



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CERRO NEGRO**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

Secretaria Municipal de Administração

Necessidade da Administração: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de marmitas e buffet para atender à demanda dos órgãos participantes.

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para aquisição eventual e futura de marmitas e buffet para atender à demanda dos órgãos participantes.

A contratação do referido objeto se dá pela necessidade dos trabalhadores que prestam serviços onde a locomoção para casa torna-se difícil, devido à distância onde são executados os trabalhos.

Justifica-se ainda a utilização do objeto devido às atividades realizadas pelos trabalhadores externos, que precisam alimentar-se durante a jornada e não conseguem deslocar-se até suas residências e também devido à necessidade dos trabalhadores ao efetuar suas refeições durante a jornada de trabalho e também plantões.

Referente a utilização social preponderantemente será para atendimento do serviço CRAS, sobretudo para oferta às pessoas em situação de rua e abordagem social.

Os bens/serviços objeto da contratação pretendida possuem as seguintes especificações: [...].

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDA DE DE MEDID A	QUANTIDA DE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeição tipo Buffet Livre, composta de alimentos com todos os nutrientes necessários para uma alimentação saudável, como: * arroz; * feijão; * Carboidrato (ex.: batata, mandioca, polenta, torta salgada, macarrão, etc.); * Legumes refogados (ex.: chuchu, vagem, abobrinha, repolho, cenoura, etc.); * Proteína (ex.: carne de porco, carne de gado, carne de frango); * Salada (cozida ou crua): (ex.: tomate, pepino, beterraba, etc.) 01 Sobremesa	Uni	3.500	R\$ 30,85	R\$ 107.975,00

2	Refeição tipo marmita, deverá ser entregue contendo no mínimo: * 01 porção de arroz; * 01 porção de feijão; * 01 porção de carboidrato (ex: batata, mandioca, polenta, torta salgada, macarrão, etc.); * 01 porção de legumes refogados (ex: chuchu, vagem, abobrinha, repolho, cenoura, etc.); * 01 porção de proteína (ex: carne de porco, carne de gado, carne de frango); * 01 porção de salada (cozida ou crua): (ex: tomate, pepino, beterraba, etc.) <b>Obs.: a refeição deverá conter 800g no total e ser fornecida em embalagem individual, térmica, hermeticamente fechada e entregue em veículos adequados para este tipo de transporte.</b>	Uni	6.000	R\$ 20,95	R\$ 125.700,00
---	--	-----	-------	-----------	----------------

## 2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A fundamentação da contratação encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar, anexo à este Termo de Referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a contratação de empresa especializada para o fornecimento/prestação de serviços de refeições prontas para os servidores municipais e demais necessidades.

Considerando a complexidade e os custos associados à estruturação de uma cozinha industrial própria – desde a aquisição de equipamentos de alto valor, passando pela contratação e treinamento de pessoal, até a necessidade de manter uma nutricionista responsável e todo o aparato de especialização em alimentação coletiva – a opção mais viável e econômica para o município seria a contratação de empresa(s) especializadas. Além dos custos diretos, a internalização deste procedimento exigiria uma gestão dedicada, com potencial de desvios de foco das principais atividades municipais. Portanto, ao optar pela contratação, o município garante eficiência, especialização e potencialmente uma melhor relação custo-benefício, enquanto mantém seu foco nas atividades centrais de sua gestão.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021:

#### **4.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

4.1. No caso de Empresário Individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

4.1.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio ([www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br));

4.1.3. No caso de Sociedade Empresária ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

4.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

4.1.5. No caso de Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

4.1.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

4.1.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **4.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

4.2.1. CNPJ – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso, pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

4.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

4.2.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

4.2.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

4.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943.

8.7.2.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada.

4.2.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada.

4.2.7. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

### **4.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

4.3.1. Certidão Negativa de falência, de concordata, de recuperação judicial ou extrajudicial (Lei Federal nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 90 (noventa) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão.

4.3.2. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do Art. 58, da Lei nº 11.101/2005.

### **4.4. OUTRAS COMPROVAÇÕES E DECLARAÇÕES**

4.4.1. Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da licitante onde conste o seu enquadramento como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) visando ao exercício dos direitos previstos nos Arts. 42 a 45 da Lei Federal Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Federal Complementar nº 147/2014, quando for o caso.

4.4.1.1. A Certidão ou o Certificado deverão estar atualizados, ou seja, emitidos a menos de 120 (cento e vinte) dias da data marcada para a abertura da presente Licitação.

4.4.2. Declaração conjunta que o licitante:

a) nos termos do art. 63, Inciso I da Lei Federal 14.133/2021, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, e assume inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma, não havendo fato impeditivo à nossa habilitação;

b) não fomos declarados inidôneos ou suspensos para contratar ou licitar com a administração pública em qualquer esfera de governo;

c) não possui em seu quadro societário servidor público da ativa do Município de São José do Cerrito, empregado de empresa pública e de sociedade de economia mista, agentes políticos detentores de mandatos eletivos do poder legislativo, tanto federal como estadual, nos termos do Art. 54, Inc. I, alínea "a" da Constituição Federal e Art. 43, Inc. I alínea "a", inc. II, alínea "a" da Constituição do Estado de Santa Catarina;

d) cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, nos termos do artigo 63, inc. IV, da Lei nº 14.133/2021;

e) nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação, conforme art. 63 § 1º, da Lei nº 14.133/2021;

f) não mantem 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;

g) não possui condenação judicial por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

h) seu enquadramento de Receita Bruta, como microempresa/empresas de pequeno porte, que não contratou com a Administração Pública acima do limite estabelecido em Lei;

i) para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, conforme preceitua o inciso XXXIII, artigo 7º da Constituição Federal.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

Os serviços têm natureza de bens/serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **5.1. AS REFEIÇÕES DO TIPO BUFFET LIVRE DEVERÃO ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS:**

5.1.1. Preparação proteica servida diariamente em buffet livre para cada refeição, na seguinte proporção:

- Carne bovina todos os dias;
- Carne de ave e carne suína (intercalando, 15 dias por mês cada)

5.1.2. Porção mínima exigida nas preparações proteicas a serem servidas:

- Carnes sem osso (todos os tipos): 200g de produto (in natura);
- Carnes c/ osso (todos os tipos): 250g de produto (in natura);
- Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes:
- Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu ou patinho;
- Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;
- Carne suína: pernil ou lombo.

5.1.3. No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura.

5.1.4. Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato

5.1.5. Arroz parabolizado servido na quantidade mínima de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, - preparado cozido ou cozido com complemento.

5.1.6. Feijão preto ou vermelho servido na quantidade mínima de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles.

5.1.7. Macarrão servido na quantidade mínima de 120g (já preparado) por refeição por pessoa.

5.1.8. Deve ser oferecido em cada refeição um tipo de preparação abaixo:

- Polenta (frita ou cremosa), na quantidade mínima de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
- Tubérculos (cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade mínima de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
- Legumes/verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

- Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade mínima de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Saladas deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 04 (quatro) variedades de salada, observando: Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida, na quantidade mínima de 50g por pessoa por refeição; Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa, na quantidade mínima de 30g por pessoa por refeição; Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade mínima de 50g por pessoa por refeição. Deverá ser oferecido na quantidade de duas vezes por semana, salada com molho à base de maionese (industrializada), na quantidade mínima de 100g por pessoa por refeição.

5.1.9. Sobremesa deverá ser oferecida diariamente sobremesa em cada refeição, podendo ser na forma de fruta in natura, sobremesa processada ou doce pronto alternadamente devendo ser as sobremesas processadas dos seguintes tipos: gelatina, sagu, cremes, pudins ou saladas de frutas, na quantidade de no mínimo 80 gramas por pessoa a cada refeição.

## **5.2. AS MARMITAS DEVERÃO ATENDER AOS SEGUINTE REQUISITOS:**

### 5.2.1. Almoço:

- Arroz - 2 espumadeiras (200g)
- Feijão - 1 1/2 concha (120g)
- Carne – 1 1/2 porção (200g)
- Vegetal A - 1 colher de servir (60g)
- Vegetal B - 1 1/2 colher de servir (90g)
- Vegetal C ou macarrão - 1 colher de servir (130g)

### 5.2.2. Respeitando as seguintes descrições específicas:

- VEGETAIS “A”: Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, aspargo, berinjela, bertalha, brócolis, broto de bambu, caruru, chicória, cebola, coentro, cebolinha, hortelã, jiló, maxixe, palmito pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba e tomate.
- VEGETAIS “B”: Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, nabo, quiabo e vagem.
- CARNES: Aves, bovina, moluscos, peixes e vísceras.

## **5.3. FORMA DE EXECUÇÃO:**

### **5.3.1. BUFFET**

5.3.1.1. As refeições estilo buffet livre, os produtos serão fornecidos, diariamente (todos os dias da semana) ao contratante no horário compreendido entre 11h30 e 13h30 para o almoço no estabelecimento da própria contratada.

5.3.1.2. No caso de o local designado para o fornecimento do buffet pela parte contratada passar por dedetização ou qualquer outro evento que impossibilite seu uso, a escolha do novo local para o fornecimento do buffet deverá ser acordada em conjunto com a contratante

5.3.1.3. A contratada para buffet deverá possuir local apropriado com estacionamentos para os veículos oficiais, para facilitar a saída dos veículos em caso de atendimento de ocorrências ou possuir estacionamento reservado (demarcado) nas proximidades.

5.3.1.4. O fornecimento das refeições deverá ser anotado em uma planilha diária de conferência, onde deverão constar as seguintes informações mínimas:

- Nome;
- Matrícula;
- Data;
- Cargo/Função
- Secretaria/Órgão;
- Assinatura do servidor no momento do almoço.

Exemplo:

NOME	MATRÍCULA	DATA	CARGO/FUNÇÃO	SECRETARIA/ÓRGÃO	ASSINATURA

5.3.1.5. A empresa CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal conforme empenho da Prefeitura, com cópia da planilha com as quantidades e assinaturas.

5.3.1.6. As refeições, tipo Buffet, deverão ser compostas dos elementos descritos no item 3 sobre especificação do objeto.

5.3.1.7. Por ocasião do recebimento das refeições, o órgão requisitante, por intermédio de servidor designado, reserva-se no direito de proceder à inspeção de qualidade das mesmas e de rejeitá-las, no todo ou em parte, se estiverem em desacordo com as especificações do objeto licitado, estando a proponente vencedora obrigada a promover a devida substituição, observando-se os prazos contratuais.

5.3.1.8. O aceite das refeições não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou de qualidade, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste documento, verificadas posteriormente.

5.3.1.9. Caso as refeições sejam recusadas ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

5.3.1.10. Caso haja a necessidade de atender ocorrência e passar do horário estipulado, as refeições acondicionadas em marmitas devem ser acondicionadas em recipientes individuais, térmicos, hermeticamente fechadas, de acordo com a legislação vigente assim preservando sua qualidade e integridade física, mantendo os em temperatura adequadas e deverão ser entregues no local estabelecido sem custo adicional, sendo que o órgão solicitante informará o local exato da entrega.

5.3.1.11. Os alimentos fornecidos devem utilizar matéria prima e insumos de primeira qualidade, sendo admitida a utilização de produtos semielaborados considerados essenciais ao processo, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinadas pela Vigilância Sanitária.

5.3.1.12. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições.

5.3.1.13 Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas da culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

5.3.1.14. A proponente vencedora deverá assumir inteira responsabilidade quanto a garantia e qualidade do produto, reservando aos responsáveis pelo recebimento o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.

5.3.1.15. As refeições deverão ser servidas de acordo com as especificações do objeto.

5.3.1.16. É de total conhecimento da proponente de que os pedidos dos itens serão efetuados somente conforme a necessidade, comprometendo-se a realizar a entrega independentemente da quantidade solicitada.

## **5.3.2. MARMITAS**

5.3.2.1. As marmitas deverão ser compostas dos elementos descritos no item 3 sobre especificação do objeto e fornecidas em embalagens individuais, térmicas, hermeticamente fechadas, acompanhadas

de talheres e guardanapos e entregues em veículos adequados para este tipo de entrega, nas quantidades, dias, horários e locais determinados pelo órgão requisitante, sem custos adicionais.

5.3.2.2. O fornecimento das marmitas deverão ser registrados conforme já mencionado no item 5.3.1.4 e 5.3.1.5 nos mesmos moldes.

5.3.2.3. O aceite das refeições não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou de qualidade, ou por desacordo com as especificações estabelecidas neste documento, verificadas posteriormente.

5.3.2.4. Caso as refeições sejam recusadas ou o documento fiscal apresente incorreção, o prazo de pagamento será contado a partir da data da regularização da entrega ou do documento fiscal, a depender do evento.

5.3.2.5. As marmitas devem ser acondicionadas em recipientes individuais, térmicos, hermeticamente fechadas, de acordo com a legislação vigente assim preservando sua qualidade e integridade física, mantendo-os em temperatura adequadas e deverão ser entregues no local estabelecido sem custo adicional até as 12:00 horas, sendo que o órgão solicitante informará o local exato da entrega ou no próprio estabelecimento da contratada, onde será buscado pelo solicitante.

5.3.2.6. Os alimentos fornecidos devem utilizar matéria prima e insumos de primeira qualidade, sendo admitida a utilização de produtos semielaborados considerados essenciais ao processo, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar determinadas pela Vigilância Sanitária.

5.3.2.7. Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa não poderá ser reutilizado no preparo das refeições.

5.3.2.8. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas da culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

5.3.2.9. A proponente vencedora deverá assumir inteira responsabilidade quanto a garantia e qualidade do produto, reservando aos responsáveis pelo recebimento o direito de recusá-lo caso não satisfaça aos padrões especificados.

5.3.2.10. Os itens que não atenderem as exigências serão devolvidos para a empresa fornecedora, a qual deverá retirá-los no local em que se encontram armazenados e promover a substituição dos mesmos imediatamente.

5.3.2.11. É de total conhecimento da proponente de que os pedidos dos itens serão efetuados somente conforme a necessidade, comprometendo-se a realizar a entrega independentemente da quantidade solicitada.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 1126/2023, que “Regulamenta as funções do agente de contratação, da equipe de apoio e da comissão de contratação, suas atribuições e funcionamento, a fiscalização e a gestão dos contratos, e a atuação da assessoria jurídica e do controle interno no âmbito do Município de Cerro Negro, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. O pagamento será realizado pelo Departamento de Contabilidade e Finanças da Prefeitura Municipal de Cerro Negro até o 10º dia do mês subsequente de acordo com o empenho e da entrega da nota fiscal acrescida da cópia da planilha com as quantidades de refeições e assinaturas, devidamente conferida pelo órgão requisitante.

7.2. O pagamento será efetuado por meio de transferência bancária somente para os fornecedores que tiverem conta em banco público (Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil), e que demonstrarem interesse neste procedimento. Para os demais casos o pagamento será efetuado via boleto bancário.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO**

Conforme disposto no item 4, o futuro contratado será selecionado mediante Inexigibilidade de Licitação, haja vista a inviabilidade de competição, nos termos do art. 74, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 233.675,00 (duzentos e trinta e três mil e seiscentos e setenta e cinco reais).

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 1126/2023, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Cerro Negro, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

Fora realizada a pesquisa de preços da seguinte maneira:

Município de Bocaina do Sul/SC – Pregão Eletrônico 023/2024;

Município de Camboriú/SC – Edital nº PCE 74/2024;

Município de Campos Novos/SC – Ato que autoriza a Contratação Direta nº DL 13/2024;

Município de Ituporanga/SC – Edital nº PCE 45/2024;

Município de Joaçaba/SC – Edital nº PE 4/2024;

Município de Orleans/SC – Edital nº PE 22/2024;

Município de Pinheiro Preto/SC – Edital nº 30PR2024/2024;

Município de São João Batista/SC – Edital nº PE 1/2024;

Município de São Joaquim/SC - Ato que autoriza a Contratação Direta nº 6963/2024;

Município de Taió/SC – Edital nº PCE 90/2024;

Município de Cerro Negro/SC – Pregão Presencial 34/2024.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da dotação orçamentária dos recursos consignados na Lei Orçamentária Anual, as quais serão informadas no momento da contratação, na Solicitação de Fornecimento.

Cerro Negro 08 de outubro de 2024.

**ADEMILSON CONRADO**  
**PREFEITO MUNICIPAL**