



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÕES/SERVIÇOS

1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **contratação de Empresa Especializada no fornecimento de LANCHES**, para atender as necessidades das atividades continuadas, ações socio-assistenciais, eventos institucionais, oficinas, grupos, reuniões técnicas, capacitações e demais atividades desenvolvidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, assim como pelos seus equipamentos da Proteção Social Básica e Proteção Social Especial.

Os lanches a serem fornecidos deverão ser **prontos para consumo**, preparados, acondicionados, transportados e entregues em conformidade com as especificações técnicas, nutricionais, sanitárias e operacionais definidas neste Termo de Referência e em seus anexos.

1.2	Requisitante:	Gerência da Proteção Social Básica, Gerência da Proteção Social Especial e Unidade Administrativa da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos
1.3	Fundamentação legal:	Licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos do Art. 28, inciso I, via Sistema de Registro de Preços, nos termos do Art. 84, ambos da Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 11.462/2023
1.4	Período:	12 meses
1.5	Tipo:	Menor preço por lote, respeitando os valores unitários, nos termos do Art. 33 da Lei 14.133/2021

1.6 Os lanches serão compostos por itens alimentícios variados, tais como sanduíches, bolos, salgados, bebidas e outros correlatos, conforme especificações técnicas detalhadas na tabela abaixo.

A definição dos itens efetivamente utilizados em cada atividade observará a natureza da ação, o público atendido, o período do ano e os critérios técnicos estabelecidos, não havendo obrigatoriedade de fornecimento simultâneo de todos os itens em todas as atividades.

Lote	ITEM	CATMA T/CATS ER	ESPECIFICAÇÃO	UNIDAD E	QTDE
Lote 01	01	363096	Sanduíches variados (pão de forma sem casca – 50 g) com queijo tipo muçarela e presunto fatiados, patê de atum e patê de ricota (20 g), embalados individualmente em sacola plástica apropriada, entregue em caixa térmica, quantidade total dividida entre os três sabores.	UNIDADE	14.420
	02	305864	Coxinha de frango - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio	kg	181



			(coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.		
03	258319		Bolinhas de queijo - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	181
04	309615		Risole de carne - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	181
05	461968		Bolinho de bacalhau - Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	181
06	309611		Quibe de triguilho e carne moída, com condimentos naturais. Salgadinhos fritos tamanho festa: 15 g de massa e 10 g de recheio (coquetel – 25 g). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	181
07	374646		Torta salgada sabores: fria, de pão de forma, com recheio de frango e cobertura de maionese. Este item deverá acompanhar prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	721
08	476817		Bolo doce redondo com furo central de sabores variados (sem recheio ou cobertura) – sabores: branco, chocolate, laranja – quantidade total dividida em três sabores. Porção/unidade: 1 Kg. Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitados.	kg	1.298
09	460394		Pão doce simples (com creme – 50 g). Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 50g.	kg	361
10	11919		Cachorro quente completo – pão careca 50g, salsicha hot dog, milho, ervilha, molho e batata palha, pronto para o consumo, embalados	UNIDADE	14.420



			individualmente em sacola plástica apropriada, entregue em caixa térmica.		
	11	307907	Bolo de festa – sabor natural, com recheio de frutas e creme de confeitiro e cobertura de glacê e decoração com frutas variadas). Este item deverá acompanhar 01 prato descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro e 01 garfo descartável de plástico a cada 100g solicitadas.	kg	721
	12	11919	Pastel de queijo e carne moída, frito pronto para consumo, formato meia lua, com no mínimo 60g por unidade, quantidade total dividida entre os dois sabores, entregue em caixa térmica. Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 60g solicitadas.	kg	865
	13	462687	Canjição (Canjica doce) pronta para consumo, preparada à base de canjica branca cozida (milho para canjica), leite, coco ralado, leite de coco, leite condensado, creme de leite e amendoim, com textura cremosa e sabor característico. Poderá conter canela, conforme receita tradicional e padrão do fornecedor, desde que mantidas as características organolépticas adequadas (odor e sabor próprios, sem sinais de azedamento, talhamento ou alteração). Deve ser entregue em condições higiênico-sanitárias apropriadas, acondicionada em embalagem própria para alimentos, íntegra e identificada. Este item deve acompanhar 01 cumbuca de isopor de no mínimo 200ml de capacidade e um colher de plástico a cada 200g solicitadas.	Litro	721
	14	444280	Mini bolinho de chuva Produto de panificação/doce frito, em formato esférico (“bolinha”), massa à base de farinha de trigo, ovos, leite e açúcar, frito em óleo vegetal, com acabamento tradicional de açúcar e canela (quando aplicável). Deve apresentar coloração dourada uniforme, textura macia internamente, sem excesso de óleo, sem odor ou sabor rançoso. Porção/unidade: mini (aprox. 15–25 g/unid). Apresentação: fornecimento pronto para consumo, acondicionado em embalagem apropriada para transporte de alimentos. Condições: produzido no dia (ou conforme exigência do termo), com boas práticas de fabricação; transporte em veículo higienizado. Este item deverá acompanhar 01 prato	kg	181



			descartável de plástico na cor branca de 15cm de diâmetro, a cada 100g solicitadas.		
	15	460396	Mini croissant doce Produto de panificação folhada (massa laminada), formato “meia-lua”, versão mini, assado, com textura folhada e macia, sabor adocicado. Pode conter recheio doce (ex.: goiabada, doce de leite ou chocolate), conforme padrão definido no processo. Não deve apresentar queimado, ressecamento ou sinais de fermentação inadequada. Porção/unidade: mini (aprox. 20–35 g/unid). Apresentação: pronto para consumo, embalado de forma a preservar a integridade do folhado.	kg	181
	16	456881	Mini croissant salgado Produto de panificação folhada, formato “meia-lua”, versão mini, assado, com recheio salgado conforme termo (ex.: presunto e queijo, frango desfiado, queijo, ou similar). Deve apresentar textura folhada, recheio bem distribuído, sem excesso de umidade, sem odor/sabor alterado. Porção/unidade: mini (aprox. 25–45 g/unid). Apresentação: pronto para consumo, acondicionado em embalagem apropriada.	Kg	181
	17	269658	Broa de fubá redonda com furo central Produto de panificação tradicional à base de fubá (milho), formato redondo com furo central (tipo “rosca”), assado, com textura macia e levemente granulada, sabor característico de milho, podendo conter erva-doce (se especificado). Deve apresentar cor dourada uniforme, sem queimado, sem ressecamento e sem mofo. Porção/unidade: 1Kg Apresentação: pronta para consumo, acondicionada em embalagem íntegra. Este item deverá acompanhar no mínimo 02 guardanapos de papel a cada 50g.	kg	721
	18	462672	Cocada Doce à base de coco (ralado ou em flocos), açúcar e ingredientes permitidos, em porções individuais (quadrada/retangular). Deve apresentar textura típica (macia ou firme, conforme padrão), sabor e odores característicos, sem cristalização excessiva ou umidade fora do padrão, sem sinais de deterioração. Porção/unidade: porção individual (aprox. 20–40 g/unid).	kg	577



			Apresentação: embalada individualmente (preferencial) ou em embalagem coletiva com separação adequada.		
	19	462638	Paçoca Doce industrializado ou artesanal padronizado à base de amendoim, açúcar e farinha (mandioca/milho), formato rolha/tablete, porção individual. Deve estar dentro do prazo de validade, com rotulagem (quando industrializado), sem odor rançoso, sem umidade e sem sinais de alteração. Porção/unidade: porção individual (aprox. 15–25 g/unid). Apresentação: preferencialmente embalada individualmente para melhor higiene e distribuição.	kg	181
	20	456765	Brownie Tipo: Brownie tradicional - mínimo de 80g. Apresentação: Embalado individualmente, em pedaços. Condições de acondicionamento: Embalagem adequada para alimentos, lacrada. Validade: Dentro do prazo mínimo exigido pela legislação sanitária	Unidade	2.460
Lote 02	21	217785	Refrigerante de guaraná comum , embalagem 2 litros, fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	UNIDADE	1.878
	22	232358	Refrigerante de guaraná zero açúcar , embalagem 2 litros, fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	UNIDADE	1.878
	23	305348	Suco natural sabores: caju, maracujá, limão, manga ou goiaba, com açúcar. Sem conservantes, Embalagem Tetrapack de 01 litro. Fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Litro	1.878
	24	314238	Suco natural sabores: caju, maracujá, limão, manga ou goiaba, sem açúcar. Sem conservantes, Embalagem Tetrapack de 01 litro. Fornecido acompanhado de no mínimo 02 copos descartáveis a cada 200ml solicitados.	Litro	1.878
Lote 03	25	461971	Mini quiche de queijo de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	09
	26	461973	Mini quiche de palmito de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	09
	27	461972	Mini quiche calabresa de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	09



	28	456879	Mini Croissant recheado com 4 queijos de 30g . Assado e pronto para consumo.	Kg	09
	29	456880	Mini Croissant recheado de queijo de 30g. Assado e pronto para consumo.	Kg	09
	30	456881	Mini Croissant recheado de queijo e presunto de 30g . Assado e pronto para consumo.	Kg	18
	31	258295	Vol-Au-Vent - Sabores variados	Kg	18
	32	308614	Folhados de Bacalhau de 30g	Kg	09
	33	308615	Folhados de ameixa com bacon de 30g	Kg	09
	34	263376	Canapés variados de 30g	Un	1.200
	35	309615	Empada de camarão de 30g, pronta para consumo	Kg	09
	36	2156	Tábua de frios - Pronta para consumo, com composição mínima por peso, respeitando as seguintes proporções: queijo muçarela fatiado na proporção de 17%, queijo prato ou queijo tipo gouda na proporção de 17%, queijo parmesão em lascas na proporção de 9%, presunto cozido fatiado na proporção de 22%, peito de peru defumado fatiado na proporção de 22% e salame tipo italiano fatiado na proporção de 13%.	Kg	35
	37	459644	Azeitonas - preta média, sem caroço. Azeitonas pretas, tamanho médio, sem caroço, prontas para consumo, acondicionadas em embalagem adequada, íntegras, sem sinais de deterioração, com sabor e odor característicos. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	9
	38	459641	Azeitonas - verde grande com recheio. Azeitonas verdes, tamanho grande, recheadas, sem defeitos aparentes, prontas para consumo, acondicionadas em embalagem adequada, com sabor e odor característicos. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	9
	39	609443	Tomate cereja frescos Tomate tipo cereja, fresco, íntegro, firme, com coloração uniforme, livre de sujidades e sinais de deterioração, próprio para consumo in natura. Fornecimento por quilograma.	kg	09
	40	464365	Uvas Thompson frescas Uvas da variedade Thompson, frescas, sem	kg	09



		sementes, firmes, com coloração uniforme, livres de sujidades e sinais de deterioração, próprias para consumo in natura. Fornecimento por quilograma		
41	464444	Damasco desidratado - seco. Damasco desidratado, seco, sem adição excessiva de açúcar, íntegro, com textura e sabor característicos, próprio para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	09
42	464542	Castanha de caju - torrado Castanha de caju torrada, sem casca, íntegra, com sabor característico, isenta de ranço ou umidade excessiva, própria para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	09
43	464538	Amendoim torrado com sal Amendoim torrado, com adição de sal, íntegro, crocante, isento de ranço, próprio para consumo. Embalagem de, no mínimo, 200 g.	kg	09
44	460413	Pão sírio pita, pequeno Pão sírio tipo pita, tamanho pequeno, macio, fresco, próprio para consumo, acondicionado em embalagem adequada. Unidade individual, peso aproximado entre 40 g e 60 g.	kg	18
45	460398	Pão Ciabata Pão tipo ciabatta, fresco, de casca levemente crocante e miolo macio, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 200 g e 300 g.	kg	60
46	469307	Pão brioche Pão tipo brioche, macio, fresco, levemente adocicado, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 50 g e 70 g.	kg	18
47	460384	Pão italiano Pão tipo italiano, fresco, com casca firme e miolo macio, próprio para consumo. Unidade com peso aproximado entre 400 g e 600 g.	kg	18
48	456935	Grissini variados assado Grissini assados, crocantes, em sabores variados, próprios para consumo, acondicionados em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	15
49	460532	Torradas mini pão - tipo canapés Torradas tipo mini pão, formato adequado	kg	6



			para canapés, crocantes, próprias para consumo. Embalagem de, no mínimo, 150 g.		
50	620459		Patê de atum - pronto para consumo Patê pronto para consumo, à base de atum, contendo água, óleo de soja e temperos desidratados, textura homogênea, sabor característico, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	8
51	617796		Patê de frango - pronto para consumo Patê de frango pronto para consumo, textura homogênea, sabor característico, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	8
52	467400		Crema de ricota Crema de ricota pronto para consumo, textura cremosa, sabor suave, acondicionado em embalagem adequada. Embalagem de, no mínimo, 150 g.	kg	8
53	457085		Cheesecake Cheesecake pronto para consumo, com base e recheio cremoso, porcionado individualmente ou em unidades para corte, acondicionado adequadamente. Porção individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g.	kg	24
54	269116		Tartelete de frutas Tartelete doce, base crocante com recheio e cobertura de frutas, pronta para consumo, porcionada individualmente, acondicionada adequadamente. Unidade com peso aproximado entre 50 g e 80 g.	kg	15
55	444378		Mini mouse - limão Mousse sabor limão, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.	kg	24
56	444380		Mini Mouse - maracujá Mousse sabor maracujá, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.	kg	24
57	444378		Mini mouse - chocolate Mousse sabor chocolate, pronto para consumo, porcionado individualmente, acondicionado em copo ou embalagem	kg	24



			apropriada. Porção aproximada de 60 g a 80 g.		
	58	605158	Bolo de milho cremoso Bolo de milho cremoso, pronto para consumo, textura macia, sabor característico, porcionado individualmente ou em unidades para corte, acondicionado adequadamente. Porção individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g.	kg	24
Lote 04	59	14397	Copeiragem simples Composto por bebidas quentes e frias prontas para consumo, com quantitativo estimado para até 50 (cinquenta) pessoas por solicitação, incluindo, no mínimo, a seguinte composição básica: café (10 litros) pronto para consumo; leite (5 litros) quente e/ou frio; cappuccino (750g); três tipos de chá (7,5 litros ou 30 sachês sendo 10 de casa sabor); água mineral com e sem gás (20 litros); açúcar (500g); adoçante (100ml). Deverá incluir ainda todos os insumos necessários ao consumo, tais como copos descartáveis 200ml (100 un. para bebidas quentes e 100 un. para bebidas frias), mexedores (150 un.) e guardanapos (300 un.), observadas as normas sanitárias vigentes.	Unidade/reunião	06

1.7 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 1746, de 2022.

1.8 O prazo de vigência da Ata é de 12 meses podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

1.9 O contrato a ser eventualmente firmado entre as partes, oriundos da ATA e Registro de Preços, poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, caso as condições e os preços permaneçam vantajosos para a Administração, conforme dispõe o art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.10 O objeto caracteriza-se como **fornecimento de natureza contínua**, em razão da recorrência das atividades desenvolvidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos e seus equipamentos socioassistenciais e da necessidade frequente de disponibilização de lanches ao longo do exercício.

1.11 Trata-se de Serviço/aquisição de bem comum, a ser contratado(a) mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.



2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'b', da Lei nº 14.133/2021).

A fundamentação da contratação, bem como a definição da necessidade, da solução adotada e da estimativa dos quantitativos, encontra-se devidamente pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar – ETP, que integra o processo administrativo como apêndice deste Termo de Referência, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, alínea “b”, da Lei nº 14.133/2021.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'c', e art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

A solução proposta consiste no fornecimento de lanches prontos para consumo, destinados às atividades desenvolvidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos e seus equipamentos da Proteção Social Básica e da Proteção Social Especial, considerando todas as etapas que compõem o ciclo de vida do objeto, desde o planejamento da contratação até a sua efetiva utilização e encerramento.

No âmbito do planejamento, a demanda foi identificada e dimensionada com base em critérios objetivos, considerando o público atendido, a natureza das atividades realizadas, a frequência das ações e a aplicação de metodologia per capita, conforme detalhado nos Documentos de Formalização da Demanda e no Estudo Técnico Preliminar que fundamentam este Termo de Referência.

Na fase de execução, caberá à empresa contratada a responsabilidade integral pela preparação dos lanches, observando rigorosamente as especificações técnicas, nutricionais e sanitárias estabelecidas, bem como as normas vigentes de higiene, manipulação e acondicionamento de alimentos. Os lanches deverão ser devidamente embalados, transportados e entregues de forma a preservar a qualidade, a segurança alimentar e as condições adequadas de consumo.

A entrega dos lanches ocorrerá de maneira parcelada e conforme a demanda da Administração, em função do cronograma das atividades socioassistenciais e do número de participantes previstos em cada ação, não havendo obrigatoriedade de fornecimento simultâneo de todos os itens em todas as atividades, respeitando-se a natureza de cada evento e o planejamento previamente definido.

A utilização dos lanches se dará de forma imediata, durante a realização das atividades, grupos, oficinas, encontros formativos, ações comunitárias e eventos institucionais, não sendo necessária qualquer etapa de preparo, manipulação ou armazenamento posterior por parte da Administração, o que reduz riscos sanitários e otimiza a execução das ações finalísticas dos equipamentos.

Após o consumo, os resíduos sólidos gerados, decorrentes principalmente de embalagens e utensílios descartáveis, serão devidamente coletados e destinados conforme as rotinas regulares de manejo de resíduos do Município, que dispõe de serviço estruturado de coleta e destinação de resíduos sólidos urbanos, mitigando impactos ambientais associados à execução do objeto.



Dessa forma, a solução apresentada contempla integralmente o ciclo de vida do objeto, demonstrando que o fornecimento de lanches é planejado, executado, utilizado e finalizado de maneira compatível com a estrutura administrativa existente, com observância aos princípios da eficiência, da economicidade, da segurança sanitária e do interesse público, atendendo às exigências previstas no art. 6º, inciso XXIII, alínea “c”, e no art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, da Lei nº 14.133/21).

4.2 Requisitos técnicos, sanitários e operacionais

Os itens que compõem o objeto desta contratação deverão atender rigorosamente às especificações técnicas descritas na tabela acima, observando critérios de qualidade, segurança alimentar e adequação ao consumo imediato, em conformidade com a legislação sanitária vigente e as boas práticas de manipulação de alimentos.

Os lanches deverão ser fornecidos prontos para consumo, devidamente preparados, embalados, acondicionados e transportados pela empresa contratada, sendo vedada qualquer etapa de preparo, manipulação ou processamento de alimentos nas dependências dos equipamentos da Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.

Os alimentos deverão apresentar características adequadas de aparência, sabor, textura e conservação, estando dentro do prazo de validade e em condições próprias para consumo, sendo rejeitados aqueles que apresentarem qualquer indício de deterioração, contaminação ou desconformidade com as especificações estabelecidas.

A empresa contratada deverá atender às normas sanitárias aplicáveis, mantendo licenciamento vigente junto ao órgão de vigilância sanitária competente, bem como adotando procedimentos que assegurem a higiene, a segurança alimentar e a rastreabilidade dos produtos fornecidos.

4.3 Requisitos de fornecimento e utilização dos itens

O fornecimento dos itens ocorrerá de forma **parcelada e sob demanda**, de acordo com o cronograma das atividades desenvolvidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos e seus equipamentos, não havendo obrigatoriedade de fornecimento simultâneo de todos os itens registrados para cada atividade ou evento realizado.

A seleção dos itens a serem fornecidos em cada ação observará a natureza da atividade, o público atendido, o período do ano e o planejamento previamente definido pela Administração, podendo variar conforme o tipo de evento, grupo ou oficina realizada.

Os quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços correspondem a **estimativas máximas**, elaboradas para fins de planejamento e garantia de atendimento da demanda, não implicando obrigatoriedade de consumo integral por parte da Administração.



Os itens deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, dentro dos prazos estabelecidos, em condições que preservem a integridade, a qualidade e a segurança dos alimentos, sendo responsabilidade da contratada assegurar que o fornecimento atenda às necessidades operacionais das unidades.

4.4 Vedação à subcontratação

Em razão da natureza do objeto, que envolve o preparo, acondicionamento, transporte e entrega de alimentos prontos para consumo, **não será permitida a subcontratação, total ou parcial**, dos serviços objeto desta contratação.

A vedação à subcontratação visa assegurar o controle sanitário, a rastreabilidade, a padronização da qualidade dos produtos fornecidos e a responsabilização direta da empresa contratada pela integral execução do objeto, reduzindo riscos operacionais e garantindo maior segurança à Administração e aos usuários atendidos.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (arts. 6º, XXIII, alínea “e” e 40, §1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

- 5.1. A execução do objeto dar-se-á por meio do fornecimento parcelado e sob demanda de lanches prontos para consumo, conforme os itens registrados em Ata de Registro de Preços, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e na legislação aplicável.
- 5.2. O fornecimento ocorrerá mediante solicitação formal da Administração, emitida pelas unidades demandantes ou pelo setor responsável pela gestão da Ata, com antecedência mínima necessária à adequada preparação dos alimentos (48h), respeitando-se a natureza dos itens a serem fornecidos e a necessidade de garantir a qualidade, a segurança alimentar e o frescor dos produtos.
- 5.3. Considerando que parte dos itens é composta por alimentos perecíveis e preparados sob encomenda, a Administração encaminhará a solicitação de fornecimento com **antecedência mínima de 48 horas**, salvo situações excepcionais devidamente justificadas e acordadas entre as partes, de modo a permitir o correto planejamento da produção pela contratada.
- 5.4. Os lanches deverão ser preparados pela empresa contratada em instalações próprias e devidamente licenciadas, sendo fornecidos **prontos para consumo**, não sendo admitida qualquer etapa de preparo, manipulação ou complementação nas dependências da Administração.
- 5.5. Todos os insumos necessários à execução do objeto, incluindo alimentos, embalagens, utensílios descartáveis, acondicionamento térmico, transporte e mão de obra, deverão estar **integralmente incluídos no preço registrado**, não sendo admitida cobrança adicional sob qualquer pretexto.
- 5.6. A entrega dos lanches será realizada de forma pontual, nos locais indicados pela Administração, os quais poderão variar conforme a atividade ou ação programada, abrangendo os espaços onde ocorram atividades institucionais, **todos situados no território do Município de Nova Friburgo**.
- 5.7. A contratada deverá assegurar que o transporte e a entrega dos alimentos ocorram em condições adequadas de higiene, conservação e segurança, utilizando veículos apropriados e adotando procedimentos que garantam a integridade dos produtos até o momento da entrega.



- 5.8. No ato da entrega, os lanches deverão estar em conformidade com as especificações técnicas e sanitárias previstas neste Termo de Referência, sendo facultado à Administração recusar o recebimento de itens que não atendam aos padrões de qualidade, apresentação, acondicionamento ou prazo de validade estabelecidos.
- 5.9. A execução do objeto observará o caráter estimativo dos quantitativos registrados, não implicando obrigação de consumo integral dos itens registrados em Ata, ficando o fornecimento condicionado às necessidades efetivas da Administração ao longo da vigência da contratação.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/2021).

- 6.1. A execução da Ata de Registro de Preços deverá ocorrer de forma fiel pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e com as normas da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, nos termos do art. 115 da referida Lei.
- 6.2. A gestão e a fiscalização da contratação serão exercidas por representantes da Contratante formalmente designados, antes do início da execução do objeto, competindo-lhes acompanhar, controlar e avaliar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, bem como dirimir dúvidas que surgirem no curso da execução, na forma do disposto no art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.3. A fiscalização será exercida por fiscal(is) designado(s), que deverá(ão) acompanhar a execução do fornecimento, verificando, no ato das entregas, a conformidade dos lanches com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à quantidade solicitada, qualidade dos produtos, condições de acondicionamento, prazos de entrega e observância das normas sanitárias aplicáveis.
- 6.4. O fiscal do contrato deverá registrar, em instrumento próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do objeto, indicando as medidas necessárias à regularização de eventuais falhas ou inconformidades, bem como comunicar, em tempo hábil, à autoridade competente, situações que ultrapassem sua competência, nos termos do art. 117, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021.
- 6.5. A contratada será obrigada a reparar, corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades, conforme previsto no art. 119 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.6. A fiscalização exercida pela Contratante não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do objeto, nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.7. A contratada será a única responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto, não se transferindo à Administração qualquer responsabilidade em razão de inadimplência, conforme disposto no art. 121 da Lei nº 14.133/2021.
- 6.8. As comunicações entre a Contratante e a contratada deverão ser realizadas, preferencialmente, por escrito, admitindo-se, quando cabível, a utilização de meios eletrônicos, desde que garantida a formalização e o registro das informações.



6.9. Para fins de pagamento e manutenção da contratação, poderão ser exigidos, quando aplicável, a Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, caso não estejam devidamente regularizados no SICAF.

6.10. Compete à Contratante, além das obrigações legais:

- a) atestar as notas fiscais ou faturas correspondentes aos fornecimentos realizados;
- b) efetuar os pagamentos devidos, nos prazos estabelecidos;
- c) prestar informações e esclarecimentos necessários à adequada execução do objeto;
- d) aplicar as penalidades previstas neste Termo de Referência, no edital e na legislação vigente, em caso de descumprimento contratual.

6.11. Rotinas de fiscalização

A fiscalização contratual obedecerá, no mínimo, às seguintes rotinas:

- a) conferência da quantidade e dos itens entregues em relação à solicitação emitida;
- b) verificação das condições de acondicionamento, transporte e apresentação dos lanches;
- c) avaliação da qualidade e adequação dos produtos para consumo imediato;
- d) registro de eventuais inconformidades e adoção das providências cabíveis;
- e) acompanhamento do cumprimento dos prazos de entrega estabelecidos.

6.12. Da Garantia Contratual

6.12.1 Não será exigida prestação de garantia de execução contratual para a presente contratação, haja vista que o objeto se limita ao fornecimento de lanches (bens comuns de pronto fornecimento), apresentando baixo risco à Administração e execução simplificada, em observância aos princípios da razoabilidade e da ampla competitividade.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'g', da Lei nº 14.133/2021)

7.1. A Nota Fiscal deverá ser emitida em nome de: **Fundo Municipal de Assistência Social, CNPJ: 07.293.841/0001-83, ENDEREÇO: Alameda Eduardo Guinle nº 137, Centro, Nova Friburgo/RJ - CEP 28.625-130.**

7.2. Todos os materiais deverão ser entregues no local a ser designado pela Contratante, informado previamente na Requisição a ser encaminhada à Contratada, com no mínimo de **48h** de antecedência do dia em que ocorrer o evento/atividade.

7.3. Da liquidação da despesa:

7.3.1 A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Fazenda, a partir do cumprimento das obrigações elencadas neste Termo de Referência, em obediência ao Decreto nº 2493, de 07 de novembro de 2023, https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_64_Legislacoes.html.

7.3.2 Deverá ser observado no momento da emissão do Documento Fiscal e na liquidação da despesa os dispositivos do Decreto Municipal nº2480/2023, o qual dispõe sobre a arrecadação do Imposto de



Renda incidente na fonte de que trata o art. 157, inciso I, da Constituição Federal, nos pagamentos a pessoas jurídicas efetuados por órgãos, Fundos e Fundação instituída e mantida pelo Município, observando ainda as regras aplicáveis ao Imposto de Renda incidente na fonte estabelecidas pelo art. 64 da Lei Federal nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, e pela Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012. https://pmnf.rj.gov.br/paginas-centralizadas/9_64_Legislacoes.html

7.4 Do pagamento da despesa:

7.4.1 O pagamento será efetuado conforme estabelecido no Decreto Municipal nº 2493, de 07 de novembro de 2023, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

Negativa de Débitos Trabalhistas; Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais; FGTS; PGE – referente à Dívida Ativa Estadual; Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa; Estadual CND – referente ao ICMS.

7.4.2 A Nota Fiscal deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

7.4.3 Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (s), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

7.4.4 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

7.4.5 O pagamento será efetuado pelo Município de Nova Friburgo mediante crédito em conta-corrente da contratada, até o 30º (trigésimo) dia corrido, a contar da atestação da Nota (s) Fiscal(ais) apresentada pela contratada, desde que cumpridas as formalidades legais e contratuais previstas, e de acordo com o Decreto Municipal nº. 2493, de 07 de novembro de 2023.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'h', da Lei nº 14.133/2021)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, através do Sistema de Registro de Preços, com fundamento na hipótese do art. 28, inciso I, e art. 84, ambos da Lei nº 14.133/2021, e Decreto nº 11.462/2023.

8.2. Na fase de habilitação da empresa, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>)



- 8.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 8.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 8.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 8.7. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.8. É dever do fornecedor manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.
- 8.9. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.10. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.11. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 8.12. **Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação:**
- 8.12.1. **Habilitação Jurídica;**
- A) Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- B)Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- C) Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- D) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto



ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

E) Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

F) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

G) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

H) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

I) Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

J) Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

K) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.12.2. Habilitações fiscal, social e trabalhista;

A) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

B) 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, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

C) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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



E) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

F) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

G) Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

8.12.3. Qualificação Econômico-Financeira.

8.12.3.1. Para fins de habilitação econômico-financeira, será exigida apenas a apresentação de **Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou documento equivalente emitido pelo órgão competente.

8.12.3.2. Considerando que o objeto da presente contratação consiste no fornecimento de bens comuns, de baixa complexidade técnica, mediante entregas parceladas, sem dedicação exclusiva de mão de obra, sem investimentos iniciais relevantes e com pagamento condicionado ao efetivo fornecimento dos produtos, entende-se desnecessária a exigência de balanço patrimonial, demonstrações contábeis, índices financeiros ou patrimônio líquido mínimo.

8.12.3.3. Tal medida observa os princípios da proporcionalidade, da razoabilidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, evitando a imposição de requisitos excessivos que possam restringir injustificadamente a participação de licitantes, especialmente de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), sem que isso represente incremento da segurança da contratação.

8.12.3.4. A manutenção apenas da Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial mostra-se suficiente para resguardar a Administração quanto à capacidade econômico-financeira mínima dos licitantes, sendo compatível com a natureza, o vulto e os riscos da presente contratação.

8.12.4. Qualificação Técnica



8.12.4.1. Para os Lotes 01, 03 e 04, especificamente, a(s) licitante(s) deverá(ão) apresentar **atestado(s) de capacidade técnica**, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a execução anterior, de forma satisfatória, de fornecimento compatível com o objeto desta contratação, envolvendo preparo e fornecimento de lanches, refeições prontas, coffee break, alimentação coletiva ou serviços similares.

8.12.4.2. Para todos os Lotes, a(s) licitante(s) deverá(ão) apresentar **Alvará ou Licença Sanitária vigente**, expedida pelo órgão competente de vigilância sanitária, compatível com a atividade de preparo, manipulação e fornecimento de alimentos, como condição essencial para a habilitação, em observância às normas sanitárias aplicáveis e à natureza do objeto contratado.

9. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

9.1 Da Contratada:

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência da 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 às suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem 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 da Ata de Registro de Preços;
- h) manter, durante a vigência da Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação 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, às 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.

9.2 Da 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;
- 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 objeto;
- e) observar para que durante a vigência do ATA 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.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 14.133/21.

10.1.1 Comete infração administrativa a contratada que:

10.1.1.1 dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

10.1.1.3 dar causa à inexecução total do contrato;



10.1.1.4 deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

10.1.1.5 não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

10.1.1.7 ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

10.1.1.8 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

10.1.1.9 fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

10.2 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances;

10.3 Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à empresa, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

10.3.1 advertência;

10.3.2 multa;

10.3.3 impedimento de licitar e contratar;

10.3.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.4 compensatória no percentual de até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total do contrato, pela recusa em assiná-lo, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas;

10.5 compensatória no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor da fatura correspondente ao mês em que foi constatada a falta;

10.6 moratória no percentual correspondente a 0,5% (meio por cento), calculada sobre o valor total do contrato, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10% (dez por cento), ou seja, por 20 (vinte) dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

10.7 moratória no percentual de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

10.8 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 3 (três) anos;

10.9 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado



ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior;

10.10 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado;

10.11 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis;

10.12 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 14.133/21.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'I', da Lei nº 14.133/2021).

11.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$ 582.291,49 (quinhentos e oitenta e dois mil e duzentos e noventa e um reais e quarenta e nove centavos)**, conforme custos unitários apostos na planilha orçamentária (Anexo II) anexado aos autos.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'J', da Lei nº 14.133/2021).

12.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, na forma abaixo:

Órgão/Unidade Orçamentária	Programa de Trabalho	Fonte de Recursos	Natureza da Despesa
Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos	32.001.04.122.0001.2.209	1500	33.90.39-41
Gerência da Proteção Social Especial	32.003.08.245.1034.2.217	1660/1661	33.90.39-41
Gerência da Proteção Social Básica	32.003.08.245.1033.2.215	1660/1661	33.90.39-41

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Fica desde já determinado que a proposta apresentada pelo ganhador do certame deverá ser acompanhada pela planilha de custos e formação de preços.

13.2 Termo de referência elaborado por esta subscritora auxiliada pela equipe técnica de manutenção desta Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.

Nova Friburgo/RJ, 09 de junho de 2026.

ELABORADOR:	APOIO TÉCNICO:
Ozório Junior Tardin da Silva Matr.: 100.022	Rosângela Caterina Cassano Gerente da Proteção Social Especial Matr.: 199.059 Edilene Gorete Torres Laett Gerência de Proteção Social Básica Matr.: 63.360 Amélia Cristina Domingues Fernandes Subsecretária de Políticas Sociais e Direitos Humanos Coordenação da CAIVS interina Matr.: 115.162

Ratifico o presente termo de referência, nos termos da Lei Federal nº 14.133/21, bem como autorizo
O PROSSEGUIMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO.

Ciente, de acordo:

Yuri Guimarães Felisberto Bezerra

Secretário Municipal de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos
Matrícula: 100.518