TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO E ITENS

1.1 OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Fornecimento contínuo e parcelado de pães e lanches, pelo período estimado de 12 (doze) meses, destinados ao consumo diário dos servidores e ao atendimento das reuniões institucionais da Câmara Municipal de São Geraldo/MG, em lote único composto por 11 (onze) itens: pão francês, salgadinho frito, salgadinho assado, torta salgada fria, pão de queijo, bolo doce recheado, mini hambúrguer, sanduíche natural, empadão individual, torta de purê de batata e misto quente, conforme especificações, quantidades e condições de entrega definidas neste Termo de Referência.

1.2 TABELA DE ITENS

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
1	PÃO FRANCÊS. Pão francês de sal, tipo tradicional, peso aproximado de 50 g por unidade após assado, tamanho médio e padronizado entre as unidades entregues. Casca dourada e crocante, miolo claro, macio e integralmente assado, sem partes cruas, massudas ou com odor ácido. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e melhorador de farinha, sem recheio e sem cobertura. Produzido no dia da entrega e assado, no máximo, 2 (duas) horas antes do horário de entrega, de modo que chegue à Câmara Municipal ainda quente e crocante. Acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra e que preserve o calor e a crocância durante o transporte. FORMA DE COTAÇÃO E MEDIÇÃO: o preço é cotado por unidade; a entrega diária é de 5 (cinco) pães por dia de expediente, podendo o quantitativo ser ajustado pela requisição, respeitado o limite da quantidade estimada. NÃO SERÃO ACEITOS: pães do dia anterior, amanhecidos, requentados, ressecados, murchos, com casca mole ou borrachuda, nem pães oriundos de massa congelada previamente assada e reaquecida.	UN	1.200	R$ 0,75	R$ 900,00
2	SALGADINHO FRITO. Mini salgados variados fritos, com aproximadamente 20 g a 25 g cada unidade, em tamanho padronizado tipo festa ou coquetel. Sabores aceitos, a serem fornecidos em quantidade variada conforme indicado na requisição: coxinha de frango, risole (carne, queijo, palmito ou camarão), enroladinho de presunto e queijo ou de salsicha, bolinha de queijo, meia-lua, croquete de carne, quibe e pastel de queijo, carne, milho ou frango. Preparados e fritos no mesmo dia do consumo e entregues quentes, prontos para servir. Fritos em óleo vegetal limpo e próprio para consumo, escorridos, sem excesso de gordura na superfície e sem sabor ou odor de óleo saturado ou queimado. Massa integralmente cozida e recheio em quantidade proporcional, perceptível em todas as unidades. Acondicionados em embalagem própria para alimentos quentes, que permita o escoamento do vapor sem umedecer o empanado. NÃO SERÃO ACEITOS: salgados fritos no dia anterior, requentados, encharcados de óleo, escuros por reaproveitamento de óleo ou com empanamento solto.	KG	80	R$ 40,00	R$ 3.200,00
3	SALGADINHO ASSADO. Mini salgados variados assados, com aproximadamente 20 g a 25 g cada unidade, em tamanho padronizado tipo festa ou coquetel. Sabores aceitos, a serem fornecidos em quantidade variada conforme indicado na requisição: croissant de presunto e queijo, folhado, esfiha de carne ou frango, empadinha de frango ou palmito e pastel assado de queijo, carne, milho ou frango. Preparados e assados no mesmo dia do consumo e entregues quentes, prontos para servir. Massa integralmente assada, dourada e uniforme, sem partes cruas, queimadas ou ressecadas, com recheio perceptível em todas as unidades. Acondicionados em embalagem própria para alimentos quentes. NÃO SERÃO ACEITOS: salgados assados no dia anterior ou requentados.	KG	80	R$ 40,00	R$ 3.200,00

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
4	BOLO OU TORTA SALGADA (FRIA). Torta salgada fria, NÃO ASSADA, montada em camadas alternadas de pão de forma sem casca e recheio cremoso, em formato retangular, com altura mínima de 3 (três) camadas de recheio. Recheio padrão de frango desfiado e temperado, incorporado a creme à base de maionese, com vegetais em cubos (milho, ervilha, cenoura, pimentão ou azeitona), distribuído de modo uniforme em todas as camadas. Outros recheios aceitos, conforme indicado na requisição, sempre na versão fria e cremosa: atum, palmito, presunto e queijo ou legumes. Cobertura de creme à base de maionese aplicada sobre toda a superfície e as laterais da peça, finalizada com batata palha crocante ou queijo parmesão ralado, conforme indicado na requisição. Montada no máximo 12 (doze) horas antes da entrega e mantida sob refrigeração desde o preparo até o momento da entrega, inclusive durante o transporte. A finalização crocante da cobertura é aplicada em momento próximo à entrega, de modo que chegue à Câmara Municipal sem umedecimento. Entregue em peça inteira pronta para fatiar ou já fatiada em porções individuais de aproximadamente 100 g, conforme indicado na requisição, acondicionada em travessa ou embalagem descartável apropriada, com tampa. NÃO SERÃO ACEITAS: tortas com pão ressecado ou esfarelando, recheio escasso ou concentrado em um único ponto da peça, creme talhado ou com separação de líquido, cobertura murcha ou umedecida, nem peças entregues sem refrigeração.	KG	50	R$ 40,00	R$ 2.000,00
5	PÃO DE QUEIJO. Pão de queijo assado, tamanho coquetel, com aproximadamente 25 g a 30 g cada unidade após assado. Ingredientes básicos: polvilho azedo e/ou doce, queijo (minas padrão, meia cura ou mussarela), ovos, leite, óleo ou gordura e sal, com sabor de queijo perceptível. Assado em horário o mais próximo possível da entrega e entregue quente, com casca levemente crocante e interior macio e aerado. Acondicionado em embalagem própria para alimentos quentes. NÃO SERÃO ACEITOS: pães de queijo requentados, murchos, solados, ressecados, queimados na base ou com massa crua no interior.	KG	50	R$ 40,00	R$ 2.000,00
6	BOLO DOCE RECHEADO. Bolo doce recheado, assado em forma redonda com orifício central, com peso de 2,0 kg por unidade, formato que permite o fatiamento em porções uniformes para servir. Massa fofa e úmida, com recheio entre as camadas e cobertura, aplicados de modo uniforme em toda a peça. Sabores aceitos, conforme indicado na requisição: chocolate, brigadeiro, leite ninho com morango, doce de leite, abacaxi, coco, limão, prestígio ou outro sabor tradicional previamente acordado com o setor requisitante. Fabricado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da data agendada para a entrega, com validade mínima de 3 (três) dias a contar da entrega. Entregue em embalagem rígida própria para bolo (cinta ou caixa), limpa e íntegra, que preserve o formato e a cobertura durante o transporte. NÃO SERÃO ACEITOS: bolos com massa seca, solada ou esfarelando, recheio escasso ou ausente em parte da peça, cobertura derretida ou danificada, nem bolos com data de fabricação anterior à permitida.	UN	20	R$ 80,00	R$ 1.600,00
7	MINI HAMBÚRGUER. Mini hambúrguer montado, tipo lanche individual, com peso aproximado de 90 g a 110 g por unidade. Pão próprio para hambúrguer, tipo brioche ou tradicional, com aproximadamente 7 cm a 9 cm de diâmetro, macio e fresco, produzido no dia. Hambúrguer de carne bovina grelhado, com no mínimo 50 g por unidade, inteiramente cozido, acrescido de queijo tipo mussarela, prato ou cheddar derretido. Pode ser montado com alface fresca e higienizada, bem como com molho, tomate ou cebola, conforme indicado na requisição. Montado no dia do consumo e entregue quente, embalado individualmente em papel próprio para alimentos. NÃO SERÃO ACEITOS: lanches montados no dia anterior, com pão ressecado ou úmido, carne crua no interior, queijo não derretido ou alface murcha, escurecida ou sem higienização.	UN	500	R$ 3,50	R$ 1.750,00
8	SANDUÍCHE NATURAL. Sanduíche natural com peso aproximado de 120 g a 150 g por unidade, em pão de forma integral ou tradicional, pão sírio ou massa tipo wrap. Recheios aceitos, conforme indicado na requisição: frango desfiado com creme ou requeijão, peito de peru com queijo branco, atum ou pasta de ricota, acompanhados de vegetais frescos e higienizados (alface, cenoura, tomate ou milho). Montado no máximo 12 (doze) horas antes da entrega e mantido sob refrigeração desde o preparo até o momento da entrega, inclusive durante o transporte. Embalado individualmente em filme ou embalagem lacrada, com identificação do sabor, da data de fabricação e da data de validade. NÃO SERÃO ACEITOS: sanduíches com pão umedecido pelo recheio, vegetais murchos ou escurecidos, embalagem violada, nem unidades entregues sem refrigeração.	UN	250	R$ 6,00	R$ 1.500,00

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
9	EMPADÃO INDIVIDUAL. Empadão individual assado, com peso aproximado de 150 g a 180 g por unidade, massa amanteigada, dourada e integralmente assada. Sabores aceitos, conforme indicado na requisição: frango, frango com catupiry ou requeijão, presunto e mussarela, palmito, carne ou outro sabor tradicional previamente acordado com o setor requisitante. Recheio em quantidade proporcional, preenchendo todo o interior da peça, sem excesso de massa. Assado no mesmo dia do consumo e entregue quente, em embalagem individual própria para forno (alumínio ou papel-cartão). NÃO SERÃO ACEITOS: empadões com massa crua ou queimada, recheio escasso, ressecado ou com separação de gordura.	UN	250	R$ 6,00	R$ 1.500,00
10	TORTA DE PURÊ DE BATATA. Torta de purê de batata, formato retangular, com dimensão aproximada de 125 x 95 x 25 mm e capacidade volumétrica aproximada de 220 ml. Recheada com carne moída ou frango desfiado temperados, conforme indicado na requisição, e coberta com queijo tipo mussarela derretido e gratinado. Purê de batata de consistência firme e homogênea, sem grumos e sem separação de água. Assada no mesmo dia do consumo e entregue quente, em embalagem individual própria para forno (alumínio ou papel-cartão). NÃO SERÃO ACEITAS: tortas com recheio escasso, cobertura de queijo ausente ou não derretida, purê ressecado ou com liberação de líquido na embalagem.	UN	250	R$ 10,00	R$ 2.500,00
11	MISTO QUENTE. Misto quente com peso aproximado de 100 g a 120 g por unidade, em pão de forma tradicional ou integral, fresco e macio. Recheio de presunto e queijo tipo mussarela, em camadas que cubram toda a área do pão. Prensado ou grelhado em chapa ou sanduicheira, com pão dourado e queijo derretido. Preparado em horário o mais próximo possível da entrega e entregue quente, embalado individualmente em papel próprio para alimentos. NÃO SERÃO ACEITOS: mistos preparados com antecedência e requentados, com pão queimado, encharcado de gordura ou com queijo não derretido.	UN	250	R$ 7,00	R$ 1.750,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO				R$ 21.900,00	

1.3 PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, observadas a disponibilidade de créditos orçamentários e, se a vigência ultrapassar o exercício financeiro, a previsão no plano plurianual (art. 105).

Por se tratar de fornecimento contínuo, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão no aviso de contratação direta e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado (art. 107). A cada exercício, a Administração verificará a existência de créditos orçamentários e a vantagem na manutenção do contrato, podendo extingui-lo sem ônus, na próxima data de aniversário, quando faltarem créditos ou o contrato deixar de ser vantajoso (art. 106, caput, I a III, e § 1º).

1.4 REAJUSTE CONTRATUAL

Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado constante da pesquisa de preços que instrui este processo. Decorrido esse prazo, os preços poderão ser reajustados, mediante solicitação do contratado, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo IBGE, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo, acumulada no período, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, nos termos do art. 25, § 7º, e do art. 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021. Os reajustes subsequentes observarão o interstício mínimo de 12 (doze) meses, contados da data-base do último reajuste aplicado, e serão formalizados por apostilamento.

1.5 AGRUPAMENTO EM LOTES E JUSTIFICATIVA

A contratação será feita em LOTE ÚNICO. Os itens são da mesma natureza, produzidos e entregues pelo mesmo tipo de fornecedor (padarias e panificadoras) e consumidos nas mesmas ocasiões, e reuni-los em um só contrato reduz o custo de gestão, simplifica a fiscalização e concentra a logística de entrega na sede. A divisão em lotes não ampliaria a competição, pois os mesmos fornecedores locais produzem todos os itens, e geraria contratos de valor muito baixo. A decisão se ampara no art. 40, § 3º, I, da Lei nº 14.133/2021,

que admite a compra do mesmo fornecedor quando a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação o recomendar.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO

2.1 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Câmara Municipal de São Geraldo/MG necessita do fornecimento contínuo e parcelado de pães e lanches, pelo período estimado de 12 (doze) meses, em lote único, sem obrigação de aquisição da totalidade das quantidades estimadas e sem direito da contratada a indenização pelo saldo não executado.

A primeira é para o consumo diário dos 4 (quatro) servidores em exercício na sede, com a entrega de 5 (cinco) pães franceses por dia de expediente, o que totaliza a estimativa de 1.200 (mil e duzentas) unidades em 12 (doze) meses.

A segunda é para o atendimento das reuniões institucionais e dos eventos promovidos pela Câmara, que se estendem no período noturno e reúnem, em média, 14 (quatorze) pessoas por reunião: 9 (nove) Vereadores, 1 (um) assessor, 1 (um) responsável pela comunicação e 3 (três) servidores. As quantidades dos itens 2 a 11 foram dimensionadas com base nesse público e no calendário de reuniões do Legislativo.

A Câmara não dispõe de estrutura própria de cozinha nem de pessoal para a produção desses alimentos, o que torna necessária a contratação de fornecedor especializado, com entrega na sede e observância das normas sanitárias.

Os produtos devem ser frescos, de primeira qualidade e produzidos no dia do consumo, observados os prazos de preparo de cada item (pão francês assado no máximo 2 horas antes da entrega; tortas frias e sanduíches naturais montados no máximo 12 horas antes; bolos fabricados no máximo 24 horas antes, com validade mínima de 3 dias). É vedado o fornecimento de produtos reaproveitados, requentados, do dia anterior ou fora do prazo de validade.

Preparo, manipulação, acondicionamento e transporte devem observar as boas práticas de manipulação de alimentos da legislação sanitária vigente, em recipientes limpos, higienizados e fechados, que mantenham os itens quentes aquecidos e os itens 4 e 8 sob refrigeração desde o preparo até a entrega. A Câmara poderá recusar, no recebimento, produto em desacordo com as especificações, devendo a contratada substituí-lo sem ônus e em tempo hábil para o consumo; o atraso que inviabilize o consumo no horário previsto equivale à inexecução da requisição.

Os preços devem incluir embalagens, transporte, entrega, tributos e demais encargos. A contratada deve dispor de estrutura para atender integralmente a entrega diária e as requisições durante toda a vigência.

2.2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (CICLO DE VIDA)

A solução consiste na contratação de uma única padaria ou panificadora, por dispensa de licitação em razão do valor (art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021), com julgamento pelo menor preço global do lote, para fornecer de forma contínua e parcelada os 11 (onze) itens da tabela deste Termo de Referência, durante 12 (doze) meses.

O ciclo de vida da solução compreende:

a) seleção do fornecedor: dispensa eletrônica, com proposta obrigatória para todos os itens do lote, aceitação pelo menor preço global e verificação dos documentos de habilitação exigidos neste Termo;

b) início da execução: assinatura do contrato ou emissão da nota de empenho, indicação do preposto pelo contratado e designação do gestor e do fiscal pela Câmara;

c) execução: entrega diária do pão francês nos dias de expediente e entrega dos demais itens nos dias de reunião ou evento, mediante requisição, conforme a seção de locais e horário de entrega;

d) controle e recebimento: conferência de cada entrega pelo fiscal e recebimento definitivo mensal das entregas aceitas, conforme a seção de recebimento;

e) pagamento: mensal, apenas pelas quantidades requisitadas e efetivamente entregues, sem obrigação de adquirir a totalidade estimada;

f) encerramento ou continuidade: ao fim dos 12 (doze) meses, a Câmara avalia a vantagem de prorrogar o contrato, nos termos da seção de vigência, ou promove nova contratação.

Por se tratar de produtos alimentícios de consumo imediato, a solução não gera bens a manter, não exige instalação nem treinamento e não depende de outra contratação.

2.3 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Poderá ser contratada a pessoa jurídica ou o empresário individual cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto, como padaria, panificadora, confeitaria ou fabricante de produtos de panificação e lanches, comprovado pelo ato constitutivo ou pela inscrição no CNPJ.

O fornecedor deverá estar em situação regular perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, o FGTS e a Justiça do Trabalho, cumprir a proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, e não estar impedido de licitar ou contratar com a Administração Pública, conforme os documentos de habilitação da seção 5 deste Termo de Referência.

Durante toda a execução do contrato, o fornecedor deverá adotar as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos previstas na legislação sanitária vigente e manter condições higiênico-sanitárias adequadas no preparo, no acondicionamento e no transporte dos produtos.

O fornecedor deverá dispor de estrutura de produção, pessoal e meios de transporte adequados para atender, durante toda a vigência, à entrega diária do pão francês às 8h e às requisições dos demais itens no período noturno, inclusive recipientes térmicos que mantenham aquecidos os itens servidos quentes e meio de refrigeração para a torta salgada fria (item 4) e o sanduíche natural (item 8).

A proposta deverá contemplar todos os 11 (onze) itens do lote, com preços que incluam embalagens, transporte, entrega, tributos e demais encargos, e o fornecedor deverá indicar preposto e meio de contato para o recebimento das requisições.

2.4 RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se:

a) garantir a entrega diária de pão francês fresco aos servidores em exercício na sede, às 8h, em todos os dias de expediente;

b) assegurar o atendimento das reuniões institucionais e dos eventos da Câmara Municipal com lanches em quantidade adequada ao público e entregues no horário previsto, sem interrupção dos trabalhos legislativos;

c) assegurar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos fornecidos, produzidos no dia do consumo e transportados na temperatura adequada a cada item;

d) concentrar o fornecimento em um único contrato, em lote único, simplificando a gestão, a fiscalização e a logística de entrega;

e) obter a proposta mais vantajosa para a Administração, com pagamento apenas das quantidades efetivamente requisitadas e entregues, dentro do valor global estimado de R$ 21.900,00 para 12 (doze) meses.

3. GESTÃO, PAGAMENTO E OBRIGAÇÕES

3.1 GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por representantes da Administração especialmente designados pela autoridade competente da Câmara Municipal de São Geraldo, devendo o contrato ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (art. 115, caput).

Gestor do contrato: Diogo Victal Guelli.

Compete à fiscalização, entre outras atribuições: emitir as requisições dos itens 2 a 11 com a antecedência prevista; conferir diariamente a entrega do pão francês quanto a quantidade, horário e qualidade; verificar a conformidade dos produtos com as especificações do pedido de cotação, inclusive as condições de refrigeração dos itens 4 e 8; registrar as ocorrências da execução, notificando o contratado para correção de falhas; atestar as notas fiscais; e comunicar ao gestor as situações que ensejem apuração de responsabilidade. Compete ao gestor coordenar a execução, a instrução de eventuais prorrogações, apostilamentos e apurações, e a manutenção do registro das requisições emitidas e atendidas.

O contratado deverá indicar preposto para representá-lo na execução do contrato, com meio de contato hábil ao recebimento das requisições.

3.2 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Medição: a medição será mensal e feita pelas quantidades efetivamente entregues e aceitas no mês, apuradas a partir dos registros diários de entrega do pão francês e das requisições dos itens 2 a 11 atendidas, multiplicadas pelos preços unitários da proposta adjudicada à contratação direta, nos termos do art. 92, VI, da Lei nº 14.133/2021. Não haverá pagamento por quantidades não requisitadas ou não entregues, uma vez que a Administração não se obriga a adquirir a totalidade estimada.

Pagamento: o pagamento será efetuado mensalmente, em até 30 (trinta) dias corridos contados da apresentação da nota fiscal ou documento equivalente, após o recebimento definitivo e o atesto do fiscal do contrato, conforme fixado neste instrumento com fundamento no art. 92, VI, por crédito em conta corrente de titularidade do contratado, mediante apresentação de nota fiscal acompanhada das provas de regularidade perante a Fazenda Nacional, o FGTS e a Justiça do Trabalho, quando não for possível a verificação por consulta aos sítios eletrônicos oficiais. Será observada a ordem cronológica de pagamentos para cada fonte diferenciada de recursos (art. 141, caput), admitida sua alteração apenas nas hipóteses e com a justificativa do art. 141, § 1º, com divulgação mensal da ordem no sítio do órgão (§ 3º).

Havendo controvérsia sobre a execução quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa será liberada no prazo previsto para pagamento (art. 143). É vedado o pagamento antecipado, parcial ou total (art. 145, caput). O atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, confere ao contratado o direito à extinção do contrato (art. 137, § 2º, IV).

Por se tratar de dispensa de licitação em razão de valor, o instrumento de contrato poderá ser substituído por nota de empenho de despesa ou outro instrumento hábil, aplicando-se, no que couber, o art. 92 (art. 95, I e § 1º).

3.3 OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Obrigações do contratado:

a) entregar o pão francês (item 1) TODOS OS DIAS DA SEMANA, de segunda a sexta-feira, em todos os dias de expediente da Câmara Municipal, às 8h, na quantidade de 5 (cinco) unidades por dia, OBRIGATORIAMENTE QUENTE (QUENTINHO), assado no máximo 2 (duas) horas antes do horário de entrega, com casca crocante, e transportado em embalagem que preserve o calor e a crocância; o pão entregue frio, amanhecido, requentado ou de massa congelada previamente assada será recusado;

b) entregar os itens 2 a 11 normalmente entre 18h30 e 19h, observados os prazos de preparo de cada item constantes das especificações da tabela de itens deste Termo de Referência, entregando quentes os itens servidos quentes;

c) fornecer os produtos em estrita conformidade com as especificações completas da tabela de itens deste Termo de Referência, frescos, em perfeitas condições de consumo, acondicionados em embalagens adequadas e higiênicas e em observância às normas sanitárias vigentes;

d) transportar e entregar os itens 4 e 8 sob refrigeração, garantindo a manutenção da temperatura adequada até o recebimento;

e) substituir, às suas expensas e em tempo hábil para o consumo no horário previsto, os produtos recusados por estarem em desacordo com as especificações, fora do prazo de validade ou impróprios ao consumo;

f) arcar com todas as despesas de transporte, tributos, encargos e demais custos necessários à execução;

g) manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação direta;
h) comunicar à fiscalização, por escrito e de imediato, qualquer impedimento à entrega, sem prejuízo das sanções cabíveis;
i) indicar preposto e meio de contato para recebimento das requisições.

Obrigações do contratante:
a) emitir as requisições dos itens 2 a 11, indicando itens e quantidades;
b) informar previamente ao contratado as datas de recesso, ponto facultativo e suspensão do expediente, em que não haverá entrega do item 1;
c) designar gestor e fiscal do contrato e acompanhar a execução;
d) receber os produtos, conferi-los e recusar os que estiverem em desconformidade;
e) notificar o contratado sobre falhas e irregularidades verificadas;
f) efetuar o pagamento na forma e no prazo pactuados;
g) não retardar imotivadamente a execução do fornecimento ou de suas parcelas (art. 115, § 1º, da Lei nº 14.133/2021).

3.4 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O fornecedor ou o contratado que incorrer nas infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 ficará sujeito, garantidos o contraditório e a ampla defesa, às sanções do art. 156: I - advertência; II - multa; III - impedimento de licitar e contratar; IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

a) A advertência será aplicada exclusivamente pela infração do art. 155, I, quando não se justificar sanção mais grave (art. 156, § 2º).
b) Multa (art. 92, XIV, e art. 156, § 3º), nos seguintes percentuais:
- 5% (cinco por cento) por inexecução parcial (entrega não realizada, incompleta ou recusada e não substituída), sobre o valor da requisição ou da entrega diária inadimplida;
- 7,5% (sete e meio por cento) por retardamento da execução sem motivo justificado, sobre o valor da requisição ou da entrega diária em atraso;
- 10% (dez por cento) por inexecução parcial que cause grave dano à Administração, sobre o valor total do contrato;
- 10% (dez por cento) por apresentação de documentação ou declaração falsa, fraude, conduta inidônea ou ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013, sobre o valor total do contrato;
- 20% (vinte por cento) por inexecução total, sobre o valor total do contrato.
Caracterizam inexecução parcial com grave dano a falta de entrega dos lanches requisitados para reunião institucional ou evento e a reincidência na falta de entrega do pão francês por mais de 3 (três) dias de expediente no mesmo mês. A interrupção injustificada do fornecimento por mais de 10 (dez) dias de expediente caracteriza inexecução total.
c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito do ente federativo sancionador, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, para as infrações do art. 155, II a VII, quando não se justificar penalidade mais grave (art. 156, § 4º).
d) Declaração de inidoneidade, pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos, para as infrações do art. 155, VIII a XII, e para as dos incisos II a VII que justifiquem penalidade mais grave (art. 156, § 5º).

Na aplicação das sanções serão considerados a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos causados à Administração e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade (art. 156, § 1º). As sanções dos incisos I, III e IV podem ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, § 7º). Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação (art. 157). Se a multa e as indenizações forem superiores ao valor de pagamento devido, além da perda desse valor, a diferença será cobrada judicialmente (art. 156, § 8º). A aplicação das sanções não exclui a obrigação de reparação integral do dano (art. 156, § 9º).

4. SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1 MODALIDADE
Dispensa

4.2 PROCEDIMENTO AUXILIAR
Nenhum

4.3 CRITÉRIO DE JULGAMENTO
Menor preço

4.4 CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO
Por lote

4.5 PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO E JUSTIFICATIVA
Fica vedada a participação de empresas reunidas em consórcio. Justificativa: o objeto é de baixa complexidade, de pequeno vulto e fornecido usualmente por padarias e panificadoras isoladamente. Não há necessidade de somar capacidades técnicas ou econômicas para executá-lo, e a vedação não restringe a competitividade entre os fornecedores interessados (art. 15 da Lei nº 14.133/2021).

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA (ART. 66)
• Ato constitutivo / contrato social em vigor
• Inscrição no CNPJ
• Documento de identificação do representante legal

5.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (ART. 68)
• Regularidade com a Fazenda Federal (CND)
• Regularidade com o FGTS (CRF)
• Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)
• Regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal
• Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

5.3 HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (ART. 69)
• Certidão negativa de falência

6. ORÇAMENTO, ENTREGA, RECEBIMENTO E GARANTIAS

6.1 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
Unidade: 01.001.000 - Câmara Municipal
Função: 01 - Legislativa
Subfunção: 031 - Ação Legislativa
Programa: 0001 - Manutenção das atividades do Legislativo
Projeto/atividade: 2.802 - Manutenção das atividades da Câmara
Conta: 3.3.90.30 – Materiais de Consumo.
Fonte: 1.500.000 - Recursos não vinculados de impostos

6.2 FUNCIONAL PROGRAMÁTICA
01.001.000.01.031.0001.2.802

6.3 FONTE DE RECURSO
1.500.000 - Recursos não vinculados de impostos

6.4 LOCAIS E HORÁRIO DE ENTREGA
Entrega na sede da Câmara Municipal de São Geraldo, Rua Coronel Eduardo Rabelo, nº 55, Bairro Santo Antônio, São Geraldo/MG. O item 1 (pão francês) é entregue diariamente às 8h, de segunda a sexta-feira, nos dias de expediente, na quantidade de 5 (cinco) pães por dia, sem entrega em sábados, domingos, feriados, pontos facultativos e dias de recesso ou suspensão do expediente comunicados previamente pela

Câmara. Os itens 2 a 11 são entregues nos dias de reunião institucional ou evento, mediante requisição com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, que indicará itens, sabores, quantidades e horário, normalmente entre 18h30 e 19h.

As entregas serão acompanhadas do documento fiscal ou do comprovante de entrega e feitas em embalagens que assegurem a higiene e a conservação dos alimentos (art. 40, § 1º, II).

6.5 DO RECEBIMENTO (PROVISÓRIO E DEFINITIVO)

O objeto será recebido na forma do art. 140 da Lei nº 14.133/2021:

a) provisoriamente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, a cada entrega, mediante conferência de quantidade, horário, temperatura, condições de acondicionamento e refrigeração (itens 4 e 8) e conformidade com as especificações, com registro em relatório de fiscalização;
b) definitivamente, mensalmente, em até 5 (cinco) dias úteis contados do fim de cada mês de fornecimento, mediante termo detalhado que consolide as entregas aceitas no período e comprove o atendimento das exigências contratuais, autorizando o atesto da nota fiscal.

O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato, devendo o contratado substituí-lo, às suas expensas, em tempo hábil para o consumo no horário previsto (art. 140, § 1º); não sendo possível a substituição em tempo hábil, a entrega será considerada não executada, sem pagamento correspondente. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela qualidade e sanidade dos produtos nem a responsabilidade pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato (art. 140, § 2º).

6.6 GARANTIA DE PROPOSTA

Não

6.7 GARANTIA CONTRATUAL

Não

São Geraldo/MG, 30 de outubro de 2026.

ELENICE DA SILVA BHERING
Equipe de apoio

CÂMARA MUNICIPAL
DE SÃO GERALDO