida	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Suco industrializado em pó 2 sabores (uva e abacaxi)	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Saladas cruas: alface e tomate	20 gramas cada	2 pegadores	Buffet térmico frio
Saladas cozidas: brócolis e cenoura	40 gramas cada	2 colheres de servir	Buffet térmico frio
Tempero para salada: azeite de oliva e vinagre	-	A vontade	Embalagem própria
Arroz branco	180 gramas	4 colheres de servir	Buffet térmico quente
Feijão carioca	140 gramas	1 concha média	Buffet térmico quente
Farofa (farinha de mandioca)	30 gramas	2 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Macarrão espaguete	60 gramas	3 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Carnes: dois tipos de carnes (bovina de panela e frango à parmegiana).	100 gramas cada	2 colheres de servir grande / 1 filé grande	Buffet térmico quente
Sobremesa: gelatina	100 gramas	1 pote de sobremesa	Pote plástico próprio para sobremesa

Cardápio SESPORTE

Cardápio do Almoço e Jantar – B			
Item	Quantidade em gramas	Unidade de medida	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Suco industrializado em pó 2 sabores (morango e laranja)	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Saladas cruas: alface e tomate	20 gramas cada	2 pegadores	Buffet térmico frio
Saladas cozidas: beterraba e cenoura	40 gramas cada	2 colheres de servir	Buffet térmico frio
Tempero para salada: azeite de oliva e vinagre	-	A vontade	Embalagem própria
Arroz branco	180 gramas	4 colheres de servir	Buffet térmico quente
Feijão preto	140 gramas	1 concha média	Buffet térmico quente
Farofa (farinha de mandioca)	30 gramas	2 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Batata doce cozida	60 gramas	3 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Carnes: dois tipos de carnes (bife bovino acebolado e pernil de porco assado)	100 gramas cada	1 bife grande / 2 colheres de servir grande	Buffet térmico quente
Sobremesa: gelatina	100 gramas	1 pote de sobremesa	Pote plástico próprio para sobremesa

Cardápio do Almoço e Jantar – C			
Item	Quantidade em gramas	Unidade de medida	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Suco industrializado em pó 2 sabores (morango e laranja)	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Saladas cruas: alface e tomate	20 gramas cada	2 pegadores	Buffet térmico frio
Saladas cozidas: couve flor e cenoura	40 gramas cada	2 colheres de servir	Buffet térmico frio
Tempero para salada: azeite de oliva e vinagre	-	A vontade	Embalagem própria
Arroz branco	180 gramas	4 colheres de servir	Buffet térmico quente
Feijão preto	140 gramas	1 concha média	Buffet térmico quente
Farofa (farinha de mandioca)	30 gramas	2 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Purê de batata inglesa	60 gramas	3 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Carnes: dois tipos de carnes (estrogonofe de carne bovina e filé de frango tipo sassami)	100 gramas cada	2 colheres de servir grande / 1 filé grande	Buffet térmico quente
Sobremesa: gelatina	100 gramas	1 pote de sobremesa	Pote plástico próprio para sobremesa

Cardápio do Almoço e Jantar – D			
Item	Quantidade em gramas	Unidade de medida	Disposição do item para o servimento
Água	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerada e natural, dispostas em jarras plásticas
Suco industrializado em pó 2 sabores (limão e morango)	Média de 250 ml	(1 copo cheio)	Refrigerados, servidos em jarras plásticas ou suqueiras industriais
Saladas cruas: rúcula, alface e tomate	20 gramas cada	2 pegadores	Buffet térmico frio
Saladas cozidas: cenoura	40 gramas cada	2 colheres de servir	Buffet térmico frio
Tempero para salada: azeite de oliva e vinagre	-	A vontade	Embalagem própria
Arroz branco	180 gramas	4 colheres de servir	Buffet térmico quente
Feijão preto	140 gramas	1 concha média	Buffet térmico quente
Farofa (farinha de mandioca)	30 gramas	2 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Aipim Cozido	60 gramas	3 colheres de sopa	Buffet térmico quente
Carnes: dois tipos de carnes (coxa e sobrecoxa de frango ensopado e bife bovino acebolado)	100 gramas cada	2 colheres de servir grande / 1 bife grande	Buffet térmico quente
Sobremesa: gelatina	100 gramas	1 pote de sobremesa	Pote plástico próprio para sobremesa