

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTES**  
**Solicitação nº 30/2026**

<b>ELEMENTOS</b>	
<b>1.</b>	<p><b>Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.</b></p> <p>A presente contratação decorre da necessidade de assegurar o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e Departamentos da Administração Municipal, garantindo a continuidade das atividades administrativas e dos serviços públicos essenciais prestados à população.</p> <p>Durante a execução da contratação anteriormente vigente, constatou-se o esgotamento dos quantitativos inicialmente estimados para diversos itens, em razão do consumo superior ao previsto, bem como a desistência de fornecedores registrados em relação a determinados produtos, ocasionando a indisponibilidade de fornecimento e comprometendo o atendimento das necessidades da Administração.</p> <p>A insuficiência de estoque e a interrupção no fornecimento de gêneros alimentícios podem acarretar prejuízos significativos ao funcionamento dos serviços públicos, especialmente à alimentação escolar, ao atendimento de pacientes da rede municipal de saúde, às ações da assistência social, aos programas governamentais e às atividades desenvolvidas pelas demais Secretarias Municipais, comprometendo a execução das políticas públicas e o atendimento à coletividade.</p> <p>Diante desse cenário, torna-se imprescindível a realização de nova contratação para recomposição dos estoques e garantia do fornecimento regular dos produtos necessários ao funcionamento da Administração Municipal, evitando descontinuidade dos serviços públicos e assegurando o adequado atendimento das demandas institucionais.</p> <p>A contratação está fundamentada no interesse público, na necessidade de manutenção da continuidade dos serviços essenciais, na eficiência da gestão administrativa e no dever da Administração de assegurar condições adequadas para a execução das políticas públicas, observando os princípios da legalidade, da eficiência, do planejamento e da continuidade dos serviços públicos.</p>
<b>2.</b>	<p><b>Previsão no plano de contratações anual</b></p> <p>A Prefeitura Municipal de Palmitos não dispõe, até o momento, de Plano de Contratações Anual formalmente instituído para o exercício correspondente.</p> <p>Ainda assim, a presente contratação decorre de necessidade administrativa concreta e devidamente identificada, relacionada à reposição de gêneros alimentícios indispensáveis à continuidade dos serviços públicos municipais, conforme demonstrado na descrição da necessidade da contratação.</p> <p>Dessa forma, embora não haja previsão em Plano de Contratações Anual, a contratação mostra-se justificada pelo interesse público, pela necessidade de continuidade dos serviços essenciais e pelo dever de planejamento da Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021.</p>
<b>3.</b>	<p><b>Requisitos da contratação</b></p> <p>A contratação deverá observar os requisitos mínimos necessários para assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios de qualidade, em conformidade com as especificações, quantidades, condições de entrega e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência, seus anexos e demais documentos da contratação.</p> <p>A proposta apresentada pela licitante deverá conter, obrigatoriamente, a marca do produto ofertado para cada item, a fim de permitir a adequada avaliação da compatibilidade do produto com as especificações exigidas, sem prejuízo da observância ao julgamento objetivo e à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.</p>

	<p>Os gêneros alimentícios deverão atender às normas legais e regulamentares aplicáveis, especialmente as normas sanitárias, de qualidade, rotulagem, acondicionamento, transporte, validade e conservação, devendo apresentar condições adequadas de consumo e aceitação no mercado.</p> <p>A contratada será responsável pelo fornecimento direto do objeto, vedada a transferência total ou parcial da responsabilidade pelo cumprimento das obrigações assumidas, salvo hipóteses expressamente admitidas no instrumento convocatório e na legislação aplicável.</p> <p>A contratada deverá assumir integral responsabilidade pela qualidade dos produtos fornecidos, respondendo por eventuais vícios, defeitos, desconformidades ou inadequações em relação às especificações pactuadas, inclusive quanto aos custos de substituição, recolhimento, transporte, devolução ou correção dos itens recusados pela Administração.</p> <p>Caso sejam constatadas falhas, irregularidades ou desconformidades nos produtos entregues, a contratada deverá promover, às suas expensas, a substituição ou regularização dos itens, no prazo definido pela Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.</p> <p>A contratada deverá arcar com todas as despesas diretas e indiretas necessárias ao fiel cumprimento do objeto, incluindo custos com aquisição, embalagem, carga, transporte, descarga, tributos, encargos e demais despesas incidentes, sem ônus adicional ao Município.</p> <p>Sempre que solicitada, a contratada deverá prestar esclarecimentos técnicos acerca das características, procedência, composição, validade, forma de armazenamento e demais informações relacionadas aos produtos fornecidos.</p> <p>A contratação deverá observar, no que couber, critérios e práticas de sustentabilidade, considerando os impactos ambientais, sociais e econômicos relacionados à produção, embalagem, transporte, armazenamento, consumo e destinação final dos produtos, em consonância com o planejamento da contratação e com a promoção do desenvolvimento nacional sustentável prevista na Lei nº 14.133/2021.</p>
4.	<p><b>Levantamento de mercado</b></p> <p>A partir da necessidade identificada, verificou-se que a solução mais adequada consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, com ramo de atividade compatível com o objeto pretendido e capacidade operacional para atender às demandas das Secretarias Municipais.</p> <p>Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, mediante consulta a editais, atas de registro de preços e procedimentos licitatórios correlatos, com o objetivo de identificar práticas de mercado, formas de fornecimento, condições de entrega e eventuais inovações aplicáveis ao objeto. Não foram identificadas metodologias ou tecnologias alternativas que alterem substancialmente a forma usual de atendimento da necessidade.</p> <p>Constatou-se a existência de mercado fornecedor apto ao atendimento da demanda, inclusive com empresas da região capazes de fornecer os itens pretendidos, o que favorece a competitividade, a obtenção de preços compatíveis com o mercado e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.</p> <p>Considerando a natureza contínua e variável da demanda, bem como a necessidade de aquisições parceladas conforme o consumo efetivo das Secretarias, o Sistema de Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, pois permite contratações futuras de acordo com a necessidade administrativa, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos estimados.</p> <p>As contratações anteriores para atendimento dessa mesma necessidade foram realizadas por meio de Ata de Registro de Preços, solução que se mostrou satisfatória quanto à logística de fornecimento, gestão de estoque, atendimento das Secretarias e compatibilidade dos preços praticados com a realidade de mercado.</p> <p>Dessa forma, conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Sistema de Registro de Preços configura alternativa viável, usual e vantajosa para a Administração Municipal, por permitir o atendimento eficiente das demandas públicas, com flexibilidade, planejamento e racionalização das aquisições.</p>
5.	<p><b>Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.</b></p>

A estimativa dos quantitativos necessários à presente contratação foi elaborada com base no histórico de consumo dos exercícios anteriores, tomando como referência os Processos Licitatórios nº 108/2022, nº 23/2023, nº 105/2024 e nº 155/2025, bem como as demandas atualizadas encaminhadas pelas Secretarias Municipais.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	Quant.
1	Apresentado fatiado. Ingredientes: Carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, amido, açúcar, espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250), proteína texturizada de soja, proteína concentrada de soja e aroma natural. Não contém glúten. Peso líquido 180 gramas	UND	700
2	Biscoito salgado água e sal, gordura trans 0%. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal. Fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja. Contém glúten. Pode conter traços de leite e ovos. Peso líquido 370 gramas	UND	150
3	Carne bovina de filé simples, congelada (embalagem á vácuo), fracionada, de primeira qualidade, corte do contrafilé, com osso em formato de "L". A carne deve ser de animal precoce ou de raça reconhecida por sua maciez e suculência, com no máximo 20% de gordura distribuída uniformemente, com osso de até 15% da peça, embalagem de 2 kg. Embalagem primária: deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente. Deve estar intacta, sem perfurações. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte da carne e a quantidade de quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. Ou caixa plástica limpa e retornável. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega	KG	2000
4	Carne bovina tipo costela, congelada (embalagem á vácuo), fracionada de primeira qualidade, sem excesso de sebo e gordura. A carne deve ser de animal precoce ou de raça reconhecida por sua maciez e suculência, com osso de entre 20% e 40% do peso total,	KG	2000

	embalagem de até 2 kg. Embalagem primária: deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente. Deve estar intacta, sem perfurações. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte da carne e a quantidade de quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. Ou caixa plástica limpa e retornável. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega		
5	Macarrão caseiro, feito de forma artesanal com farinha especial para macarrão, sem gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos artificiais. As embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada. Sabor, odor e aparência característicos do produto. Deve constar registro do produto no serviço de inspeção municipal (SIM)	KG	6000
6	Macarrão espaguete com ovos. Ingredientes: sêmola de trigo, ovos, corantes naturais, urucum e púrpura, contendo glúten. Peso líquido 500 gramas	UND	3000
7	Macarrão parafuso com ovos. Ingredientes: sêmola de trigo, ovos, corantes naturais, urucum e púrpura, contendo glúten. Peso líquido 500 gramas	UND	3000
8	Manteiga, com sal, embalagem intacta, bem vedada, lacrada. Peso líquido 200 gramas	UND	400
9	Queijo tipo mussarela fatiado. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante líquido e fermento lácteo. Peso líquido 150 gramas	UND	1000
10	Sagu, classe pérola, tipo 1. Ingrediente: amido de mandioca. Peso líquido 500 gramas	UND	1500
11	Kit/Combo – Pote de Bolo: Prestação de serviço de confecção e fornecimento de kit de bolo de aniversário acondicionado em pote individual, contendo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 (um) bolo em pote com peso líquido entre 100 g e 140 g;</li> <li>• Massa tipo pão de ló branca;</li> <li>• Estrutura composta por, no mínimo, 05 (cinco) camadas, intercalando massa, calda, recheio e cobertura;</li> <li>• Massa umedecida com calda apropriada para confeitaria;</li> <li>• Recheios contendo, no mínimo, os seguintes sabores: chocolate, leite ninho com morango ou frutas vermelhas, quatro leites e leite</li> </ul>	UND	3.000

	<p>condensado, distribuídos em camadas, conforme padrão de fabricação da contratada;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cobertura em glacê ou produto equivalente de qualidade compatível.</li> </ul> <p>O bolo deverá ser acondicionado em embalagem individual de material PET transparente, própria para alimentos, com capacidade aproximada de 200 ml, dimensões aproximadas de 90 x 90 x 45 mm (internas) e 107 x 107 x 47 mm (externas), devidamente fechada, garantindo a integridade, higiene e conservação do alimento.</p> <p>Cada kit deverá ser acompanhado de 01 (uma) colher descartável para sobremesa, confeccionada em poliestireno, na cor transparente ou branca, com comprimento aproximado de 12 cm.</p> <p>A empresa contratada será responsável por todas as etapas da execução do objeto, incluindo a confecção, acondicionamento, armazenamento, transporte e entrega dos kits, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, as boas práticas de manipulação de alimentos e as condições adequadas de conservação até a entrega.</p> <p>As datas, locais e horários das entregas serão definidos pela Administração e informados previamente à contratada por meio de Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.</p>		
	<p>Foram considerados o consumo efetivamente verificado na contratação anterior, o esgotamento dos quantitativos de determinados itens, a necessidade de recomposição dos produtos cujo fornecimento foi prejudicado em razão da desistência de fornecedores e a continuidade dos serviços e programas municipais atendidos pelos gêneros alimentícios.</p> <p>Os quantitativos estimados encontram-se detalhados no Anexo 01 deste Estudo Técnico Preliminar, acompanhado das respectivas memórias de cálculo e documentos de suporte, de modo a demonstrar os critérios utilizados para a projeção da demanda.</p> <p>Também foi considerada a possibilidade de atendimento conjunto das demandas das Secretarias Municipais, com vistas à racionalização das aquisições, à padronização dos itens e à obtenção de economia de escala.</p> <p>Ressalta-se que os quantitativos indicados possuem natureza estimativa e não geram obrigação de aquisição integral pela Administração. Essa característica reforça a adequação da utilização do Sistema de Registro de Preços, que permite aquisições futuras e parceladas conforme a necessidade real, a disponibilidade orçamentária e a conveniência administrativa.</p>		
6.	<p><b>Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.</b></p> <p>A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada para aferição dos valores praticados no mercado, observando-se os parâmetros aplicáveis à aquisição de bens no âmbito da Administração Pública.</p> <p>Foram utilizadas, como fontes de pesquisa, consultas a contratações públicas similares, preços disponíveis em plataformas eletrônicas de compras, sítios eletrônicos especializados na comercialização dos itens e pesquisa direta com fornecedores do ramo.</p> <p>Os preços unitários referenciais, as cotações obtidas, as memórias de cálculo e os documentos que fundamentam a estimativa constam em anexo próprio deste Estudo Técnico Preliminar, integrando a instrução do processo.</p>		

	<p>A pesquisa de preços teve por finalidade identificar valores compatíveis com a realidade de mercado, considerando as especificações dos itens, as quantidades estimadas, as condições de fornecimento, a logística de entrega e demais fatores que possam influenciar a formação dos preços.</p> <p>O valor estimado da contratação será apurado a partir do tratamento dos dados coletados, de modo a subsidiar a definição dos preços referenciais e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.</p>
7.	<p><b>Descrição da solução como um todo</b></p> <p>A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e Departamentos da Administração Municipal, visando garantir a continuidade das atividades públicas que dependem do fornecimento regular desses produtos.</p> <p>A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço, por se tratar de objeto comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital e no Termo de Referência, conforme a Lei nº 14.133/2021.</p> <p>Considerando a natureza variável e contínua da demanda, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada, pois possibilita aquisições parceladas conforme a necessidade efetiva das Secretarias, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados.</p> <p>A solução permitirá maior eficiência na gestão dos estoques, racionalização das aquisições, melhor aproveitamento dos recursos públicos e atendimento tempestivo das necessidades administrativas, especialmente das áreas de educação, saúde, assistência social e demais programas municipais.</p> <p>Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme solicitação da Administração, observando as especificações, prazos, condições de entrega, normas sanitárias, padrões de qualidade e demais exigências estabelecidas no Termo de Referência.</p> <p>Com a contratação, espera-se assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios, evitar a descontinuidade dos serviços públicos e garantir o adequado funcionamento das políticas públicas municipais.</p>
8.	<p><b>Justificativas para o parcelamento ou não da contratação</b></p> <p><b>Justificativa para o parcelamento da contratação</b></p> <p>Nos termos do § 2º do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, as compras deverão observar, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, o princípio do parcelamento do objeto, com vistas à ampliação da competitividade, ao aproveitamento das peculiaridades do mercado e à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.</p> <p>No presente caso, verificou-se que os gêneros alimentícios possuem características independentes e podem ser fornecidos de forma autônoma, sem prejuízo da execução contratual, razão pela qual a licitação será organizada por itens.</p> <p>O parcelamento da contratação amplia a competitividade do certame, permitindo a participação de fornecedores de diferentes portes e segmentos, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, que muitas vezes não possuem capacidade para fornecer a totalidade dos itens licitados. Essa sistemática favorece a obtenção de preços mais vantajosos, sem comprometer a padronização, a qualidade dos produtos ou a eficiência da execução contratual.</p> <p>Além disso, o parcelamento não acarreta perda da economia de escala, tendo em vista que os quantitativos estimados de cada item permanecem suficientes para garantir condições competitivas de mercado, preservando a economicidade da contratação.</p> <p>Dessa forma, conclui-se que o parcelamento por itens representa a solução mais adequada para a presente contratação, por conciliar a ampliação da competitividade, a isonomia entre os licitantes, a obtenção da proposta mais vantajosa e a eficiência da gestão contratual, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021.</p>
9.	<p><b>Contratações correlatas/interdependentes</b></p>

	<p>Com base na análise da necessidade administrativa, dos requisitos da contratação e da forma de execução pretendida, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à efetividade da presente contratação.</p> <p>A aquisição de gêneros alimentícios possui execução autônoma e poderá ser realizada independentemente de outros contratos administrativos, sem prejuízo ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais. Eventuais contratações já existentes, relacionadas à logística, armazenamento, preparo ou distribuição dos alimentos, não condicionam a viabilidade desta contratação, devendo ser gerenciadas separadamente pelas unidades responsáveis, quando aplicável.</p> <p>Assim, conclui-se que a presente contratação não depende de ajustes, aditivos ou novas contratações complementares para produzir os resultados pretendidos pela Administração.</p>
<p><b>10.</b></p>	<p><b>Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.</b></p> <p>A presente contratação tem por objetivo assegurar a economicidade, a eficiência, a eficácia e o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, garantindo o fornecimento regular de gêneros alimentícios às Secretarias e Departamentos da Administração Municipal.</p> <p>Espera-se alcançar os seguintes resultados:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garantir o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios, evitando a interrupção dos serviços públicos municipais.</li> <li>2. Assegurar alimentação adequada, segura e de qualidade aos públicos atendidos, especialmente alunos da Rede Municipal de Ensino, pacientes da rede municipal de saúde, usuários da assistência social e demais beneficiários dos programas municipais.</li> <li>3. Promover melhor planejamento das aquisições, com fornecimento parcelado conforme a demanda real, reduzindo riscos de desperdício, perdas por vencimento de validade e formação excessiva de estoques.</li> <li>4. Obter preços compatíveis com o mercado, por meio de procedimento competitivo, parcelamento por itens e utilização do Sistema de Registro de Preços.</li> <li>5. Favorecer o melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais, simplificando a gestão do abastecimento e permitindo que as Secretarias requisitem os itens conforme suas necessidades.</li> <li>6. Incentivar práticas de alimentação adequada e saudável, especialmente no âmbito da alimentação escolar, observadas as diretrizes aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.</li> <li>7. Atender às demandas das políticas públicas municipais, especialmente nas áreas de educação, saúde e assistência social, com atenção aos usuários em situação de vulnerabilidade social.</li> <li>8. Considerar, sempre que aplicável, critérios de sustentabilidade ambiental, social e econômica relacionados à aquisição, fornecimento, embalagem, transporte e destinação adequada dos produtos.</li> </ol> <p>Com a execução da contratação, pretende-se garantir a continuidade dos serviços públicos, a adequada aplicação dos recursos públicos, a redução de desperdícios e o atendimento eficiente das necessidades da população, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021.</p>
<p><b>11.</b></p>	<p><b>Providências celebração contrato</b></p> <p>A celebração de contratos pela Administração Pública requer a adoção de um conjunto de providências preliminares, indispensáveis para assegurar a adequada execução contratual e o cumprimento dos princípios da legalidade, eficiência e economicidade. Tais providências envolvem tanto a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato quanto a preparação da estrutura administrativa para o recebimento dos produtos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Capacitação de Servidores e Empregados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Treinamento para Fiscalização e Gestão Contratual:</b> Promover cursos, formações e treinamentos específicos para os servidores designados como fiscais e gestores do contrato. A capacitação deve abranger:           <ol style="list-style-type: none"> <li>a) interpretação e aplicação da legislação pertinente;</li> </ol> </li> </ul> </li> </ol>

	<p>b) procedimentos administrativos de acompanhamento contratual; c) gestão de riscos; d) registro e formalização de ocorrências; e) técnicas de comunicação e alinhamento com o contratado; f) boas práticas de controle interno.</p> <p><b>2. Preparação do Ambiente Organizacional</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Adequação dos Setores Responsáveis:</b></li> <li>○ Garantir que os setores envolvidos estejam preparados para o recebimento, conferência, armazenamento, controle e distribuição dos gêneros alimentícios.</li> <li>○ <b>Definição de Rotinas e Fluxos Internos:</b></li> <li>○ Estabelecer procedimentos claros para requisição, recebimento parcial, conferência de notas fiscais, controle de estoque e comunicação entre as Secretarias e o setor responsável pela fiscalização do contrato.</li> <li>○ <b>Designação Formal do Gestor e Fiscal do Contrato:</b></li> <li>○ Nomear, por meio de portaria ou ato administrativo específico, os servidores responsáveis pelo acompanhamento da execução contratual, conforme determina a legislação.</li> <li>○ <b>Instrumentalização da Fiscalização:</b></li> <li>○ Disponibilizar aos fiscais os meios necessários para o exercício da função, como planilhas de controle, sistemas informatizados, formulários para registro de ocorrências e suporte administrativo.</li> </ul> <p><b>3. Adequação da Infraestrutura Necessária</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Garantir que os locais de armazenamento atendam às normas sanitárias e às condições adequadas para preservar a qualidade dos gêneros alimentícios.</li> <li>○ Verificar a existência de equipamentos e materiais necessários para o manejo, controle e distribuição dos itens (freezers, geladeiras, prateleiras, carros de transporte, entre outros).</li> </ul> <p><b>4. Comunicação e Integração com as Secretarias Demandantes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Alinhar as responsabilidades de cada órgão solicitante, garantindo padronização de pedidos, prazos e procedimentos.</li> <li>○ Realizar reuniões iniciais para esclarecimento de dúvidas, definição de cronograma e apresentação das regras do contrato.</li> </ul>
12.	<p><b>Impactos ambientais</b></p> <p>Os principais impactos ambientais relacionados à contratação de gêneros alimentícios decorrem das etapas de produção, transporte, acondicionamento, armazenamento, consumo e descarte de resíduos, especialmente embalagens pós-consumo.</p> <p>A contratada deverá observar a legislação ambiental, sanitária e demais normas aplicáveis ao objeto, adotando, sempre que possível, práticas que reduzam impactos ambientais, como o uso racional de recursos naturais, a adequada gestão de resíduos, a redução de desperdícios e a utilização de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental.</p> <p>Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas à sua natureza, que garantam proteção, conservação, higiene, segurança no transporte e armazenamento, preferencialmente com menor volume possível e produzidas com materiais recicláveis, quando compatíveis com as exigências sanitárias e de qualidade.</p> <p>Sempre que aplicável ao item adquirido, poderão ser exigidas certificações, registros ou comprovações de conformidade emitidas por órgãos competentes, inclusive quanto a padrões de qualidade, segurança e sustentabilidade, desde que tais exigências sejam pertinentes ao objeto e não restrinjam indevidamente a competitividade.</p>

A contratação deverá buscar o equilíbrio entre qualidade dos produtos, segurança alimentar, eficiência logística, redução de desperdícios e responsabilidade socioambiental, em consonância com a promoção do desenvolvimento nacional sustentável prevista na Lei nº 14.133/2021.  
Recomendo evitar exigir certificação do INMETRO de forma genérica para todos os gêneros alimentícios, pois isso pode restringir a competitividade se não houver pertinência técnica para cada item.

13.

**Mapeamento de riscos**

O mapeamento de riscos tem por finalidade identificar, avaliar e tratar eventos que possam comprometer o planejamento da contratação, a seleção do fornecedor, a execução contratual e o alcance dos resultados pretendidos.

A classificação dos riscos considera a relação entre probabilidade de ocorrência e impacto potencial, permitindo definir medidas preventivas, ações de contingência e responsáveis pelo tratamento de cada risco.

Risco	Probabilidade	Impacto	Dano potencial	Ações preventivas	Ações de contingência	Responsável
Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro	Média	Alto	Elevação dos custos e impacto orçamentário	Prever cláusulas de reajuste/reequilíbrio; exigir documentação comprobatória; realizar pesquisa de mercado	Analisar tecnicamente o pedido e adotar providências cabíveis	Gestor e fiscal do contrato
Perda das condições de habilitação da contratada	Média	Alto	Risco de inadimplemento ou impossibilidade de continuidade contratual	Acompanhar a regularidade fiscal, trabalhista e demais condições exigidas	Notificar a contratada, conceder prazo para regularização e avaliar sanções ou rescisão	Gestor e fiscal do contrato
Entrega de produtos em desconformidade ou fora do prazo	Média	Alto	Desabastecimento, prejuízo aos serviços públicos e risco à qualidade dos alimentos	Fiscalizar entregas, conferir validade, qualidade, quantidade e especificações; prever sanções	Recusar itens, exigir substituição, aplicar penalidades e acionar fornecedor remanescente quando cabível	Contratada, gestor e fiscal
Insuficiência dos quantitativos estimados	Média	Médio/Alto	Necessidade de nova contratação antes do previsto	Utilizar histórico de consumo e demandas atualizadas das Secretarias	Revisar planejamento e avaliar nova contratação ou adesão permitida	Área demandante e gestor
Atraso na abertura ou conclusão do processo licitatório	Média	Alto	Risco de interrupção do abastecimento	Planejamento prévio e acompanhamento do cronograma	Priorizar atos processuais e adotar solução emergencial devidamente justificada, se necessária	Área demandante e setor de compras
Fracasso ou deserção de itens	Média	Alto	Ausência de fornecimento de determinados gêneros	Pesquisa de preços adequada, especificações claras e parcelamento por itens	Repetir o certame para os itens fracassados ou avaliar contratação direta, se cabível	Setor de compras

	Perecibilidade ou perda de validade dos produtos	Média	Alto	Desperdício de alimentos e dano ao erário	Entregas parceladas, conferência de validade mínima e controle de estoque	Recusar produtos inadequados e exigir substituição	Secretarias requisitantes e fiscal
	O gerenciamento dos riscos deverá ocorrer durante toda a execução contratual, com acompanhamento pelo gestor e fiscais do contrato, de modo a assegurar a continuidade do fornecimento, a qualidade dos produtos e o atendimento ao interesse público, conforme a Lei nº 14.133/2021.						
<b>14.</b>	<p><b>Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina</b></p> <p>A partir dos elementos analisados neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida é adequada e necessária para o atendimento da demanda identificada, consistente na aquisição de gêneros alimentícios destinados às diversas Secretarias e Departamentos da Administração Municipal.</p> <p>A solução proposta, mediante Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços e julgamento pelo menor preço por item, mostra-se compatível com a natureza comum do objeto, amplia a competitividade, favorece a economicidade e permite aquisições parceladas conforme a necessidade efetiva da Administração.</p> <p>Os requisitos definidos são suficientes para assegurar a qualidade, a segurança e a regularidade do fornecimento, observadas as normas sanitárias, ambientais e demais exigências aplicáveis.</p> <p>Não foram identificados impedimentos técnicos, administrativos ou jurídicos que inviabilizem o prosseguimento da contratação.</p> <p>Diante do exposto, declara-se <b>viável e adequada</b> a contratação pretendida, por atender ao interesse público e contribuir para a continuidade dos serviços e programas municipais, nos termos da Lei nº 14.133/2021.</p>						

## TERMO DE REFERÊNCIA

ELEMENTOS	
1.	<p><b>Definição do objeto, incluídos sua natureza, os quantitativos, o prazo do contrato e, se for o caso, a possibilidade de sua prorrogação.</b></p> <p>O objeto da contratação consiste no Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, destinados ao atendimento das demandas dos diversos órgãos e Secretarias da Administração Municipal, de forma parcelada, conforme condições, especificações, quantidades e exigências estabelecidas no edital, no Termo de Referência e em seus anexos.</p> <p>A natureza do objeto caracteriza-se como compra de bens comuns, uma vez que os padrões de qualidade e desempenho dos gêneros alimentícios podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, sendo adequada a adoção do Pregão Eletrônico, com critério de julgamento pelo menor preço por item.</p> <p>Os quantitativos estimados neste instrumento possuem caráter meramente estimativo, não gerando obrigação de aquisição integral pela Administração. As aquisições ocorrerão conforme a demanda das Secretarias requisitantes e a disponibilidade orçamentária e financeira.</p> <p>A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 ano, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.</p> <p>Em caso de prorrogação, poderá haver renovação dos quantitativos inicialmente registrados, desde que precedida de análise da demanda, justificativa formal da Administração e comprovação da vantajosidade da manutenção</p>

	<p>da ata.</p> <p>Nos termos do art. 48, § 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, poderá ser aplicada prioridade de contratação para microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, observadas as condições previstas na legislação aplicável, no Decreto Municipal nº 121/2025 e nas disposições do edital.</p> <p>Para fins deste processo, considera-se empresa regional aquela sediada nos municípios vinculados às associações indicadas no Decreto Municipal nº 121/2025, devendo a aplicação da prioridade observar o limite de até 10% do melhor preço válido e a existência de empresas locais ou regionais aptas ao fornecimento.</p>					
2.	<p><b>Especificação do produto, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança.</b></p> <p>Não foi localizado catálogo eletrônico de padronização aplicável aos gêneros alimentícios objeto desta contratação. Assim, as especificações foram definidas pela Administração com base nas necessidades das Secretarias requisitantes, em pesquisas de mercado, em orçamentos coletados e na análise de contratações similares realizadas por outros entes públicos.</p> <p>As especificações observam requisitos mínimos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade, segurança alimentar, acondicionamento, prazo de validade, rotulagem e condições de transporte, de modo a garantir que os produtos atendam adequadamente à finalidade pública pretendida.</p> <p>Os gêneros alimentícios deverão atender às normas sanitárias e regulamentares aplicáveis, bem como às condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e em seus anexos.</p>					
	<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UNID</b>	<b>Quant.</b>	<b>Valor Unit. R\$</b>	<b>Total R\$</b>
	1	Apresentado fatiado. Ingredientes: Carne suína, água, sal, proteína isolada de soja, amido, açúcar, espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250), proteína texturizada de soja, proteína concentrada de soja e aroma natural. Não contém glúten. Peso líquido 180 gramas	UND	700	8,11	5.677,00
	2	Biscoito salgado água e sal, gordura trans 0%. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, sal. Fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja. Contém glúten. Pode conter traços de leite e ovos. Peso líquido 370 gramas	UND	150	7,16	1.074,00
	3	Carne bovina de filé simples, congelada (embalagem á vácuo), fracionada, de primeira qualidade, corte do contrafilé, com osso em formato de "L". A carne deve ser de animal precoce ou de raça reconhecida por	KG	2000	48,94	97.880,00



	<p>sua maciez e suculência, com no máximo 20% de gordura distribuída uniformemente, com osso de até 15% da peça, embalagem de 2 kg. Embalagem primária: deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente. Deve estar intacta, sem perfurações. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte da carne e a quantidade de quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. Ou caixa plástica limpa e retornável. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega</p>				
4	<p>Carne bovina tipo costela, congelada (embalagem á vácuo), fracionada de primeira qualidade, sem excesso de sebo e gordura. A carne deve ser de animal precoce ou de raça reconhecida por sua maciez e suculência, com osso de entre 20% e 40% do peso total, embalagem de até 2 kg. Embalagem primária: deve ser a vácuo, atóxica, transparente e resistente. Deve estar intacta, sem perfurações. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo da carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte da carne e a quantidade de quilos do produto, devendo pesar até 25 kg. Ou caixa plástica limpa e</p>	KG	2000	35,49	70.980,00

	retornável. O veículo de transporte deverá ser realizado em caminhão refrigerado com controle de temperatura e com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária. O entregador deverá estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega				
5	Macarrão caseiro, feito de forma artesanal com farinha especial para macarrão, sem gordura trans, conservantes, corantes e outros aditivos artificiais. As embalagens devem ser de plástico transparente, resistente, atóxico, lacrado, com garantia de higiene e consistência adequada. Sabor, odor e aparência característicos do produto. Deve constar registro do produto no serviço de inspeção municipal (SIM)	KG	6000	18,11	108.660,00
6	Macarrão espaguete com ovos. Ingredientes: sêmola de trigo, ovos, corantes naturais, urucum e púrpura, contendo glúten. Peso líquido 500 gramas	UND	3000	4,81	14.430,00
7	Macarrão parafuso com ovos. Ingredientes: sêmola de trigo, ovos, corantes naturais, urucum e púrpura, contendo glúten. Peso líquido 500 gramas	UND	3000	4,58	13.740,00
8	Manteiga, com sal, embalagem intacta, bem vedada, lacrada. Peso líquido 200 gramas	UND	400	12,43	4.972,00
9	Queijo tipo mussarela fatiado. Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coagulante líquido e fermento lácteo. Peso líquido 150 gramas	UND	1000	11,34	11.340,00
10	Sagu, classe pérola, tipo 1. Ingrediente: amido de mandioca. Peso líquido 500 gramas	UND	1500	6,87	10.305,00
11	Kit/Combo – Pote de Bolo: Prestação de serviço de confecção e fornecimento de kit de bolo de aniversário acondicionado em pote individual, contendo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 (um) bolo em pote com peso líquido entre 100 g e 140 g;</li> <li>• Massa tipo pão de ló branca;</li> <li>• Estrutura composta por, no mínimo, 05 (cinco) camadas, intercalando massa, calda, recheio e cobertura;</li> </ul>	UND	3.000	8,30	24.900,00

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Massa umedecida com calda apropriada para confeitaria;</li> <li>• Recheios contendo, no mínimo, os seguintes sabores: chocolate, leite ninho com morango ou frutas vermelhas, quatro leites e leite condensado, distribuídos em camadas, conforme padrão de fabricação da contratada;</li> <li>• Cobertura em glacê ou produto equivalente de qualidade compatível.</li> </ul> <p>O bolo deverá ser acondicionado em embalagem individual de material PET transparente, própria para alimentos, com capacidade aproximada de 200 ml, dimensões aproximadas de 90 x 90 x 45 mm (internas) e 107 x 107 x 47 mm (externas), devidamente fechada, garantindo a integridade, higiene e conservação do alimento.</p> <p>Cada kit deverá ser acompanhado de 01 (uma) colher descartável para sobremesa, confeccionada em poliestireno, na cor transparente ou branca, com comprimento aproximado de 12 cm.</p> <p>A empresa contratada será responsável por todas as etapas da execução do objeto, incluindo a confecção, acondicionamento, armazenamento, transporte e entrega dos kits, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, as boas práticas de manipulação de alimentos e as condições adequadas de conservação até a entrega.</p> <p>As datas, locais e horários das entregas serão definidos pela Administração e informados previamente à contratada por meio de Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente.</p>				
3.	<p><b>Fundamentação da contratação, que consiste na referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas.</b></p> <p>A presente contratação está fundamentada nas conclusões constantes do Estudo Técnico Preliminar (ETP), elaborado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, no qual foram demonstradas a necessidade da contratação, a análise das soluções disponíveis no mercado, a definição da solução mais adequada, a estimativa das quantidades e dos custos, a avaliação dos riscos e a viabilidade da contratação.</p> <p>O Estudo Técnico Preliminar concluiu que a realização de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios constitui a solução mais vantajosa para atender às demandas das diversas Secretarias e Departamentos da Administração Municipal, assegurando a continuidade dos serviços públicos, a eficiência administrativa, a economicidade e o atendimento ao interesse público.</p>					

	Assim, este Termo de Referência fundamenta-se integralmente nas informações, estudos e conclusões constantes do respectivo Estudo Técnico Preliminar, que integra o processo administrativo da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
4.	<p><b>Descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto.</b></p> <p>solução proposta consiste no <b>Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios</b>, destinados ao atendimento das demandas das diversas Secretarias e Departamentos da Administração Municipal, com fornecimento parcelado conforme a necessidade de cada unidade requisitante.</p> <p>A contratação será realizada por meio de <b>Pregão Eletrônico</b>, com critério de julgamento pelo <b>menor preço por item</b>, por se tratar de objeto comum, cujos padrões de qualidade, desempenho e segurança podem ser objetivamente definidos no edital, no Termo de Referência e em seus anexos.</p> <p>Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução abrange a aquisição, entrega, recebimento, conferência, armazenamento, consumo e destinação adequada das embalagens e eventuais resíduos, observadas as normas sanitárias, ambientais e de qualidade aplicáveis.</p> <p>Os produtos deverão ser entregues de forma parcelada, em condições adequadas de transporte, acondicionamento, conservação, validade, higiene e segurança alimentar, de modo a garantir sua aptidão ao consumo e o atendimento regular das demandas públicas.</p> <p>A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada, pois permite maior flexibilidade, evita aquisições desnecessárias, reduz riscos de desperdício e possibilita melhor gestão dos estoques, com compras realizadas conforme a demanda efetiva da Administração.</p> <p>Com a solução, pretende-se assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios, a continuidade dos serviços públicos, a economicidade, a eficiência administrativa e o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.</p>
5.	<p><b>Modelo de gestão do objeto e do contrato, que descreve como a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo órgão ou entidade.</b></p> <p>A gestão do presente objeto será realizada por cada secretário/departamento solicitante, sendo os mesmos responsáveis pelo recebimento e fiscalização do contrato, devendo ser observado o disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.</p> <p>Designa-se como gestores do presente processo licitatório os secretários, Sr. Carlos Schlemmer, Sras. Andrea Fadani Schenatto, Angelica Chini, Marli Rosa Regner Camargo, Franciele Cristina Sangalli Casaril e Daliane Nezello Colla Hann, e, como Fiscais, Eliane Furlanetto Reinheimer, Iva Cristina Zittlau, Alessandra Tortora, Chirlei Stefens, Tatiane A. Wissmann, Evandro Sgarbi, Matheus da Silva e Ricardo Einloft.</p> <p>São atribuições dos gestores, nos termos do Decreto Municipal nº 032/2023:</p> <p>I – conferir a existência de empenho prévio à realização da despesa;</p> <p>II – conferir se houve publicação tempestiva do extrato do contrato;</p> <p>III – conferir a existência de designação de fiscal para cada contrato celebrado pela Administração e da indicação formal de preposto pelo contratado;</p> <p>IV – controlar os prazos de vencimentos dos contratos, dos fornecimentos e dos serviços de caráter continuado, sugerindo à autoridade superior o aditamento do ajuste ou a abertura de nova licitação, após a oitiva do fiscal, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis do término da vigência;</p> <p>V – controlar os limites de acréscimo e de supressão nas obras, serviços ou compras, inclusive em atas de registro de preços, em conformidade com a legislação;</p> <p>VI – adotar as providências para a confecção tempestiva dos termos aditivos, quando for o caso, atendidas as formalidades previstas na legislação;</p> <p>VII – receber ou formular os pedidos de repactuação e de reequilíbrio econômico-financeiro, encaminhando para os órgãos competentes realizarem a análise correspondente, submetendo-os à autoridade superior;</p> <p>VIII – verificar a validade da garantia prestada no momento da assinatura, examinar a possibilidade da sua substituição nos casos em que permitida e providenciar a sua liberação ao fim do contrato, conforme o caso;</p>

	<p>IX – deliberar sobre o pedido de substituição do responsável técnico, desde que este detenha experiência e qualificação equivalente ou superior ao substituído, a ser verificada de acordo com as regras do processo que deu origem à contratação;</p> <p>X – examinar, periodicamente, ou ao menos uma vez antes do término de vigência ou prorrogação do contrato, a atualização e a adequação da documentação do contratado em relação às obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, notificando-o em caso de irregularidade, dando ciência à autoridade superior, sugerindo a aplicação de sanção e a rescisão contratual no caso de manutenção do descumprimento, por período superior a 30 (trinta) dias, observando a ampla defesa e o contraditório;</p> <p>XI – manifestar-se sobre eventual pedido de subcontratação;</p> <p>XII – supervisionar o fiscal na realização das atividades necessárias à liquidação da despesa, visando à observância da ordem cronológica de pagamentos;</p> <p>XIII – executar outras atividades determinadas pelo superior hierárquico.</p> <p>São atribuições dos fiscais, nos termos do Decreto Municipal nº 032/2023:</p> <p>I – solicitar a autuação dos processos de fiscalização imediatamente ao recebimento do contrato e anexos em, no máximo, 02 (dois) dias úteis após a assinatura;</p> <p>II – conhecer os termos do processo de contratação e as condições do contrato, em especial os prazos, os cronogramas, as obrigações das partes, os casos de rescisão, a existência de cláusula de modificação do preço, se for o caso, e as hipóteses de aditamento;</p> <p>III – acompanhar e fiscalizar a execução da obra, do serviço ou do fornecimento de bens, em estrita observância ao edital e ao contrato;</p> <p>IV – juntar documentos, certificar telefonemas, fazer anotações, redigir atas de reunião, anexar correspondências, inclusive as eletrônicas, e quaisquer documentos relativos à execução do contrato, no processo de fiscalização;</p> <p>V – registrar, em livro próprio, todas as ocorrências durante a execução do contrato, notificando o contratado, por escrito, a sanar os problemas em prazo hábil, a ser estipulado de acordo com o caso concreto;</p> <p>VI – fazer cumprir fielmente as obrigações avençadas, relatando por escrito e sugerindo à autoridade superior a aplicação das sanções, na forma do edital e do contrato, no caso de inadimplência, garantindo ao contratado o direito de defesa;</p> <p>VII – solicitar à autoridade superior a contratação de terceiro para auxiliá-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes ao objeto da fiscalização, caso necessário;</p> <p>VIII – conferir a conclusão das etapas e o cumprimento das condições de pagamento;</p> <p>IX – dar recebimento provisório das obras, serviços e compras mediante termo circunstanciado;</p> <p>X – dar recebimento definitivo das obras, serviços e compras mediante termo circunstanciado, se houver autorização expressa do prefeito ou outro superior hierárquico; e</p> <p>XI – executar outras atividades determinadas pelo superior hierárquico.</p> <p>Os itens considerados inadequados ou que não atendem às exigibilidades, não será aceito e o pagamento de toda parcela ficará suspenso, até sua regularização de forma integral.</p>
6.	<p><b>Requisitos da contratação</b></p> <p><b>PESSOA JURÍDICA</b></p> <p><b>I - Declarações:</b></p> <p>a) Declaração de que atende aos requisitos de habilitação (<a href="#">art. 63, I da Lei nº 14.133/2021</a>)</p> <p>b) Declaração que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, nos termos do <a href="#">art. 93 da Lei nº 8.213/91</a> (<a href="#">art. 63, IV da Lei nº 14.133/2021</a>)</p> <p>c) Declaração que não incorre nos impedimentos.</p> <p>d) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (art. 68, VI).</p> <p><b>II - HABILITAÇÃO JURÍDICA</b> (<a href="#">art. 66 da Lei nº 14.133/2021</a>):</p> <p>a) Cartão do CNPJ;</p> <p>b) Estatuto ou contrato social;</p> <p><b>III - HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA</b> (<a href="#">art. 68 da Lei nº 14.133/2021</a>):</p>

	<p>a) Os documentos poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico (art. 68, § 1º).</p> <p>b) Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei (art. 68, III);</p> <p>c) Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei (art. 68, IV);</p> <p>d) Regularidade perante a Justiça do Trabalho (art. 68, V);</p> <p>V - COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE</p> <p>a) Certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com o artigo 8º da Instrução Normativa DRNC nº 103/2007. As sociedades simples, que não registrarem seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar Certidão de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, atestando seu enquadramento nas hipóteses do Art. 3º da Lei Complementar 123/2006.</p> <p>b) Declaração de que é Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), enquadrada na forma da Lei Complementar nº 123/2006 e IN 103/2007 do Departamento Nacional de Registro do Comércio (DNRC).</p>
7.	<p><b>Forma e critérios de seleção do fornecedor.</b></p> <p>A seleção do fornecedor será realizada por meio de <b>Pregão Eletrônico</b>, com adoção do <b>Sistema de Registro de Preços</b>, por se tratar de aquisição de bens comuns, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser definidos objetivamente no edital, no Termo de Referência e em seus anexos.</p> <p>O critério de julgamento será o <b>menor preço por item</b>, permitindo maior competitividade entre os licitantes e possibilitando à Administração selecionar a proposta mais vantajosa, observadas as especificações técnicas, condições de fornecimento, requisitos de habilitação e demais exigências previstas no instrumento convocatório. A escolha do Pregão Eletrônico justifica-se pela natureza do objeto, pela recorrência da demanda e pela necessidade de assegurar transparência, publicidade, economicidade, eficiência e ampla participação de fornecedores, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.</p>
8.	<p><b>Critérios de medição e de pagamento.</b></p> <p>Para o pagamento das aquisições pela Administração Pública Municipal, será observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, devendo ser apresentado a nota fiscal, relatório fotográfico que comprove os itens solicitados, devidamente atestado pelo servidor responsável.</p> <p>O pagamento será efetuado em até <b>30 (trinta) dias</b>, após a certificação da Nota Fiscal Eletrônica – NF-e correspondente à solicitação, mediante transferência na conta corrente da contratada.</p> <p>Na opção pela transferência bancária para instituição financeira diversa daquela em que estiver depositado o recurso público, caberá ao fornecedor arcar com as despesas da TED/DOC/PIX.</p> <p>Qualquer pagamento somente será realizado quando a empresa contratada estiver regular em relação ao Edital. Será de responsabilidade do licitante o recolhimento de todos os impostos inerentes ao objeto, caso não venha impresso na nota fiscal, os descontos poderão ser providenciados pela administração municipal.</p>
9.	<p><b>Estimativas do valor da contratação, acompanhadas dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, que devem constar de documento separado e classificado.</b></p> <p>Conforme definido no Estudo Técnico Preliminar e no Termo de Referência, o valor estimado da contratação foi apurado com base em pesquisa de preços realizada junto a fornecedores do ramo, consulta a bases públicas e análise de contratações similares realizadas por outros entes públicos, observados os parâmetros da Lei nº 14.133/2021 e das normas aplicáveis à pesquisa de preços.</p> <p>Os preços unitários referenciais, as cotações obtidas, as memórias de cálculo e os documentos de suporte encontram-se organizados em documento apartado e classificado, quando cabível, integrando a instrução do processo administrativo.</p>

	<p>A partir da consolidação dos dados coletados e do tratamento dos preços obtidos, estimou-se o valor total da contratação em <b>R\$ 363.958,00 (trezentos e sessenta e três mil, novecentos e cinquenta e oito)</b>. O valor estimado servirá como parâmetro para análise das propostas e julgamento da licitação, não representando obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados, considerando tratar-se de Sistema de Registro de Preços.</p>
10.	<p><b>Adequação orçamentária</b> Considerando que a presente contratação será realizada por meio de <b>Sistema de Registro de Preços</b>, não se exige, neste momento, a indicação de dotação orçamentária específica, uma vez que a Ata de Registro de Preços não gera obrigação imediata de contratação ou aquisição pela Administração. A disponibilidade orçamentária deverá ser verificada previamente a cada contratação decorrente da ata, por ocasião da emissão da autorização de fornecimento ou instrumento equivalente, observadas as dotações previstas na Lei Orçamentária Anual vigente e demais instrumentos de planejamento orçamentário. Assim, a adequação orçamentária será comprovada no momento oportuno, antes da assunção da despesa, conforme a demanda efetiva das Secretarias requisitantes.</p>
11.	<p><b>Indicação dos locais de entrega dos produtos e das regras para recebimentos provisório e definitivo</b> As entregas serão realizadas nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes do Município de Palmitos/SC, conforme especificado em cada Autorização de Fornecimento. As solicitações serão encaminhadas à contratada por meio de Autorização de Fornecimento, enviada por correio eletrônico, aplicativo de mensagens ou outro meio formal definido pela Administração. O prazo máximo para entrega será de até 3 dias úteis, contados do envio da Autorização de Fornecimento. No ato da entrega, será realizado o recebimento provisório, mediante conferência inicial da quantidade, integridade das embalagens, validade, condições de transporte, conformidade com a nota fiscal e compatibilidade com a autorização de fornecimento. Caso sejam constatadas irregularidades, desconformidades ou inadequações, os produtos poderão ser recusados, devendo a contratada substituí-los no prazo máximo de 24 horas, contado da notificação, sem qualquer ônus ao Município. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação técnica e quantitativa final dos produtos, com o respectivo atesto pelo servidor responsável, sem prejuízo da responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, desconformidades ou problemas de qualidade posteriormente identificados. As entregas deverão observar os seguintes horários: <b>Demais Secretarias:</b> das 7h30 às 11h00 e das 13h30 às 17h00. <b>Secretaria Municipal de Saúde:</b> das 7h00 às 10h30 e das 13h00 às 16h30. O descumprimento dos prazos, condições de entrega ou substituição sujeitará a contratada às penalidades previstas no edital, na Ata de Registro de Preços e na legislação aplicável.</p>
12.	<p><b>Especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso</b> Os gêneros alimentícios fornecidos deverão observar os prazos de validade indicados pelo fabricante e as condições de conservação, armazenamento e transporte exigidas para cada produto. Considerando a natureza do objeto, não se aplica a exigência de manutenção ou assistência técnica. A garantia limitar-se-á à qualidade, integridade, conformidade, segurança e adequação dos produtos entregues às especificações previstas no edital, no Termo de Referência e na Autorização de Fornecimento. A contratada deverá substituir, sem ônus ao Município, os produtos que apresentarem vícios, defeitos, avarias, prazo de validade inadequado, desconformidade com as especificações ou qualquer condição que comprometa sua utilização ou consumo. A substituição deverá ocorrer no prazo definido pela Administração, contado da notificação, incluindo todos os custos de retirada, transporte e nova entrega. O recebimento definitivo não afasta a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, defeitos ou desconformidades posteriormente identificados.</p>

13. **Amostra**  
O Município de Palmitos poderá solicitar amostras à licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, quando entender necessário para verificar a compatibilidade do produto ofertado com as especificações técnicas exigidas no edital e seus anexos.  
Quando solicitadas, as amostras deverão ser apresentadas no prazo de 7 dias úteis, contado da convocação, no Departamento de Educação, devidamente identificadas com o número do item, o nome da licitante e o número do pregão.  
As amostras serão fornecidas sem qualquer ônus ao Município e serão avaliadas por equipe ou servidor designado, que emitirá laudo de aprovação ou reprovação, com base em critérios objetivos previamente previstos no edital.  
A não apresentação da amostra no prazo estabelecido, ou sua reprovação por desconformidade com as especificações técnicas, implicará a desclassificação da proposta para o respectivo item.  
As amostras aprovadas poderão permanecer sob guarda do Município pelo prazo de até 60 dias, para eventual conferência com os produtos entregues durante a execução da Ata de Registro de Preços.  
Após esse prazo, ou em caso de reprovação, a licitante deverá retirar a amostra no prazo de 10 dias. Não havendo retirada, o Município poderá promover o descarte.  
Concluída a análise das amostras, decididos eventuais recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente poderá adjudicar o objeto e homologar o procedimento licitatório, nos termos da legislação aplicável.

Palmitos/SC, 01 de julho de 2026.

---

Marli Rosa Regner Camargo  
Secretaria de Educação, Cultura e Esportes