

## TERMO DE REFERÊNCIA

**ID CIDADES: 2026.036L0200001.09.0011**

### 1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa para fornecimento de lanches, em atendimento à Câmara Municipal de Itarana/ES, de acordo com as especificações do Anexo I, deste termo.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 A presente contratação visa ao fornecimento de lanches para atender às necessidades da Câmara Municipal de Itarana/ES em ocasiões como reuniões de Vereadores, de Comissões e de servidores, bem como em Sessões Ordinárias e Solenes, entre outros eventos correlatos. Tratam-se de eventos institucionais, alguns previamente programados no calendário desta Casa de Leis, revestidos de interesse público e caráter comemorativo oficial.

Ressalta-se que o fornecimento não será contínuo ou obrigatório em todos os atos, ocorrendo de forma eventual, de maneira comedida e sob demanda institucional, garantindo o suporte básico às atividades, com foco no interesse público e em estrita observância aos princípios da razoabilidade, moralidade e economicidade.

### 3. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E EXECUÇÃO DO OBJETO

3.1 O objeto deverá ser fornecido parceladamente, conforme a necessidade da Contratante de acordo com Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria da Câmara, expedida com no mínimo de 02 (dois) dias de antecedência à Contratada, informando: o local, dia, horário e quantitativo.

3.1.2 A contratante não fica obrigada, em qualquer hipótese, a utilizar de forma integral o quantitativo estimado neste instrumento. Os valores previstos tem natureza meramente estimativa, não gerando direito à percepção de quantia mínima, nem a execução total.

3.2 Os lanches deverão ser entregues embalados em bandejas descartáveis, revestidas em papel insulfilm, dentro dos padrões de higiene.

3.3 Por ocasião da entrega, caso seja detectado que os produtos não atendem às especificações técnicas do objeto licitado, poderá a Contratante rejeitá-los, integralmente ou em parte, obrigando-se a Contratada a providenciar a substituição daqueles não aceitos no prazo de 01 (uma) hora. O transporte e carregamento dos materiais não aceitos serão de responsabilidade da Contratada.

3.4 Em caso de não entrega dos produtos dentro do prazo estabelecido, estará caracterizada a não aceitação, por parte da Contratada. Nesta hipótese, é facultado à Contratante aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os participantes remanescentes, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços.

3.5 Ficará sob a responsabilidade da Contratada a entrega e o descarregamento dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão-de-obra para a entrega dos mesmos.

3.6 É vedado à Contratada entregar quantidade e qualidade diversas estipuladas neste contrato.

3.7 Fica a Contratada obrigada a reparar, corrigir, substituir ou remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da aquisição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

3.8 O recebimento definitivo ocorrerá após verificação da quantidade e qualidade dos produtos e consequentemente aceitação.

3.9 A conferência e o recebimento do objeto contratual serão exercidos por funcionário da Contratante, por servidor designado para esse fim.

3.10 OS PRODUTOS REFRIGERANTES E SUCOS, DEVERÃO SER FORNECIDOS GELADOS.

#### **4. DA VIGÊNCIA**

4.1 O prazo de vigência do contrato será de 12(doze) meses, com início a partir do primeiro dia útil subsequente ao da publicação do seu extrato no sítio eletrônico do Diário Oficial dos Municípios do Espírito Santo - DOM/ES (<https://ioes.dio.es.gov.br/dom>), podendo ser prorrogado, de acordo com os artigos 106 e 107, da Lei nº 14.133/21 e suas alterações.

4.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

#### **5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

5.1 Os pagamentos serão efetuados após o fornecimento do objeto e mediante o fornecimento à Câmara Municipal de Itarana/ES de nota fiscal, bem como os documentos de regularidades fiscais e tributárias exigidas para a habilitação neste procedimento administrativo, com o ateste pelo servidor competente. Estes documentos depois de conferidos e visados, serão encaminhados para processamento e pagamento no prazo de 10 (dez) dias úteis após a respectiva apresentação e demais exigências constantes do contrato.

5.2 O pagamento fica condicionado à prova de regularidade fiscal e tributária por parte da empresa vencedora.

5.3 A nota fiscal eletrônica deverá conter o mesmo CNPJ e razão social apresentado na etapa de Credenciamento e acolhido os Documentos de Habilitação.

5.4 Qualquer alteração feita no contrato social, ato constitutivo ou estatuto que modifique as informações registradas no Pregão, deverá ser comunicado a Câmara Municipal de Itarana, mediante documento próprio, para apreciação da autoridade competente.

5.5 Ocorrendo erros e/ou omissão na apresentação do (s) documento (s) fiscal (is), ou outra circunstância impeditiva, o (s) mesmo (s) será (o) devolvido (s) à empresa contratada para correção, sendo que o recebimento definitivo será suspenso, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será de 05(cinco) dias contado a partir da data de apresentação do novo documento fiscal.

5.6 A Câmara Municipal de Itarana poderá deduzir do pagamento as importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela empresa contratada, em decorrência de descumprimento de suas obrigações.

5.7 O pagamento referente ao valor da nota fiscal/fatura será feito por ordem bancária ou outro meio definido pela Contratante.

5.8 Para a efetivação do pagamento a Contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de preço, habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.9 Na ocorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis, que possam retardar ou impedir a prestação do serviço, que afetem o equilíbrio econômico-financeiro inicial deverá a empresa protocolar "Pedido de



Revisão", para análise da Assessoria Jurídica da Câmara Municipal de Itarana.

5.10 A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

5.11 É vedada a antecipação de quaisquer pagamentos sem o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo.

5.12 Ao efetuar qualquer pagamento a fornecedores de bens ou prestadores de serviços, a Câmara Municipal de Itarana fica obrigada a proceder à retenção do Imposto de Renda (IR) na Fonte com base na Instrução Normativa RFB n.º 1.234, de 11 de janeiro de 2012 e Portaria nº 028/2023 de 23/10/2023.

5.13 Excetuam-se da obrigação de que trata o item 5.12 as hipóteses elencadas no art. 4º da Instrução Normativa RFB n.º 1.234/2012, devendo o fornecedor de bens ou prestador de serviços apresentar, em conjunto com os demais documentos de cobrança, declaração do respectivo enquadramento, na forma dos anexos da referida Instrução Normativa.

5.14 A nota fiscal deverá ser emitida em nome da: **CÂMARA MUNICIPAL DE ITARANA - ES, Rua Paschoal Marquez, 75 - Centro - Itarana - ES, inscrita no CNPJ 32.400.293/0001-90.**

## **6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

6.1 As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento da CONTRATANTE, conforme informação contábil no procedimento a que se refere. Para fazer face às despesas, será emitida Nota de Empenho.

6.2 A contratação será vinculada à dotação orçamentária específica, conforme informação contábil constante do processo administrativo, atendendo ao disposto nos artigos 14, 15 e 60 da Lei nº 4.320/1964, que exige a prévia autorização orçamentária para a realização de despesas públicas, bem como o devido empenho da despesa antes da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

6.3 A execução orçamentária da despesa observará ainda os princípios da legalidade, legitimidade, economicidade, eficiência, transparência, além das demais disposições aplicáveis da Lei nº 14.133/2021 e da legislação correlata.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **7.1. A CONTRATADA obriga-se a:**

7.1.1 Não transferir a outrem ou subcontratar, no todo ou em parte, o presente contrato.

7.1.2 Executar fielmente o contrato avençado, de acordo com as condições previstas, no Termo de Referência, sua proposta e demais atos anexos ao processo de contratação direta, que são parte integrante deste instrumento independente de transcrição.

7.1.3 Manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, para representá-la na execução do contrato.

7.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

7.1.5 Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento realizado pela CONTRATANTE.

7.1.6 Responsabilizar-se pelos salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, indenizações e quaisquer outras que forem devidas no desempenho do objeto do contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo da CONTRATADA com seus fornecedores, prestadores de serviços e empregados.

7.17 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, em consonância com o disposto no Artigo 92, XVI da Lei nº 14.133/21.

7.1.8 Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente às eventuais reclamações/ notificações relacionadas com o objeto fornecido.

7.1.9 Disponibilizar o objeto negocial de forma parcelada, caso requeira a Administração e de acordo com as necessidades do Município.

7.1.10 A CONTRATADA se responsabilizará pela qualidade, quantidade e segurança do objeto negocial ofertado, não podendo apresentar deficiências técnicas, assim como pela adequação desse às exigências do Termo de Referência.

7.1.11 A CONTRATADA deve cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

7.1.12 O prazo de garantia mínima do objeto é aquele definido no termo de referência, respeitados os prazos mínimos definidos na Lei n. 14.133/21, normas legais ou normas técnicas existentes.

## **7.2. A CONTRATANTE se compromete a:**

7.2.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por intermédio de servidor(es) especialmente designado(s) conforme determina o artigo 117 da Lei n. 14.133/21.

7.2.2 Os representantes da Administração anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, nos termos do artigo 117, § 1º, da Lei 14.133/21.

7.2.3 As decisões que ultrapassarem a competência do(s) representante(s) serão encaminhadas à autoridade superior para as devidas providências, conforme dispõe o artigo 117, § 2º, da Lei 14.133/21.

7.2.4 Verificar e fiscalizar as condições técnicas da CONTRATADA, visando estabelecer controle de qualidade do objeto a ser entregue.

7.2.5 Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor e época estabelecidos na Cláusula Quinta;

7.2.6 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura, fornecida pela contratada.

## **8. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

8.1. As falhas de execução, a inexecução parcial ou total da presente aquisição está sujeita às sanções administrativas estabelecidas nos arts. 155 a 163, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação, na hipótese de o contratado entregar o objeto contratual em desacordo com as especificações, condições e qualidade contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto que o tornem impróprio para o fim a que se destina;

b) der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

- c) der causa à inexecução total do instrumento de contratação;
- d) ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do instrumento de contratação;
- f) praticar ato fraudulento na execução do instrumento de contratação;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.3. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do instrumento de contratação, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);
- b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Instrumento de contratação, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);
- c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Instrumento de contratação, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021);
- d) Multa:

1. Moratória por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 45 (quarenta e cinco) dias, sendo:

1.1 - 0,5% (cinco décimos percentuais) sobre o valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta, pelo 1º (primeiro) dia de atraso;

1.2 - 0,2% (dois décimos percentuais) ao dia, do 2º (segundo) até o 30º (trigésimo) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor do contrato executado em desconformidade com o prazo previsto no contrato;

1.3 - 0,3% (três décimos percentuais) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) e até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso, a ser calculado o valor do contrato executado em desconformidade com o prazo previsto no contrato;

1.4 - Após o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso, a unidade gestora do contrato deve notificar o contratado e, considerando as eventuais justificativas apresentadas, avaliar em manifestação fundamentada se persiste o interesse em manter a contratação ou se é mais vantajoso rescindi-la.

2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 8.2, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Instrumento de contratação.

3. Compensatória, para a inexecução total do instrumento de contratação prevista na alínea “c” do subitem 8.2, de 30% (trinta por cento) do valor do Instrumento de *contratação*.

4. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 8.2, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor do Instrumento de contratação.

5. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 8.2, a multa será de 5 % (cinco por cento) do valor do Instrumento de contratação.

6. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 8.2, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do Instrumento de contratação.

7. Compensatória de 3% (três por cento) sobre o valor do contrato ou do valor estimado da contratação, quando houver o descumprimento das normas jurídicas atinentes ou das obrigações assumidas, tais como:

- a) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato;
  - b) permanecer inadimplente após a aplicação de advertência;
  - c) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação e pagamento da despesa;
  - d) deixar de complementar o valor da garantia recolhida após solicitação do contratante;
  - e) não devolver os valores pagos indevidamente pelo contratante;
  - f) manter funcionário sem qualificação para a execução do objeto do contrato;
  - g) utilizar as dependências do contratante para fins diversos do objeto do contrato;
  - h) tolerar, no cumprimento do contrato, situação apta a gerar ou causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais a qualquer pessoa;
  - i) deixar de fornecer Equipamento de Proteção Individual - EPI, quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;
  - j) deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;
  - k) deixar de repor funcionários faltosos;
  - l) deixar de controlar a presença de empregados, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra; m) deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;
  - n) deixar de efetuar o pagamento de salários, vales-transportes, vales refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como deixar de arcar com quaisquer outras despesas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas;
  - o) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada.
- 8.4. A aplicação das sanções previstas neste Instrumento de contratação não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.5. As sanções previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do item 8.3 não são cumulativas entre si, mas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021).
- 8.8. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 8.9. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, assim como as seguintes regras:
- 8.9.1. Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar o licitante contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;
  - 8.9.2. A notificação deverá ocorrer pessoalmente, eletronicamente, com confirmação de recebimento, ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta do licitante contratado

reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;

8.9.3. O prazo para apresentação de defesa prévia para a penalidade prevista na alínea “a” do subitem 8.2 será de 05 (cinco) dias úteis e 15 (quinze) dias úteis para as demais penalidades, a contar da data da intimação;

8.9.4. O licitante contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do instrumento de contratação, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;

8.9.5. Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso do licitante que deverá ser exercido nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.10. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.11. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e instrumento de contratação da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

8.12. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Instrumento de contratação ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133/2021).

8.13. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

8.14. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

8.15. Os montantes relativos às multas moratória e compensatória aplicadas pela Administração poderão ser cobrados judicialmente ou descontados dos valores devidos ao licitante contratado, relativos às parcelas efetivamente executadas do instrumento de contratação;

8.16. Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor do licitante contratado, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

8.17. Sem prejuízo da aplicação das sanções acima descritas, a prática de quaisquer atos lesivos à administração pública na licitação ou na execução do instrumento de contratação, nos termos da Lei 12.846/2013, será objeto de imediata apuração observando-se o devido processo legal estabelecido no marco regulatório estadual anticorrupção.

## **9. DO REAJUSTE E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO E FINANCEIRO**

9.1 Os preços são fixos e irremovíveis durante a vigência contratual, salvo nas hipóteses expressamente autorizadas por lei, como o reequilíbrio econômico-financeiro previsto no art. 124 da Lei nº 14.133/21.

9.2 O reequilíbrio econômico e financeiro poderá ocorrer de acordo com o disposto na Lei 14.133/2021, de 1º de abril de 2021.

## **10. DAS ALTERAÇÕES/ADITAMENTOS**

10.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2 O CONTRATADO é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

10.3 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.4 O contrato poderá ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, mediante justificativa formal e expressa, nos termos do art. 137 da Lei nº 14.133/2021. A rescisão deverá preservar os direitos das partes e considerar os encargos já cumpridos, mediante termo específico.

## **11. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS**

11.1 As propostas poderão ser apresentadas na Secretaria desta Casa de Leis ou encaminhadas ao Setor de Licitação através do e-mail [cpl@camaraitarana.es.gov.br](mailto:cpl@camaraitarana.es.gov.br).

11.2 A proposta comercial deverá ser apresentada em 01(uma) via, em papel timbrado, sem emendas ou rasuras, devidamente assinada pelo representante legal da empresa, e deverá constar:

11.2.1 Endereço, CNPJ, E-MAIL, telefone;

11.2.2 Discriminação do objeto ofertado conforme especificações e condições previstas na Solicitação de Orçamento a ser enviada;

11.2.3 No Preço Global Proposto deverá estar incluído todos os custos, como transporte, tributos de qualquer natureza e todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com os objetos da contratação.

11.2.4 O prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias, contados da abertura do certame.

## **12. DA BUSCA POR PROPOSTAS ADICIONAIS MAIS VANTAJOSAS**

12.1 Visando cumprir o §3º do art. 75, da Lei 14.133/2021, a municipalidade antes de proceder à contratação de qualquer empresa fará publicar no site oficial aviso de dispensa, este termo de referência, modelo de proposta e relação de documentos de habilitação para que empresas interessadas possam no prazo de 03 (três) dias úteis apresentar suas propostas orçamentárias. Objetiva-se assim, a busca por propostas mais

vantajosas à administração municipal, desde que as empresas atendam aos requisitos exigidos para a prestação dos serviços.

### **13. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

13.1 **MENOR PREÇO GLOBAL**, tendo em vista que a execução se torna mais eficiente com maior nível de controle pela administração.

### **14. LEGISLAÇÃO**

14.1 Conforme disposições do inciso II do artigo 75 da Lei 14.133/2021, faz saber que está em andamento um processo de Contratação direta por dispensa de licitação, conforme segue:

Art. 75. É dispensável a licitação: .....

II – para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos), no caso de outros serviços e compras; (Vide Decreto nº 12. 807, de 29 de dezembro de 2025)

14.2 Em conformidade com o princípio da legalidade e a vedação ao fracionamento indevido de despesas, é essencial que a dispensa de licitação prevista no inciso II do artigo 75 da Lei nº 14.133/2021 seja utilizada de forma legítima, sem que ocorra a subdivisão artificial de contratações com o intuito de evitar o processo licitatório. O fracionamento indevido de despesas pode configurar burla às normas de contratação pública, comprometendo a transparência, a isonomia entre fornecedores e a economicidade.

14.3 Nos termos do artigo 72, I, da Lei nº 14.133/2021, a elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) não será exigido em todas as contratações diretas, salvo quando a complexidade do objeto justificar sua necessidade.

14.4 Considerando que a presente contratação direta se enquadra nos critérios do artigo 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, e que seu valor está abaixo do limite estabelecido para a obrigatoriedade de licitação, a exigência do ETP torna-se dispensável.

14.5 A não elaboração do ETP não compromete a transparência ou a motivação da contratação, uma vez que a necessidade da aquisição foi devidamente justificada e está respaldada por estudos de viabilidade, levantamentos de mercado e alinhamento às necessidades da Administração.

14.6 A adoção de mecanismos simplificados para contratações de pequeno valor busca garantir maior celeridade e eficiência na execução dos serviços e aquisição de bens, preservando os princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

### **15. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

15.1 Habilitação jurídica:

15.1.1 No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

15.1.2 Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual-CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação de autenticidade no



sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

15.1.3 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

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

15.1.5 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

15.1.6 Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

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

## **16. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL, TRABALHISTA E ECONÔMICO-FINANCEIRA**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

b.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

b.2) Certidão de Negativa ou Positiva com efeitos de negativa de débitos estaduais, da dívida ativa do Estado ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

b.3) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Municipais, expedida no local do domicílio ou sede da licitante.

c) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF (Certificado de Regularidade do 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 VIIA da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

e) Declaração de que cumpre o disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da CF/88, de acordo com a lei n.º 9854/99, (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos) – Art. 68, Inciso VI da Lei 14.133/2021.

f) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

## **17. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

17.1 O valor aceito para contratação deverá estar compatível com o valor de mercado, estabelecido através de pesquisa de preços e constará expresso.

17.2 Será vencedora a proposta de menor valor, desde que a empresa ofertante comprove sua regularidade com os encargos trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, e tenha como cumprir os prazos e condições estabelecidas neste Termo.

17.3 No preço contratado estão inclusos todos os custos diretos e indiretos inerentes ao fornecimento dos materiais tais como, despesas administrativas, salários, contribuições sociais, embalagens, transportes, cargas, descargas, seguros, impostos, bem como quaisquer outros tributos de natureza fiscal, parafiscal, nacional ou internacional e demais despesas necessárias à perfeita conclusão do objeto contratado que por ventura venham a incidir direta ou indiretamente, inclusive com a reposição do produto.

## **18. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

18.1 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de ao menos 01 (um) atestado fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

18.2 Como prova de regularidade serão admitidas certidões negativas e positivas com efeito de negativa, nos termos da legislação tributária.

18.3 Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Termo.

18.4 Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

18.5 Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

## **19. DA FISCALIZAÇÃO**

19.1 A execução do Contrato será acompanhada pelo (s) Responsável (is) Solicitante (s), nos termos do Art. 117 da Lei nº 14.133/21 sendo designado o servidor.

19.2 O fiscal poderá ser auxiliado por equipe de apoio, a quem caberá subsidiar tecnicamente suas análises, conforme previsão do §1º do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

19.3 Os registros da fiscalização integrarão o processo administrativo de execução contratual, podendo ser utilizados para fins de aplicação de penalidades, emissão de atestados de capacidade técnica, auditorias e controle interno e externo.

**20. UNIDADE REQUISITANTE:** Gabinete da Presidente

**21. DO(A) RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

**MARCOS COVRE BERGAMASCHI**

Diretor Administrativo e Financeiro

**JAUDETE DE LIMA MALTA**

Técnico Legislativo Assistente



**GERALDO ANTONIO DAL'COL**

Técnico Agrícola

**KEILA FERREIRA LOPES**

Técnico Legislativo Assistente

**LAIS BECALI**

Técnico Legislativo Assistente

**22. DATA DA ELABORAÇÃO:** 19/06/2026

**23. Aprovação da Autoridade competente**

**SABRINA SCÁRDUA FIOROTTI**

Presidente

**ANEXO I**

ITEM	QUANT	UND	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	20	UN	<b>REFRIGERANTE DESCARTÁVEL 2 LT – COLA.</b> Ingredientes: Água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Sem glúten, não alcoólico, condicionado em embalagem de garrafa Pet reciclável, lacradas com segurança, sem nenhum tipo de alterações em seu sabor e aspecto. Marca Referência: Coca-Cola.			
02	20	UN	<b>REFRIGERANTE DESCARTÁVEL 2 LT – GUARANÁ.</b> Água gaseificada,açúcar e extrato vegetal de guaraná, aroma natural, acidulante: ácido cítrico, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante: caramelo tipo IV, não alcoólico. Condicionado em embalagem de garrafa Pet Reciclável, lacradas com segurança, sem nenhum tipo de alterações em seu sabor e aspecto. Marca Referência: Antártica, Coroa.			
03	30	UN	<b>SUCO INTEGRAL 1 LT – Sabores de Uva, Pêssego e Goiaba, dentre outros.</b> Condicionado em embalagem Tetra Pak, com identificação do fabricante, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional, local para abertura na parte superior da caixa, devidamente lacrada. Embalagem contendo 01(um) litro. Toda a embalagem deverá estar sem qualquer tipo de violação, que possa comprometer a integridade física do produto, validade deverá estar dentro do prazo.			
04	80	PDÇ	<b>BOLO DE LIMÃO</b> – Pedaco medindo aproximadamente 4/4 cm. Formato retangular com uma única camada, com cobertura de leite condensado e raspas de limão. Deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. Embalagem resistente,			

**ANEXO I**

			contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.			
<b>05</b>	100	PDÇ	<b>BOLO DE CHOCOLATE</b> – Sem recheio. Peça medindo aproximadamente 8/8 cm. Formato retangular com uma única camada, com cobertura de chocolate e chocolate granulado. Deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. Embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.			
<b>06</b>	80	PDÇ	<b>BOLO BRANCO</b> - Peça medindo aproximadamente 4/4cm sem recheio. formato retangular, sem cobertura. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, validade e peso.			
<b>07</b>	100	PDÇ	<b>BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> - Peça medindo aproximadamente 4/4 cm. formato retangular, a massa deve estar macia e aerada. com deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.			
<b>08</b>	15	KG	<b>BOLO CONFEITADO</b> - bolo sabor tradicional confeitado, com recheios de pêssego, morango, ameixa, brigadeiro, bombom e coco. formato retangular com uma única camada, cobertura de chantilly e corante artificial. deverá estar em embalagem própria para o produto, sem alterações em seu formato e cor. embalagem resistente, contendo tampa, selo com nome do produto, data de fabricação, data de validade e peso.			

**ANEXO I**

<b>09</b>	200	UN	<p><b>ESPERA MARIDO</b> - ingredientes: ovos, açúcar, fermento de pão, sal, leite, óleo e farinha de trigo. a massa deve estar bem assada e macia. com calda caramelizada. não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. deve estar intacta e com bom aspecto. acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação, validade e peso.</p>			
<b>10</b>	150	UN	<p><b>MENTIRA DOCE</b> - ingredientes: ovos, açúcar, leite, fermento em pó, margarina, farinha de trigo, óleo, canela e açúcar. deverá ter boa aparência e maciez. deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Deve estar intacta e com bom aspecto. Cada mentira deverá ter em média aproximadamente 35g.</p>			
<b>11</b>	250	UN	<p><b>PÃO DE QUEIJO</b> – Tamanho médio, bem assado, com bom aspecto e sabor. Deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, que conserva o calor, selo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Cada pão deverá ter em média aproximadamente 60 gramas.</p>			
<b>12</b>	12	UN	<p><b>PÃO DOCE CASEIRO</b> – O pão deverá ser bem assado e macio. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Cada pão deverá ter em média aproximadamente 400g.</p>			
<b>13</b>	1.500	UN	<p><b>SALGADOS DIVERSOS</b> – Tipo Quibe, Coxinha, Pastel e Empada. Recheios de frango, carne moída, queijo e presunto. Tamanho médio.</p>			

**ANEXO I**

<b>14</b>	500	UN	<p><b>CACHORRO QUENTE</b> – Ingredientes:</p> <p><b>PÃO HOT DOG – SALSICHA HOT DOG:</b> salsicha, origem carne de frango, bovina e suína, tipo tradicional, ingredientes proteína de soja, amido, sal, condimentos naturais.</p> <p><b>TOMATE.</b> aspecto globoso, firme intacto, isento de enfermidade, boa qualidade, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física.</p> <p><b>PIMENTÃO.</b> Legume in natura, espécie verde, primeira qualidade sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande.</p> <p><b>ERVILHA.</b> Em conserva. Ingredientes: água, sal, açúcar.</p> <p><b>MILHO VERDE.</b> Em conserva. Ingredientes: água, sal, açúcar.</p> <p><b>BATATA PALHA.</b> Ingredientes: Batata, óleo vegetal de palma e sal. Devem estar super crocantes e sequinhas.</p> <p><b><u>O.B.S:</u></b> O produto deverá ser embalado em sacolinhas próprias para esse tipo de alimentos.</p>			
<b>15</b>	150	UN	<p><b>ESFIRRA PEQUENA</b> – Pesando aproximadamente 30 a 45 gramas. Ingredientes: fermento biológico, leite, açúcar, sal, farinha de trigo e óleo. Recheio com sabores de frango, presunto e queijo. Todas bem assadas, macias, com recheio bem temperado, sem ser muito salgadas e cruas. Não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacta e com bom aspecto. Acondicionadas em embalagens fechadas, selo do fabricante, data de fabricação e validade.</p>			
<b>16</b>	100	UN	<p><b>MINI PÃO FRANCES COM PRESUNTO E QUEIJO</b> – Pão bem assado e macio. Recheado com fatias de presunto e queijo. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada, selo com dados do fabricante, data</p>			

**ANEXO I**

			de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.			
<b>17</b>	250	UN	<b>MINI PÃO CARECA COM PRESUNTO E QUEIJO</b> – O pão deverá ser bem assado e macio. Presunto cozido de carne suína, sem gorduras e anormalidades. Deverá ter bom aspecto e sabor. Queijo Muçarela de primeira qualidade, sem anormalidades, deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.			
<b>18</b>	250	UN	<b>MINI PÃO CARECA COM FRANGO</b> – O pão deverá ser bem assado e macio. FRANGO DESFIADO carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas á 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Deverão estar acondicionadas em embalagens fechadas, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.			
<b>19</b>	300	UN	<b>MINI PÃO COM PATÊ</b> – Mini Pão c/ Patê pesando aproximadamente 30 a 45 gr. recheio com sabores de frango ou atum. Todas bem assadas, macias, com recheio bem temperado, sem ser salgadas e cruas. Não deverá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacta e com bom aspecto.			

**ANEXO I**

<b>20</b>	150	UN	<p><b>SANDUICHE NATURAL:</b> pão de forma, com validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. frango desfiado carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. alface: lisa ou crespa com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras, frescas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. tomate: cortado em rodela finas, com aspecto globoso, firme intacto, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, lavras, sem lesões de origem física. cenoura: ralada, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. maionese: dentro do prazo de validade, com bom aspecto e sabor. qualidade superior ou similar helmans.</p>			
<b>21</b>	10		<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO</b> - Ingredientes - Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Acondicionado em pote plástico com tampa</p>			

**ANEXO I**

			<p>abre e fecha, com dados do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, data de vencimento. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto. Pote de 200gr.</p>			
<b>22</b>	20		<p><b>LEITE INTEGRAL</b> - embalagem: constituída por camadas de papel cartão, papel alumínio e plástico pvc (conhecida tradicionalmente como “longa vida”) sem lacre superior, contendo 1l (um litro) de produto. a embalagem primária deve apresentar-se íntegra e não deve estar estufada e nem amassada. características gerais: produto submetido à chamada “ultra-pasteurização”, deve ser composto por apenas leite e citrato de sódio como estabilizante o prazo de validade deve ser no mínimo de 04 (quatro) meses contados a partir da entrega.</p>			
<b>23</b>	03		<p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ 1KG</b> - Achocolatado em pó com vitaminas, embalagem plástica de 01 kg. A porção de 20g com máximo de 17g de carboidratos. o prazo de validade dever ser no mínimo de 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega.</p>			
<b>24</b>	100		<p><b>ÁGUA MINERAL 500ML</b> - sem gás acondicionadas em garrafa de 500 ml descartável, lacrada dentro dos padrões estabelecidas pelo departamento nacional de produção mineral- dnpm e agência nacional de vigilância sanitária ANVISA com marca, procedência e validade impressas no rotulo do produto.</p>			
<b>25</b>	15	KG	<p><b>TORTA SALGADA</b> - formato retangular, feita de PÃO DE FORMA: sem casca já fatiada, com validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Recheio de FRANGO cozido, desfiado e temperado. ERVILHA em conserva. Ingredientes: água, sal e açúcar.</p>			



**ANEXO I**

		MILHO VERDE em conserva. Ingredientes: água, sal e açúcar. E tempero verde. Cobertura: BATATA PALHA: Ingredientes: Batata, óleo vegetal de palma e sal. Devem estar super crocantes e sequinhas. AZEITONA VERDE em conserva de primeira qualidade, com caroço, com coloração uniforme, sem danos físicos. Deverá ter boa aparência, ser firme e uniforme, com sabor bem agradável. A torta deverá ter 3 camadas bem recheadas. O recheio deve estar bem temperado, sem ser salgado e cru. Deverá estar acondicionada em embalagem fechada, selo com dados do fabricante, data de fabricação e validade. Não poderá ter nenhum tipo de anormalidades como: sujidades, elementos não consumíveis, nenhuma alteração em seu formato. Deve estar intacto e com bom aspecto.			
<b>VALOR TOTAL</b>					
<b>VALOR POR EXTENSO</b>					