

TERMO DE REFERÊNCIA CONSOLIDADO
REGISTRO DE PREÇOS DE BUFFET LIVRE E MARMITAS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem como finalidade o Registro de Preços visando a contratação de empresa especializada na prestação de Serviço de Buffet Livre e fornecimento de marmitas destinados às Entidades da Administração Municipal Direta e Indireta, Autárquica e Fundacional, 07 (sete) dias por semana, ao longo de 12 (doze) meses.

1.2. Entidades participantes: Centro de Atenção Psicossocial II – **CAPS II**, Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Drogas – **CAPS AD**, Centro de Atenção Psicossocial Infanto-Juvenil – **CAPSi** e Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – **SAMU**.

2. NATUREZA DO OBJETO

2.1. Os bens desta contratação são caracterizados como comuns, com características e especificações usuais de mercado, de acordo com inc. III, § 1º, art. 3º da Instrução Normativa SCM nº 005/2024, e inc. XIII, art. 6º da Lei de Licitações e Contratos Administrativos nº 14.133/21.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS E QUANTITATIVOS

3.1. Quantitativos para atender as demandas das entidades elencadas no item 1.2 deste documento:

Item	Material/Serviço	Unid. medida	Qtde licitada	Valor unitário (R\$)	Valor total estimado (R\$)
1	8790 - ALMOÇO E JANTAR EM FORMA DE BUFFET LIVRE.	Unidade	4.500	R\$ 54,00	R\$ 243.000,00
2	984 - REFEIÇÕES ACONDICIONADAS EM MARMITAS DE ALUMÍNIO COM TAMPAS, CONTENDO NO MÍNIMO 900 GR. DE ALIMENTOS, SENDO ASSIM DISTRIBUIDOS: NO MÍNIMO 150 GR DE CARNE, ARROZ, FEIJÃO, MASSAS E SALADAS ATÉ ATINGIR O PESO TOTAL.	Unidade	20.000	R\$ 30,96	R\$ 619.200,00
TOTAL GERAL ESTIMADO:					R\$ 862.200,00

4. ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO.

4.1. A fornecedora, mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a reparar, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto desta modalidade, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação, transporte ou armazenamento, providenciando sua substituição, quando for o caso.

5. PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO

5.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso. Os contratos decorrentes da ata de registro de preços terão sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, de acordo com Parágrafo único do art. 84 da Lei 14.133/2021.

5.2. O Município poderá dispensar o termo de contrato e substituí-lo por outros instrumentos equivalentes, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, independentemente de seu valor, conforme o inc. II art. 95 da Lei 14.133/2021.

6. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. O objetivo desta licitação é adquirir o serviço de Buffet Livre e fornecimento de marmitas, por meio de fornecedores especializados, a fim de suprir a demanda utilizada pelos órgãos requerentes.

6.1.1. A contratação do serviço de fornecimento de alimentação, nas modalidades de buffet livre e marmitas, é essencial para garantir a regularidade e a qualidade das refeições destinadas aos servidores, e pacientes do CAPS. Esses profissionais desempenham funções em escalas ininterruptas, funções fora da sede de trabalho, plantões, regimes de sobreaviso e atendimentos imediatos a ocorrências diversas, como emergências, acidentes, calamidades e desastres naturais. Para os pacientes do CAPS, a alimentação adequada é fundamental para a adesão ao tratamento, a continuidade das atividades terapêuticas no período vespertino e a promoção de um cuidado integral e humanizado. Além disso, essa medida assegura uma nutrição de qualidade às equipes operacionais e administrativas, contribuindo diretamente para a manutenção da prontidão e eficiência no cumprimento das missões institucionais, e garantindo aos pacientes um tratamento digno.

6.2. Os Centros de Atenção e os demais requisitantes não dispõem de insumos alimentícios para a preparação de refeições, como almoço e jantar, tampouco dispõem de efetivo próprio para o desempenho exclusivo desta atividade, o que reforça a necessidade de contratação de empresa especializada para o fornecimento.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta é a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de buffet livre, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência, através de Pregão Eletrônico, na forma do Sistema de Registro de Preços, conforme art. 82 da Lei 14.133/2021

7.2. A contratação do referido serviço de fornecimento através do sistema de Registro de Preços evita que os órgãos requerentes fiquem comprometidos pela espera de nova contratação para serviços de alimentação. A flexibilidade proporcionada pelo Registro de Preços permite ajustar a quantidade de refeições conforme a demanda de cada contrato, garantindo um serviço proporcional às necessidades específicas. A contratação por sistema de Registro de preço é a solução mais viável considerando que a frequência e o número de quantidades diárias podem variar substancialmente, e a incapacidade do fornecimento de alimentos seria prejudicial para os que estão em regime de plantão 24 horas, escalas ininterruptas, em função de sobreaviso.

7.3. As características do objeto obedecerão a todas especificações referidas neste Termo de Referência, no Edital, bem como na Proposta da Contratada.

7.4. A alimentação servida deverá estar em conformidade com as descrições e especificações constantes neste termo de referência, e sua qualidade e apresentação serão fiscalizadas pelo Setor Competente da Secretaria de Saúde, para a consequente aceitação.

7.5. A preparação proteica deverá ser realizada com pelo menos três opções, devendo ser servida diariamente na seguinte proporção:

Carne bovina (40) - Quarenta vezes – mês

Carne de ave (40) - Quarenta vezes – mês

Peixe (20) - Vinte vezes – mês

Carne suína (40) - Quarenta vezes – mês

7.5.1. O porcionamento mínimo exigido nas preparações proteicas a serem servidas são:

Carnes sem osso e c/ osso (todos os tipos e pronto para consumo) - PORÇÃO MÁXIMA – 300g de produto

7.5.1.1 Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela contratada as seguintes carnes:

- Bovina (Boi Macho): contra-filé, alcatra, coxão mole, tatu, patinho, costela, matambre;

- Aves: peito, coxa e sobrecoxa;

- Peixes: linguado, abrothia, anchova, pescadinha, merluza, tainha, tilápia, salmão, que deverão ser preparados e servidos em forma de filé;

- Carne suína: bisteca, costela, pernil, lombo;

7.5.1.2. Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Fiscal do Contrato.

7.5.1.3. Para fins de conferência, a porção de carne poderá ser pesada separadamente no momento em que é servido.

7.5.1.4. Deverão ser fornecidos no mínimo 03 (três) tipos de carnes (bovina, aves, peixes e carne suína), por dia.

7.5.1.5. As carnes específicas deverão ser ofertadas pelo sistema de rodízio, de modo que ao final de cada mês elas sejam oferecidas proporcionalmente. Isso objetiva inibir que a contratada sirva a mesma espécie de carne todos os dias.

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

7.5.1.7. No máximo 25 % (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser do tipo com osso.

7.5.1.8. No fornecimento de carnes com osso, o percentual de osso na porção daquela carne deverá corresponder ao máximo de 25% (vinte e cinco por cento) do total da porção servida.

7.5.1.9. Para o fornecimento de preparações diferentes das citadas, as mesmas devem ser previamente aprovadas pelo fiscal do contrato.

7.5.1.10. Caso esteja exposto no buffet alguma preparação além da exigida, esta passará a fazer parte do cardápio fornecido naquele dia, sem custos para a contratante.

7.5.1.11. A “PORÇÃO MÁXIMA” se refere apenas as preparações proteicas de carne, as demais preparações estão descritas em porções mínimas que devem ser ofertadas.

7.5.2. Arroz Parboilizado: Servido em porções de 200g por pessoa, preparado de forma cozida ou com complemento.

7.5.3. Feijão Preto ou Vermelho: Oferecido em porções de 120g por pessoa, já preparado, com opção de ser preparado com carne seca ou linguiça defumada.

7.5.4. Macarrão: Disponível em tipos como espaguete, talharim, parafuso e gravatinha, servido em porções de 120g por pessoa, preparado de várias maneiras como ao sugo, com manteiga, alho e óleo, entre outras opções.

7.5.5. Complementos: Opções incluem tubérculos (100g por pessoa, preparados de diversas formas),

cremes (120g por pessoa), legumes/verduras (100g por pessoa), tortas/empadões (100g por pessoa) e bolinhos (100g por pessoa).

7.5.6. Salada: No mínimo 10 variedades por refeição, incluindo saladas cozidas (50g por pessoa), folhosas (30g por pessoa, com opções como radite, chicória, alface crespa), e outros tipos (50g por pessoa). Duas vezes por semana, é oferecida salada com molho à base de maionese (100g por pessoa).

7.5.7. Sobremesa: Diariamente, são oferecidos 3 tipos, incluindo sobremesas processadas (mínimo 80g por pessoa) como gelatina, sagu, cremes, pudins, e fruta in natura alternada conforme a época.

7.5.8. Suco natural, refrigerante ou água mineral: Suco: Preparado com fruta, ou polpa de fruta congelada, com água mineral sem gás (300 ml por pessoa), podendo variar os sabores de forma diária (abacaxi, manga, limão, laranja...). O suco deve ser preparado no próprio local e disponibilizado em copos descartáveis de 300ml, sendo permitido "refill" do suco para consumo no local. Caso o usuário do buffet solicite, poderá o suco ser substituído por água mineral em embalagem lacrada do tipo com ou sem gás, fornecidos a temperatura de refrigeração em torno de 8°C. Ademais, caso o usuário do buffet solicite, poderá o suco ser substituído por bebida gasificada artificial, de no mínimo 350 ml, em lata fechada, com pelo menos 3 sabores diferentes, com pelo menos uma opção zero açúcar.

7.6. Considerando o número de refeições diárias fornecidas, o zelo pela alimentação balanceada, a preservação e promoção da saúde dos militares, A CONTRATADA deverá manter durante o período de execução dos serviços, no mínimo (um) nutricionista responsável técnico ou nutricionista assessor ou consultor, de acordo com a resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade.

7.7. A contratada deverá recolher sempre que solicitado, 50gr de cada componente das refeições, a título de amostra, observando as condições de higiene aos ideais para realização de eventual exame microbiológico, caso necessário. As amostras deverão permanecer à disposição por 48 horas num refrigerador apropriado, devidamente identificado.

7.8. Deverão ser fornecidos no mínimo 03 (três) tipos de carnes (bovina, aves, frutos do mar e carne suína) por dia, podendo o militar optar por qualquer delas.

7.9. As carnes específicas deverão ser ofertadas pelo sistema de rodízio, de modo que ao final de cada mês elas sejam oferecidas proporcionalmente. Isso objetiva inibir que a contratada sirva a mesma espécie de carne todos os dias.

8. JUSTIFICATIVA NOS CASOS DE LICITAÇÕES NÃO EXCLUSIVAS

8.1. A presente licitação é de ampla participação das empresas e não possui itens exclusivos para microempresas ou empresas de pequeno porte. Justifica-se a não aplicabilidade do Decreto 8.981/2018 do Município de Balneário Camboriú, uma vez que o presente valor ultrapassa os R\$80.000,00 ora utilizados como referência no Decreto em questão.

9. JUSTIFICATIVA PARA PERMISSÃO OU VEDAÇÃO DE CONSÓRCIOS

9.1. O processo licitatório em questão não detém alta complexidade técnica ou grande vulto, não sendo necessário a elaboração de justificativa sobre a permissão ou vedação de empresas reunidas em consórcio conforme recomendação do Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina através do @PAP 23/80107593, para estes casos. Trata-se de serviços cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado, bem como a disponibilidade de empresas para fornecimento do objeto.

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1. A Contratada executará os serviços objeto deste Contrato em horários extraordinários e em situações excepcionais (caso de prontidão do efetivo, decorrente de fatos extraordinários) e nas quantidades necessárias, sendo que não haverá nenhum ônus adicional à Contratante.

10.2 Os servidores farão suas refeições no ambiente da empresa vencedora da licitação, localizada no perímetro urbano de Balneário Camboriú, em um alcance de até 8 (oito) Km a contar da Base do SAMU e dos Centros de Atenção Psicológica de Balneário Camboriú, visto que as ambulâncias e as viaturas ficam a pronto emprego para atuarem em ocorrências de urgência e emergência no perímetro da cidade de Balneário Camboriú.

10.3. Obriga-se a empresa vencedora:

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verificarem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços;

h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;

i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;

j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;

k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;

l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

10.4. Obriga-se a Administração/Contratante:

a) comunicar à Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;

b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;

c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;

d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;

e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;

g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;

h) demais condições constantes do edital de licitação.

11. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, QUE CONSISTE NA DEFINIÇÃO DE COMO O CONTRATO DEVERÁ PRODUZIR OS RESULTADOS PRETENDIDOS DESDE O SEU INÍCIO ATÉ O SEU ENCERRAMENTO

11.1. A contratada deve fornecer os serviços de almoço e janta durante 7 (sete) dias da semana em horário das 11:00 às 14:00 horas para os almoços, e das 19:30 as 21:30 horas para as jantas, considerando também nesta situação os feriados. As marmitas deverão ser entregues no prazo de até 02 (duas) horas a partir do pedido, que será realizado de forma eletrônica.

11.2 A prestação do presente serviço deverá seguir ser fornecida dentro do padrão higiênico e nutricional, deverão ser servidas em forma de “buffet livre” nas dependências da contratada conforme horários estipulados.

11.3 Os serviços previstos no presente Termo de Referência serão realizados nas instalações da licitante vencedora, início do fornecimento do buffet, ocorrerá imediatamente após o envio da Autorização de Fornecimento e se estenderá pelo período estipulado em contrato administrativo.

11.4 Deverá haver mesas disponíveis para que os agentes possam efetuar suas refeições.

11.5 Caso os agentes de serviço não tenham como deslocar até o estabelecimento da contratada para realizar as refeições, estas deverão ser acondicionadas em marmitas individuais que serão transportadas e distribuídas pela contratante, ou entregues pela contratada, conforme solicitação enviada por meio eletrônico.

11.6 A quantidade média diária de consumo estimado pode ser aumentada ou diminuída em até 25% conforme o caso, dependendo de situação particular que ocorrer, devendo ser a Contratada antecipadamente cientificada.

11.7. Relação de endereços para entrega das marmitas:

11.7.1. Secretaria de Saúde (SMS)

- CAPS AD – Quinta Avenida, Bairro: Centro, Balneário Camboriú/SC.
- CAPS II – Dom Luiz, nº 400, Bairro: Vila Real, Balneário Camboriú/SC.
- CAPSI – Rua México, S/N, Bairro das Nações, Balneário Camboriú/SC.
- SAMU – Alameda dos Estados Policial Luiz Carlos Rosa, 25, Bairro dos Estados, Balneário Camboriú/SC.

11.8. Em situações específicas, como operações em campo ou calamidades, as entregas das marmitas poderão ser solicitadas até o local de atuação do efetivo.

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO, QUE DESCREVE COMO A EXECUÇÃO DO OBJETO SERÁ ACOMPANHADA E FISCALIZADA PELO ÓRGÃO OU ENTIDADE

12.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

12.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

12.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, a fim de corrigir eventuais descumprimentos de Cláusulas Contratuais (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

12.4. Para o contrato a ser firmado em decorrência deste certame, ficam designados os servidores/gestores:

- **Gestor: Vinicio Jose dos Santos, CPF 047.518.139-51, Diretor Geral, Telefone: 47 99199.1624;**
- **Fiscal administrativo: Bianca Araújo Aita Maia, CPF 030.136.780-97, Diretora da Divisão Administrativa, Telefone: 55 9161-1896;**
- **Fiscal técnico: Daniela de Marco Rigon, CPF 816.883.859-91, Diretora da Divisão de Saúde, Telefone 49 9967-9198.**

12.5. O fiscal do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

12.6. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

12.7. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

12.8. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

12.9. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

12.10. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

12.11. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, a utilização do Protocolo Eletrônico do Município, na forma do Decreto nº 9.689/2019.

12.12. Para fins de pagamento da nota fiscal ou da fatura, serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento dos produtos e da nota fiscal devidamente atestada pelo fiscal do contrato.

13.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, haverá a incidência uma única vez, até o efetivo pagamento, dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = N \times VP \times I$$

Onde: EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

TX = Índices oficiais aplicáveis à caderneta de poupança; I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100) 365$$

13.3. O Município de Balneário Camboriú, em cumprimento ao Tema de Repercussão Geral nº 1.130 do Supremo Tribunal Federal (STF), ampliará as hipóteses de retenção de Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) incidentes no pagamento de mercadorias e serviços, de acordo com o disposto na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012.

14. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

14.1. 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 da Lei Federal nº 14.133/2021.

14.2. As empresas participantes da licitação deverão apresentar os documentos de habilitação fiscal, social, trabalhista e econômica, sendo: Contrato social consolidado caso não esteja consolidado apresentar contrato social e última alteração arquivado na junta comercial; Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei; Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho e Certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias, quando não constar expressamente no documento o seu prazo de validade.

14.3. Qualificação Técnica:

14.3.1. A proponente deverá apresentar Atestado de capacidade técnica emitida por pessoa jurídica de direito público ou privado, demonstrando a experiência da licitante em atividades compatíveis com o objeto licitado.

OBS: O atestado de capacidade técnica exigido, quando emitido pela Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú, deverá seguir os requisitos dispostos no Decreto Municipal nº 8.195/2016.

14.3.2. A proponente deverá apresentar Alvará sanitário do domicílio da empresa, dentro do prazo de validade.

15. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

15.1. Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ **862.200,00** (oitocentos e sessenta e dois mil, e duzentos reais), valor este sujeito à alteração.

16. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das dotações orçamentárias das entidades solicitantes.

Aline Leal

Enfermeira

Secretária de Saúde

Portaria 32.153/2025



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 1358-C915-CE7D-5002

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ALINE LEAL (CPF 066.XXX.XXX-07) em 18/12/2025 09:01:34 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://bc.1doc.com.br/verificacao/1358-C915-CE7D-5002>