



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA PARA SERVIÇOS

#### 1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

**1.1** Contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de preparo e distribuição de LANCHES, para atender as demandas do Cerimonial da Secretaria de Gabinete do Prefeito, conforme condições, especificações, exigências e estimativas estabelecidas nos autos, bem como nas demais cláusulas deste instrumento.

|            |                             |                                                                    |
|------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>1.2</b> | <b>Requisitante:</b>        | Secretaria de Gabinete do Prefeito                                 |
| <b>1.3</b> | <b>Fundamentação legal:</b> | Pregão Eletrônico, Art. 28, inciso I da Lei Federal nº 14.133/21.  |
| <b>1.4</b> | <b>Período:</b>             | Imediato                                                           |
| <b>1.5</b> | <b>Tipo:</b>                | Menor preço nos termos do art. 33, inciso I, da Lei n.º 14.133/21. |

**1.6** A tabela abaixo demonstra detalhadamente o objeto do presente Termo de Referência, bem como o número de itens e o respectivo quantitativo:

| ITEM     | CATSER       | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UN             | QTD       |
|----------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>12807</b> | <b>PREPARO E SERVIÇO DE X-BURGUER, SALGADOS DE FORNO, BOLO E BEBIDA.</b><br><br>Deverá ser fornecido, individualmente, <b>01 (uma) unidade de sanduíche tipo X-Burger</b> , composto por duas fatias de pão com gergelim, 01 (um) hambúrguer, 01 (uma) folha de alface, 02 (duas) rodela de tomate e 01 (uma) fatia de queijo tipo muçarela ou prato, acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos. Adicionalmente, deverão ser fornecidas <b>12 (doze) unidades de mini salgados de forno</b> , em sabores variados, sendo distribuídos igualmente entre os recheios de frango, carne, queijo e presunto, e calabresa com queijo, totalizando 03 (três) unidades de cada sabor, acondicionados em embalagem de papel | <b>Serviço</b> | <b>01</b> |



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | <p>própria para alimentos, acompanhados de 01 (um) sachê de cada tipo de molho: maionese, ketchup e mostarda. Deverá, ainda, ser disponibilizada <b>01 (uma) fatia de bolo</b> (aprox. 100g), composta por 03 (três) camadas de massa branca e 02 (duas) camadas de recheio de doce de leite, embalada individualmente em plástico transparente apropriado para alimentos. No que se refere às bebidas, deverá ser fornecido o quantitativo <b>mínimo de aproximadamente 900 ml (novecentos mililitros) por convidado</b>, podendo ser suco natural de guaraná ou refrigerante, servidos em copos de aproximadamente 300 ml, correspondendo, a 03 (três) copos por participante.</p> <p>- <b>02 (duas) estações de algodão doce e 02 (duas) estações de pipoca</b>, devendo o fornecimento ocorrer de forma contínua e à vontade durante todo o período de realização do evento.</p> <p><b>Formato do serviço:</b> A distribuição dos alimentos deverá ocorrer por meio de estações 10 pontos de distribuição (04 para alimentos salgados; 04 para bebidas; 02 para bolo), visando evitar filas e garantir melhor fluxo de atendimento aos participantes. A empresa deverá organizar essas estações com estrutura própria e pessoal capacitado. Todos os utensílios e insumos necessários são de responsabilidade da contratada;<br/>Os alimentos deverão ser acondicionados/servidos em embalagens individuais adequadas preferencialmente descartáveis;<br/>O cardápio proposto deverá ser submetido previamente a aprovação por meio de degustação prévia;</p> |  |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|



|  |  |                                                                                                                                                                                                                                |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  |  | Poderá haver diligência in loco para análise do local, por meio de visita técnica.<br>Local do evento a ser confirmado: o espaço deverá estar localizado a um raio de no máximo 5 km da sede da Prefeitura Municipal (Centro). |  |  |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

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

**1.8** Trata-se de contratação de serviço comum, a ser contratado mediante licitação, na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica.

**1.9** A presente contratação se dará por entrega imediata, portanto, sem prazo de vigência a ser considerado, apenas o tempo de realização do evento que terá início às 14 horas e término às 19 horas, aproximadamente.

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

**2.1** A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

**2.2** A presente contratação mostra-se necessária para viabilizar a adequada realização da Festa do Servidor, evento institucional promovido anualmente pela Prefeitura Municipal de Nova Friburgo como forma de valorização, reconhecimento e integração dos servidores públicos municipais. Trata-se de ação voltada ao fortalecimento do ambiente institucional e ao reconhecimento da dedicação dos servidores que diariamente desempenham funções essenciais à prestação dos serviços públicos.

**2.3** O evento, previsto para ocorrer no dia 23 de outubro, reunirá servidores municipais em momento de confraternização, tornando indispensável a disponibilização de estrutura adequada para preparação e distribuição de alimentação aos participantes, especialmente X-burger, mini salgados de forno, bolo e bebida.

**2.4** Embora o Município disponha de equipe de cozinha vinculada ao Restaurante Popular, os servidores lotados neste setor já executam diariamente atividades essenciais e contínuas relacionadas ao preparo e fornecimento de refeições, encontrando-se atualmente com elevada demanda de trabalho e quantitativo reduzido de pessoal para absorção de atividade extraordinária dessa magnitude.

**2.5** Nos anos anteriores, a preparação e distribuição da alimentação durante o evento foram realizadas pelos próprios servidores do Restaurante Popular, situação que ocasionou sobrecarga às equipes internas e impediu que tais servidores participassem plenamente da festividade, uma vez que permaneceram integralmente responsáveis pela execução operacional do serviço.



**2.6** Ressalta-se, ainda, que no último exercício a execução dos serviços ocorreu por meio de empresa contratada, experiência que se mostrou satisfatória, tendo proporcionado maior organização, eficiência logística, padronização no atendimento e melhor distribuição das atividades durante o evento.

**2.7** Dessa forma, a presente contratação revela-se conveniente e necessária, pois permitirá que todos os servidores possam usufruir do evento em igualdade de condições, sem prejuízo das atividades ordinárias desempenhadas pelas equipes do Restaurante Popular. Ademais, a terceirização dos serviços contribuirá para maior eficiência operacional, melhor qualidade na execução e adequada organização da logística necessária ao atendimento do público estimado para a festividade.

**2.8** A medida também observa os princípios da eficiência, razoabilidade e interesse público, promovendo melhor utilização da estrutura administrativa e evitando sobrecarga de servidores já responsáveis por atividades essenciais e contínuas da Administração Municipal.

**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)**

**3.1** A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

**3.2** Diante deste contexto, as soluções que melhor atendem a necessidade atual da Administração são as seguintes:

**Contratação de empresa para a prestação do serviço de buffet, incluindo equipe, materiais e estrutura:**

Com esta solução o serviço será contratado como um todo, onde ficará a cargo da empresa contratada todo o serviço de buffet, incluindo todo o staff necessário para o evento, bem como todos os materiais.

**3.3** Considerando as vantagens e desvantagens apresentadas no item 6 do Estudo Técnico Preliminar, a solução apresentada acima se mostra a única viável à realidade do Município.

**3.4 Quanto à forma de aquisição:**

A forma de aquisição através de Pregão Eletrônico, com entrega imediata (art. 28, inciso I), possibilita que mais participantes concorram, garante uma descrição clara do que será contratado e facilita o controle dos gastos, além de ser a forma como o Município contrata esse tipo de serviço, sendo considerada a única opção viável à realidade.

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

**4.1** Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação e bebidas, necessários à realização da Festa do Servidor Público, com público estimado de 2.762 participantes.



## **4.2 PERÍODO E DURAÇÃO DO EVENTO**

Data: 23 de outubro de 2026

Horário: das 14h às 19h

## **4.3 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS**

### **Cardápio Mínimo (por participante)**

Como sugestão de cardápio a ser disponibilizado aos convidados, deverá ser fornecido, individualmente, 01 (uma) unidade de sanduíche tipo X-Burguer, composto por duas fatias de pão com gergelim, 01 (um) hambúrguer, 01 (uma) folha de alface, 02 (duas) rodela de tomate e 01 (uma) fatia de queijo tipo muçarela ou prato, acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos. Adicionalmente, deverão ser fornecidas 12 (doze) unidades de mini salgados de forno, em sabores variados, sendo distribuídos igualmente entre os recheios de frango, carne, queijo e presunto, e calabresa com queijo, totalizando 03 (três) unidades de cada sabor, acondicionados em embalagem de papel própria para alimentos, acompanhados de 01 (um) sachê de cada tipo de molho: maionese, ketchup e mostarda. Deverá, ainda, ser disponibilizada 01 (uma) fatia de bolo, composta por 03 (três) camadas de massa branca e 02 (duas) camadas de recheio de doce de leite, embalada individualmente em plástico transparente apropriado para alimentos. No que se refere às bebidas, deverá ser fornecido o quantitativo mínimo de aproximadamente 900 ml (novecentos mililitros) por convidado, podendo ser suco natural de guaraná ou refrigerante, servidos em copos de aproximadamente 300 ml, correspondendo, a 03 (três) copos por participante.

- 02 (duas) estações de algodão doce e 02 (duas) estações de pipoca, devendo o fornecimento ocorrer de forma contínua e à vontade durante todo o período de realização do evento

### **Condições de Fornecimento**

- Criação de área e equipe para distribuição de alimentos; sendo pelo menos 10 pontos de distribuição (04 para alimentos salgados; 04 para bebidas; 02 para bolo), visando evitar filas;
- Todos os utensílios e insumos necessários são de responsabilidade da contratada;
- Os alimentos deverão ser acondicionados/servidos em embalagens individuais adequadas preferencialmente descartáveis;
- O cardápio proposto deverá ser submetido previamente a aprovação por meio de degustação prévia;



- Poderá haver diligência in loco para análise do local, por meio de visita técnica.
- Local do evento a ser confirmado: o espaço deverá estar localizado a um raio de no máximo 5 km da sede da Prefeitura Municipal (Centro).

**4.4** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**4.5** Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

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

**5.1** O evento ocorrerá no dia 23 de outubro do corrente, com início às 14 horas e término previsto para as 19 horas.

**5.2** Ficará a cargo da Contratante tickets para distribuição igualitária dos produtos para os servidores, sendo então: 1 (uma) unidade de X-burguer, 1 (uma) unidade de salgados, 1 (uma) unidade de bolo e bebida conforme demanda, para cada participante do evento.

**5.3** Os produtos serão distribuídos através de estações de trabalho, sendo no mínimo 10 pontos de distribuição (04 para alimentos salgados; 04 para bebidas; 02 para bolo), visando evitar filas e garantir melhor fluxo de atendimento aos participantes.

**5.4** Os itens deverão ser entregues já prontos para o consumo, não sendo possível a preparação no espaço da festa.

**5.5** Os produtos devem ser produzidos e entregues obedecendo todas as regras sanitárias de manipulação de alimentos, utilizando-se de matéria prima e insumos frescos, de primeira qualidade, preparados na cozinha da CONTRATADA.

**5.6** Fica a cargo da empresa Contratada a montagem/desmontagem das estações de atendimento (incluindo balcões, mesas de apoio, recipientes, utensílios e demais mobiliários).

**5.7** As despesas decorrentes do transporte, bem como a manutenção da qualidade dos produtos transportados, ficam a cargo da CONTRATADA, além da disponibilidade dos equipamentos e materiais necessários para o aquecimento e/ou refrigeração dos alimentos.

**5.8** Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA a guarda patrimonial de todos os materiais e equipamentos utilizados durante o serviço.

#### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, da Lei nº 14.133/21).**

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



**6.2** 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).

**6.3** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, *caput*).

**6.3.1** O fiscal do contrato anotará 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).

**6.3.2** 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).

**6.3.3** 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).

**6.4** 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).

**6.5** 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*).

**6.6** 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).

**6.7** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**6.8** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**6.9** 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), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

**6.10** O acompanhamento, a gestão e a fiscalização da contratação serão exercidos por representantes da Contratante, aos quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dar ciência à Administração, na forma do disposto no capítulo VI do título III da Lei Federal nº14.133/21.





**6.11** Para o acompanhamento, gestão e fiscalização da execução do presente contrato, serão designados em momento posterior, antes da execução do objeto, agentes públicos gestor/gestor substituto e fiscal/ fiscal substituto.

**6.12** Os fiscais do contrato anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**6.13** Os fiscais designados pela Contratante deverão ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

**6.14** A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

**6.15** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada pelos danos causados à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão.

**6.16** Além das obrigações resultantes da aplicação da lei nº 14.133/21 e demais normas pertinentes, são obrigações da CONTRATANTE:

**6.16.1** Atestar as faturas/notas fiscais da CONTRATADA oriundas da realização dos serviços licitados;

**6.16.2** Efetuar os pagamentos devidos, nos prazos estabelecidos, à contratada;

**6.16.3** Prestar as informações e os devidos esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

**6.16.4** Aplicar as penalidades constantes no item das Sanções Administrativas do presente Termo de Referência, bem como instrumento editalício e Lei nº14.133/21, em caso de descumprimento de qualquer obrigação por parte da CONTRATADA.

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

**7.1** As notas fiscais deverão ser emitidas em nome de:

**MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**

**CNPJ: 28.606.630/0001-23**

**ENDEREÇO: AV. ALBERTO BRAUNE, 225, CENTRO, NOVA FRIBURGO - RJ, CEP: 28613-001.**

**7.2** Da liquidação da despesa:

**7.2.1** A liquidação será realizada pela Secretaria Municipal de Fazenda, a partir do cumprimento das obrigações dispostas neste Termo de Referência, em observância aos Decretos:





I - 2480 de 30 de outubro de 2023.

<https://www.pmnf.rj.gov.br/uploads/pagina/arquivos/DECRETO-2480-2023-301023.pdf>

II - 2493 de 07 de novembro de 2023.

<https://www.pmnf.rj.gov.br/uploads/pagina/arquivos/DECRETO-2493-2023-071123.pdf>

III - 3116/2024 de 18 de Setembro de 2024

<https://www.pmnf.rj.gov.br/uploads/pagina/arquivos/DECRETO-3116-2024-180924-ALTERACAO-ORDEM-CRONOLOGICA.pdf>

### **7.3 Do pagamento da despesa:**

**7.3.1** 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;

**7.3.2** 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.

**7.3.3** 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.

**7.3.4** 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, com fundamento na hipótese do art. 33, art. 78, inciso I e IV, da Lei nº 14.133/2021.

**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](http://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).
- 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)** 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;

**E)** 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;

**F)** 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.

#### **8.12.4 Qualificação técnica.**

##### **8.12.4.1 CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL**

**A)** Certidão de Registro ou Inscrição de Pessoa Jurídica com a regularidade do licitante junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN, dentro de seu prazo de validade e com jurisdição na sua sede. (art. 67, inc, V da Lei 14.133/21)

**B)** Cópia da Licença ou Alvará Sanitário, em plena validade, emitida pelo órgão competente, para a atividade compatível com o objeto.

**C)** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o



item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso. (art. 67, inc. II da Lei 14.133/21)

**D)** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

**E)** As certidões ou atestados de capacidade técnica deverão demonstrar que a licitante efetuou execução bem-sucedida com quantidade de no mínimo 50% (cinquenta por cento) do objeto da licitação. (art. 67, §1º e §2º da Lei 14.133/21)

**F)** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

**G)** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

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

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

#### **8.12.5 Dos benefícios fiscais das MEs, EPPs e EQUIPARADAS na fase de habilitação:**

**A)** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato ou retirada de nota de empenho, no entanto, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para tanto, mesmo que esta apresente alguma restrição;

**B)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste Edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentou o menor preço no certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;



**C)** Falta de regularização da documentação no prazo estabelecido neste Edital implicará a decadência do direito à contratação e a aplicação de sanção administrativa, conforme previsto neste edital e na Lei 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para celebrar a contratação, na ordem de classificação, cancelar o item ou revogar a licitação

**8.13** Não poderão participar do certame as empresas que estiverem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar e/ou declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública.

**8.14** As empresas em recuperação judicial poderão participar do certame desde que, demonstrada, na fase de habilitação, a sua viabilidade econômica, o que se dá com a aprovação e homologação do Plano de Recuperação Judicial (art.58 da Lei 11.101/2005).

**8.15** Não poderão participar ainda os servidores de qualquer órgão ou entidade vinculados ao Município de Nova Friburgo, bem assim as empresas das quais tais servidores sejam sócios, dirigentes ou responsáveis técnicos.

**8.16** A participação do representante legal da empresa far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**8.17** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

## **9. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:**

### **9.1 Da Contratada:**

- 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)** 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;
- j)** 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;
- k)** 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;
- l)** 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 a 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;

## **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;

**10.3.2.1** 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;

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

**10.3.2.3** 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;

**10.3.2.4** 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;

**10.3.3** impedimento de licitar e contratar;

**10.3.4** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

**10.5** 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 no subitem anterior;

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





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:

**Mayra Martins**

Secretária de Gabinete do Prefeito

Matr.: 062.003