

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO (art. 6, XXIII, a, da Lei 14.133/2021)

1.1. Descrição do objeto: O presente Termo de Referência dispõe sobre o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E PADARIA (PÃO DOCE, TORTAS E SALGADOS DIVERSOS) PARA SUPRIR ÀS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE GOVERNO DO MUNICÍPIO DE PINHEIRAL/RJ.**

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme art. art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal 3.532/2023. O objeto também caracteriza fornecimento contínuo.

1.3. Especificação do produto/quantitativos:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	Pão sovado , Peso médio unitário: 60 g, fresco, produzido no dia, conforme normas ANVISA. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Marca referência: padarias locais ou equivalente.	kg	40
2	Pão baguete , casca crocante e miolo macio, fresco. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.	kg	40
3	Pão tipo bisnaguinha embalado , aproximadamente 300g com rotulagem. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Marca referência: Pullman ou equivalente.	Pacote	200

4	Pão de queijo assado tipo coquetel , macio. peso unitário aproximado de 50g. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Os pães de queijo devem ser entregues em embalagens de 25 und. Marca referência: Forno de Minas ou equivalente.	embalagem	150
5	Bolinho de chuva , fresco, polvilhado com açúcar e canela.	Kg	40
6	Queijo muçarela fatiado , refrigerado, fresco, com selo SIF/SIE/SIM.	Kg	30
7	Presunto cozido fatiado , refrigerado, fresco, com selo SIF/SIE/SIM.	Kg	30
8	Queijo minas frescal , com selo SIF/SIE/SIM.	Kg	20
9	Torta confeitada tipo festa , acabamento uniforme. Cobertura sabores variados como: de doce de leite tipo brigadeiro, brigadeiro tradicional, brigadeiro branco, coco. Com 2 Camadas de recheio sabores variados. Massa branca ou de chocolate. O Bolo não pode se apresentar abatulado ou queimado, apresentar textura macia, confeccionados com matéria prima de boa qualidade, ter padrão de peso mínimo de 100gr cada pedaço. Confeccionado dentro do padrão higiênico-sanitário Rendimento: aprox. 20 fatias.	Unidade	24
10	Requeijão integral , refrigerado. Marca referência: Catupiry ou equivalente.	Unidade	50
11	Suco de caixinha, sabores variados . Bebida não alcoólica, tipo suco pronto para consumo, acondicionada em embalagem cartonada individual (caixinha), com volume de 1 litro, contendo tampa de vedação. Produto industrializado, pasteurizado ou equivalente, elaborado a partir de suco de fruta, néctar ou bebida mista, nos sabores variados (ex.: uva, laranja, pêssego, maçã ou similares), devendo apresentar sabor característico, sem alterações sensoriais. A embalagem deverá estar íntegra, devidamente rotulada, contendo informações de composição, identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, sendo vedado o fornecimento de produtos vencidos ou com prazo de validade reduzido. Marca referência: Del Valle ou equivalente.	Unidade	250

12	Croissant recheado , Produto alimentício tipo croissant, de massa folhada, assado, com textura leve, macia e levemente crocante na parte externa, preparado com ingredientes de boa qualidade e fabricação recente. Deverá ser fornecido em tamanho padrão individual entre 70g e 90g, devendo ser recheado (ex.: presunto e queijo, frango, chocolate ou similares), conforme demanda, apresentando aspecto, cor, aroma e sabor característicos, sem sinais de ressecamento ou deterioração. O produto deverá ser acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, garantindo higiene, proteção e integridade até o momento do consumo.	Unidade	300
	Sanduíche tipo pão de metro , recheios variados. preparado com pão de fabricação recente, macio e adequado ao consumo imediato, com comprimento aproximado de 1 (um) metro, contendo recheio variado, conforme especificação mínima abaixo: Base: pão tipo baguete ou similar, fresco, de boa qualidade, sem sinais de ressecamento;Variações: possibilidade de fornecimento em versões específicas (ex.: vegetariano), mediante solicitação prévia; Corte: deverá ser entregue já fracionado em porções individuais, adequadas ao consumo; Apresentação: acondicionado em embalagem apropriada para alimentos, garantindo proteção, higiene e integridade do produto. Recheio mínimo: proteínas (presunto, peito de peru, frango desfiado, atum ou equivalente), queijo (muçarela ou similar), hortifrutigranjeiros frescos (alface, tomate, cenoura ralada ou equivalentes); Complementos: maionese, patês ou molhos compatíveis, em quantidade equilibrada;		
13	Pão careca para hot-dog, macio. O pão deverá ter textura suave e uma leve doçura, estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão e peso entre 50 e 70 gramas.Marca referência: Pullman ou equivalente.	Kg	45

15	Salgado frito mini (tipo festa/coquetel), sem excesso de óleo.CENTO - Produto frito, fresco, macio, sem presença de sujidades, deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Salgados diversos fritos como, por exemplo: Quibe, coxinha, bolinho de queijo, rissoles, croquete de diversos sabores (frango, carne, queijo, entre outros). Preparado no dia ou um dia antes, frito no dia e com gordura sem ser utilizada por outro alimento. Peso mínimo de cada unidade 14 á 16 g. Embalagem: Deve ser em recipiente de papelão límpido, com tampa, para conservação dos salgados. De preferência contendo etiqueta com o nome do produto, data de fabricação e data de validade.	Cento	100
16	Salgado assado mini (tipo festa/coquetel), massa leve.CENTO - Produto assado, fresco, macio, sem presença de sujidades, deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Salgados diversos assados como, por exemplo: pastelzinho assado, empadinha de camarão ou frango, mini Joelho de frango ou queijo e presunto, croquete de diversos sabores (frango, carne, queijo, entre outros). Preparado no dia ou um dia antes, assado no dia. Peso mínimo de cada unidade 14 á 16 g. Embalagem: Deve ser em recipiente de papelão límpido, com tampa, para conservação dos salgados. De preferência contendo etiqueta com o nome do produto, data de fabricação e data de validade.	Cento	100
17	Pão doce com creme, macio. Fresco produzido no dia.Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação	Unidade	200
18	Mini sanduíche de frango, pronto para consumo. Mini sanduíche recheado com frango desfiado temperado cremoso, acondicionado individualmente ou em bandejas apropriadas para consumo imediato, preparado com ingredientes frescos e de primeira qualidade. O produto deverá ser produzido no mesmo dia da entrega, garantindo condições adequadas de conservação, higiene, maciez e sabor, devendo atender às normas sanitárias vigentes e apresentar aspecto, aroma e textura próprios de alimento fresco e recém-preparado.	Cento	70

19	Refrigerante cola/guaraná , embalagem lacrada. Variações normal e zero açúcar. Marca de referencia: Coca-cola, Antartica, Mantiqueira ou similar.	Unidade	250
20	Torta salgada por kg, Torta salgada tradicional de frango , fornecida por quilograma, pronta para consumo, elaborada em camadas intercaladas de pão de forma macio, recheio de frango desfiado, temperado e cremoso, e purê, devendo conter, no mínimo, 02 (duas) camadas de recheio. O produto deverá ser preparado com ingredientes frescos e de primeira qualidade, produzido no mesmo dia da entrega, apresentando adequada conservação, textura macia, sabor característico e condições higiênico-sanitárias compatíveis com as normas vigentes. A torta deverá ser entregue devidamente acondicionada, preservando sua integridade, qualidade e condições adequadas para consumo imediato.	Kg	70

2. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO/PRORROGAÇÃO/REAJUSTE (art. 6, XXIII, a, da Lei 14.133/2021)

2.1 Vigência Contratual (art. 105 a 114 da Lei 14.133/21):

A contratação terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, abrangendo o fornecimento contínuo e parcelado de produtos de padaria destinados ao atendimento das reuniões, eventos institucionais e demais atividades administrativas promovidas pelo Município.

2.2 O objeto caracteriza-se como fornecimento contínuo, nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que os produtos serão requisitados de forma sucessiva, conforme a efetiva necessidade da Administração, e que sua interrupção poderá comprometer o atendimento das atividades institucionais e administrativas. O contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021. A prorrogação não será automática e dependerá de prévia análise administrativa quanto à conveniência, oportunidade, disponibilidade orçamentária, regularidade da execução e manutenção da vantajosidade dos preços, permitida a negociação com a contratada.

2.3 Previsão de Reajuste (art. 92, § 3º da Lei 14.133/21):

A aplicação do reajuste deverá observar as disposições da Lei nº 14.133/2021 e as condições estabelecidas no edital. O reajuste contratual observará o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da proposta ou do orçamento estimado, e será aplicado com base na variação acumulada do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

3. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. Interesse público: A presente contratação visa atender à necessidade de fornecimento de itens de panificação para suporte às atividades institucionais desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Governo – SEMGOV, especialmente no âmbito de reuniões administrativas, eventos oficiais, capacitações e demais ações de caráter institucional.

O fornecimento desses itens mostra-se necessário para garantir condições adequadas à execução das atividades administrativas e operacionais, contribuindo para a organização, recepção e permanência de participantes em agendas institucionais que demandam apoio logístico compatível.

Destaca-se que tais eventos integram as ações de articulação, coordenação e governança institucional, sendo o fornecimento de alimentação compatível com a duração e natureza dessas atividades medida acessória indispensável ao seu regular desenvolvimento.

Dessa forma, a contratação pretendida atende ao interesse público ao viabilizar a adequada execução das ações promovidas pela SEMGOV, assegurando suporte operacional mínimo às atividades institucionais, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.2. Metodologia do quantitativo: A definição da necessidade de contratação fundamenta-se na ausência de meios próprios suficientes para o atendimento das demandas de apoio logístico às atividades institucionais da Secretaria Municipal de Governo – SEMGOV, especialmente no que se refere ao fornecimento de itens de panificação para reuniões, eventos, ações administrativas e atendimento aos usuários dos serviços públicos.

3.3. Para a estimativa dos quantitativos, foram considerados os levantamentos realizados junto às unidades administrativas vinculadas à SEMGOV, com base no histórico de consumo verificado em exercícios anteriores, aliado à análise da demanda prevista para programas, projetos, eventos institucionais e demais ações planejadas. Os quantitativos foram calculados a partir de estimativas baseadas no

ário institucional.

3.4. Adicionalmente, os quantitativos foram projetados com base no calendário institucional da Secretaria, contemplando a frequência e a natureza dos eventos e atividades programadas ao longo do período de vigência da contratação.

3.5. Justificativa do Quantitativo solicitado: Os quantitativos estimados refletem as necessidades operacionais da Administração, considerando o consumo médio histórico, a previsão de expansão ou manutenção das atividades institucionais e a necessidade de garantir suporte adequado às ações desenvolvidas.

3.6. Dessa forma, os quantitativos propostos apresentam-se compatíveis com a demanda real da Administração, evitando tanto a subestimativa, que comprometeria a execução das atividades, quanto a superestimativa, em observância aos princípios do planejamento, eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, b, da Lei 14.133/2021)

4.1 A contratação será realizada com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a contratação direta, por dispensa de licitação, nos casos em que o valor estimado da contratação for inferior a R\$ 65.492,11 (Sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos) para aquisição de bens e serviços comuns.

4.2 Adicionalmente, nos termos do inciso I do art. 72 da mesma Lei, é dispensável a elaboração de Estudo Técnico Preliminar (ETP) nas contratações cujo valor estimado seja inferior a R\$65.492,11 (Sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos), desde que o objeto esteja adequadamente caracterizado, como é o caso. Dessa forma, considerando que o valor estimado para a presente contratação se encontra abaixo desse limite, e que os itens a serem adquiridos estão claramente definidos e padronizados, considera-se dispensada a exigência de ETP.

4.3 A contratação observa os princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade, atendendo à necessidade pública de forma proporcional e adequada à sua finalidade, em conformidade com o planejamento institucional e com os critérios legais pertinentes.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 6, XXIII, c, da Lei 14.133/2021)

solução proposta consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de produtos de panificação, tais como pão francês, pão doce, bolos, salgados e demais itens correlatos, destinados a suprir as necessidades das unidades vinculadas a Secretaria de Governo do Município de Pinheiral/RJ.

5.2. A contratação visa garantir a disponibilidade regular de gêneros alimentícios de qualidade, de forma a atender às demandas dos eventos e projetos institucionais, assegurando suporte alimentar adequado aos participantes.

5.3. A solução contempla:

5.3.1. **Fornecimento conforme demanda**, possibilitando entregas fracionadas e de acordo com as solicitações emitidas pelas unidades, respeitando as quantidades previstas.

5.3.2. **Produtos dentro dos padrões de qualidade**, devendo ser frescos, produzidos no dia da entrega, livres de contaminantes, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

5.3.3. **Garantia de logística adequada**, assegurando a entrega dos itens nos prazos e locais indicados pela Secretaria, com transporte apropriado para produtos alimentícios, evitando danos, contaminação ou perda de qualidade.

5.3.4. **Atendimento às necessidades operacionais**, garantindo suporte às atividades rotineiras e eventuais.

5.4. A presente solução assegura que a Administração tenha à disposição produtos de panificação em quantidade, qualidade e frequência adequadas.

5.5.

Garantia e/ou assistência técnica (art. 40, § 1º, III): Não se aplica, pois o objeto não requer tal garantia de execução, visto que se trata de objeto simples, sem complexidade.

5.6. Garantia de Execução do Contrato (modalidade prevista pelo § 1º, art. 96 da Lei n.º 14.133/21): Não se aplica, pois o objeto não requer tal garantia de execução, visto que se trata de objeto simples, sem complexidade.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, d, da Lei 14.133/2021)

6.1 Qualificação Técnica

A licitante deverá comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, mediante apresentação de:

Licença sanitária vigente, expedida por órgão competente (municipal ou estadual),

ando o funcionamento da empresa para produção e/ou comercialização de alimentos.

6.2. Habilitação Jurídica

A licitante deverá apresentar:

6.2.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado;

6.2.2 Registro comercial, no caso de empresa individual;

Cartão do CNPJ;

6.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista

A licitante deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista mediante apresentação de:

6.3.1 Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;

6.3.2 Certidão de Regularidade do FGTS (CRF);

6.3.3 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

6.3.4 Certidões de regularidade fiscal estadual e municipal, quando aplicáveis.

6.4. Documentos com a proposta

Não serão exigidos documentos juntamente com a proposta de preços, observando-se, sendo a documentação de habilitação exigida apenas do vencedor.

6.5. Vistoria prévia

Não será exigida vistoria prévia, considerando a natureza do objeto.

6.6. Amostra

Não será exigida apresentação prévia de amostras, devendo a contratada garantir que os produtos fornecidos atendam integralmente às especificações deste Termo de Referência.

7. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO (art. 40, § 1º, II da Lei 14.133/2021)

7.1. O prazo máximo de entrega dos itens é de 02(dois) dias corridos contados da data da solicitação, sem a exigência de valor ou quantitativo mínimo para entrega, na quantidade e no local determinado pelo setor requisitante, sem custos adicionais.

7.2. Deverá prever a solicitação de entregas com o prazo de horas, para entrega no mesmo dia, o fornecedor deverá ser capaz de atender a solicitação.

7.3. Após a emissão da Nota de Empenho e o recebimento deste pela empresa vencedora, será formalizado uma solicitação de serviço que será enviada a empresa e esta terá o prazo máximo de 02 dias para o fornecimento.

m casos especiais onde a quantidade solicitada demandar mais dias isto deverá ser comunicado entre a empresa e o fiscal responsável pela solicitação.

7.5. O objeto do contrato deverá ser entregue nas dependências da Prefeitura Municipal de Pinheiral, no horário estabelecido por esta secretaria, ou em seus departamentos conforme a solicitação.

7.6. O objeto será recebido provisoriamente no ato da entrega, para verificação da conformidade com as especificações, e definitivamente após conferência e aceitação pela Administração, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

7.7. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e no Contrato, devendo ser substituídos imediatamente a contar da notificação da Contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades (base legal art. 140, § 1º).

7.8. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não excluirá a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato (conforme art. 140, § 2º).

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6, XXIII, e, da Lei 14.133/2021)

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da legislação vigente, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme art. 115, Lei 14.133/2021.

8.2. 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, conforme § 5º do art. 115, da Lei 14.133/2021.

8.3. A execução do contrato deverá resultar no cumprimento das obrigações acordadas pelas partes envolvidas.

9. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO (art. 6, XXIII, i, da Lei 14.133/2021)

9.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021, será designado representantes da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens/serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando

for necessário à regularização de faltas ou defeitos observados.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3. Ficam indicados como futuro fiscal (ou comissão de fiscalização, se for o caso) e futuro gestor do contrato, os seguintes servidores (se for o caso):

- **Fiscal do futuro contrato:** Victoria Aguiar Lima da Silva, matrícula 9698-5.
- **Gestor do futuro Contrato:** Aline Barbosa Wermelinger Cabral, matrícula 9373-9.

10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO (art. 6, XXIII, g, da Lei 14.133/2021)

10.1. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, observando-se a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, em função do cumprimento do ar. 141 da Lei 14.133/2021.

10.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante emitir a Nota de Liquidação.

11. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6, XXIII, h, da Lei 14.133/2021)

11.1. Forma de contratação

A contratação será realizada com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Qual critério de Julgamento será utilizado?

O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO GLOBAL** considerando a necessidade de fornecimento integrado dos itens.

11.3. Haverá o parcelamento do objeto/ a prestação dos serviços? Não

11.4. Justificativa para não parcelamento do objeto

Nos termos do art. 47 da Lei nº 14.133/2021, foi analisada a possibilidade de parcelamento do objeto, contudo, verificou-se que, embora os itens sejam divisíveis sob o aspecto físico, a execução contratual demanda fornecimento integrado, simultâneo e padronizado, especialmente em eventos, reuniões e atividades institucionais. A eventual contratação de múltiplos fornecedores poderia comprometer:

padronização dos produtos fornecidos;

- a logística de entrega em tempo adequado;
- a qualidade e uniformidade dos itens;
- o atendimento integral das demandas em um único momento;
- a responsabilização em caso de falhas no fornecimento.

Dessa forma, a contratação por lote único mostra-se mais vantajosa para a Administração, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

11.5. **Licitação exclusiva para MEI/ME ou EPP?**

Não será aplicada a exclusividade, tendo em vista que a adoção do critério de julgamento por **lote único (global)** demanda a participação de empresa com capacidade operacional para fornecimento integrado de todos os itens, o que pode restringir a competitividade caso limitada exclusivamente a ME/EPP.

Assim, com fundamento no art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, deixa-se de aplicar a exclusividade, por não se mostrar vantajosa à Administração e por poder comprometer a adequada execução do objeto.

11.6. **Havendo parcelamento, terá cotas exclusivas para MEI, ME ou EPP conforme art. 48, inc. III, da LC n.º 123/2006? Caso não, apresentar justificativas.**

Não se aplica a reserva de cotas, em razão da não adoção do parcelamento do objeto, conforme justificativa apresentada.

12. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6, XXIII, i, da Lei 14.133/2021)

O custo estimado da contratação é de **R\$ 62.618,00 (sessenta e dois mil seiscientos e dezoito reais)**.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6, XXIII, j, da Lei 14.133/2021)

13.1. A(s) dotação(ões) orçamentária(s) por onde correrá a despesa é(são):

CODIGO			
REDUZIDO	FUNCIONAL	ELEMENTO DA DESPESA	RECURSO

16	02.002..20101.04.1 22.0001	3.3.90.30.00.00.00	1720.00.00.00
----	-------------------------------	--------------------	---------------

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Não há disposições gerais

15. ANEXO(S) DO TERMO DE REFERÊNCIA

15.1. Não há anexos.

Pinheiral, 17 de julho de 2026.

Mirella Onofre Calife Torres
Planejamento das contratações
Matrícula 9746-4