



ANEXO I - MINUTA DE TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0526PE
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00003.20251230/0002-26

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O município de Ipaporanga necessita assegurar o fornecimento adequado e contínuo de alimentação para servidores, equipes em serviço externo, eventos institucionais, treinamentos, reuniões e demais atividades da Administração Pública Municipal, em conformidade com as necessidades das diversas Secretarias e Órgãos, garantindo apoio logístico e operacional nas atividades administrativas, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G	600,00	Unidade
refeição em quentinha tipo marmitex 600g – composta por arroz, feijão, macarrão, salada e duas opções de proteínas, sendo as proteínas frango, carne suína ou bovina. acompanhada de refrigerante de 350ml (do tipo guaraná ou coca-cola) ou suco de sabores diversos em copo de 300ml com tampa.			
2	CAFÉ DA MANHÃ.	100,00	Unidade
café da manhã. (café da manhã contendo 50ml de café, 100ml de leite bovino, 100g de frutas natural (banana, mamão, melancia, melão, no mínimo duas). 250ml de suco (goiaba, cajá, acerola ou caju) 60g de pão e patê, 80g de bolo fofo tradicional, 50g de tapioca de fécula de mandioca, 30g queijo e presunto, servida através de buffet.) o serviço de café da manhã deverá ser fornecido em regime de buffet assistido ou auto-serviço, montado no local designado pela secretaria requisitante, com duração mínima estabelecida pela administração. deve incluir todo o material de serviço necessário (pratos, talheres, copos, xícaras de louça ou descartáveis de alta qualidade, guardanapos, etc.).			
3	ALMOÇO TIPO 1 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO	200,00	Unidade
fornecimento de almoço - fornecimento de alimentação almoço contendo arroz, feijão, macarrão espaguete, verdura, farofa, com 01 tipo de proteína de carne, refrigerante de 350 ml ou suco de 300 ml refrigerado. a refeição deve ser balanceada, nutritiva, saborosa e preparada sob rigorosas normas de higiene, contendo um peso líquido mínimo de 800g (oitocentos gramas) por prato. a refeição poderá ser servida no próprio estabelecimento (restaurante) da contratada, desde que este possua alvará de funcionamento e licença da vigilância sanitária válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela contratada no local específico de realização do evento/serviço da secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			
4	REFEIÇÃO PARA JANTAR	200,00	Unidade
refeição para jantar (com aproximadamente 600g contendo: 150g de arroz à grega, 60g de salada crua, 60g de salada cozida, 150g de carne vermelha, 100g carne branca, 250ml de refrigerante ou suco de frutas, 100g de sobremesa (mousse de frutas, pudim ou doces), servida através de buffet. o buffet deverá ser montado pela contratada no local específico de realização do evento/serviço da secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			

1.1.2. Estimativas de consumo individualizadas do(s) órgão(s) participante(s):

MANIFESTANTE: Fundo Municipal de Assistência Social



SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G	Unidade	1000.0
REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G – COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADA E DUAS OPÇÕES DE PROTEÍNAS, SENDO AS PROTEÍNAS FRANGO, CARNE SUÍNA OU BOVINA.ACOMPANHADA DE REFRIGERANTE DE 350ML (DO TIPO GUARANÁ OU COCA-COLA) OU SUCO DE SABORES DIVERSOS EM COPO DE 300ML COM TAMPA.			
2	CAFÉ DA MANHÃ.	Unidade	300.0
CAFÉ DA MANHÃ. (café da manhã contendo 50ml de café, 100ml de leite bovino, 100g de frutas natural(banana, mamão, melancia, melão, no mínimo duas). 250ml de suco (goiaba, caju, acerola ou caju) 60g de pão e patê, 80g de bolo fofo tradicional, 50g de tapioca de fécula de mandioca, 30g queijo e presunto, servida através de buffet.)O serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido em regime de buffet assistido ou auto-serviço, montado no local designado pela Secretaria requisitante, com duração mínima estabelecida pela Administração. Deve incluir todo o material de serviço necessário (pratos, talheres, copos, xícaras de louça ou descartáveis de alta qualidade, guardanapos, etc.).			
3	ALMOÇO TIPO 1 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO	Unidade	150.0
FORNECIMENTO DE ALMOÇO - fornecimento de alimentação almoço contendo arroz, feijão, macarrão espaguete, verdura, farofa, com 01 tipo de proteína de carne, refrigerante de 350 ml ou suco de 300 ml refrigerado.A refeição deve ser balanceada, nutritiva, saborosa e preparada sob rigorosas normas de higiene, contendo um peso líquido mínimo de 800g (Oitocentos gramas) por prato.A refeição poderá ser servida no próprio estabelecimento (restaurante) da Contratada, desde que este possua Alvará de Funcionamento e Licença da Vigilância Sanitária válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			
4	REFEIÇÃO PARA JANTAR	Unidade	150.0
REFEIÇÃO PARA JANTAR (com aproximadamente 600g contendo: 150g de arroz à grega, 60g de salada crua, 60g de salada cozida, 150g de carne vermelha, 100g carne branca, 250ml de refrigerante ou suco de frutas, 100g de sobremesa (mousse de frutas, pudim ou doces), servida através de buffet.O buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			

MANIFESTANTE: Fundo Municipal de Saúde

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G	Unidade	2800.0
REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G – COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADA E DUAS OPÇÕES DE PROTEÍNAS, SENDO AS PROTEÍNAS FRANGO, CARNE SUÍNA OU BOVINA.ACOMPANHADA DE REFRIGERANTE DE 350ML (DO TIPO GUARANÁ OU COCA-COLA) OU SUCO DE SABORES DIVERSOS EM COPO DE 300ML COM TAMPA.			
2	CAFÉ DA MANHÃ.	Unidade	500.0
CAFÉ DA MANHÃ. (café da manhã contendo 50ml de café, 100ml de leite bovino, 100g de frutas natural(banana, mamão, melancia, melão, no mínimo duas). 250ml de suco (goiaba, caju, acerola ou caju) 60g de pão e patê, 80g de bolo fofo tradicional, 50g de tapioca de fécula de mandioca, 30g queijo e presunto, servida através de buffet.)O serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido em regime de buffet assistido ou auto-serviço, montado no local designado pela Secretaria requisitante, com duração mínima estabelecida pela Administração. Deve incluir todo o material de serviço necessário (pratos, talheres, copos, xícaras de louça ou descartáveis de alta qualidade, guardanapos, etc.).			
3	ALMOÇO TIPO 1 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO	Unidade	200.0
FORNECIMENTO DE ALMOÇO - fornecimento de alimentação almoço contendo arroz, feijão, macarrão espaguete, verdura, farofa, com 01 tipo de proteína de carne, refrigerante de 350 ml ou suco de 300 ml refrigerado.A refeição deve ser balanceada, nutritiva, saborosa e preparada sob rigorosas normas de higiene, contendo um peso líquido mínimo de 800g (Oitocentos gramas) por prato.A refeição poderá ser servida no próprio estabelecimento (restaurante) da Contratada, desde que este possua Alvará de Funcionamento e Licença da Vigilância Sanitária válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			



válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.

4	REFEIÇÃO PARA JANTAR	Unidade	200.0
REFEIÇÃO PARA JANTAR (com aproximadamente 600g contendo: 150g de arroz à grega, 60g de salada crua, 60g de salada cozida, 150g de carne vermelha, 100g carne branca, 250ml de refrigerante ou suco de frutas, 100g de sobremesa (mousse de frutas, pudim ou doces), servida através de buffet.O buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			

MANIFESTANTE: Fundo Municipal de Educação-FME

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G	Unidade	5500.0
REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G – COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADA E DUAS OPÇÕES DE PROTEÍNAS, SENDO AS PROTEÍNAS FRANGO, CARNE SUÍNA OU BOVINA.ACOMPANHADA DE REFRIGERANTE DE 350ML (DO TIPO GUARANÁ OU COCA-COLA) OU SUCO DE SABORES DIVERSOS EM COPO DE 300ML COM TAMPAS.			
2	CAFÉ DA MANHÃ.	Unidade	300.0
CAFÉ DA MANHÃ. (café da manhã contendo 50ml de café, 100ml de leite bovino, 100g de frutas natural(banana, mamão, melancia, melão, no mínimo duas). 250ml de suco (goiaba, caju, acerola ou caju) 60g de pão e patê, 80g de bolo fofo tradicional, 50g de tapioca de fécula de mandioca, 30g queijo e presunto, servida através de buffet.)O serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido em regime de buffet assistido ou auto-serviço, montado no local designado pela Secretaria requisitante, com duração mínima estabelecida pela Administração. Deve incluir todo o material de serviço necessário (pratos, talheres, copos, xícaras de louça ou descartáveis de alta qualidade, guardanapos, etc.).			
3	ALMOÇO TIPO 1 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO	Unidade	150.0
FORNECIMENTO DE ALMOÇO - fornecimento de alimentação almoço contendo arroz, feijão, macarrão espaguete, verdura, farofa, com 01 tipo de proteína de carne, refrigerante de 350 ml ou suco de 300 ml refrigerado.A refeição deve ser balanceada, nutritiva, saborosa e preparada sob rigorosas normas de higiene, contendo um peso líquido mínimo de 800g (Oitocentos gramas) por prato.A refeição poderá ser servida no próprio estabelecimento (restaurante) da Contratada, desde que este possua Alvará de Funcionamento e Licença da Vigilância Sanitária válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			
4	REFEIÇÃO PARA JANTAR	Unidade	150.0
REFEIÇÃO PARA JANTAR (com aproximadamente 600g contendo: 150g de arroz à grega, 60g de salada crua, 60g de salada cozida, 150g de carne vermelha, 100g carne branca, 250ml de refrigerante ou suco de frutas, 100g de sobremesa (mousse de frutas, pudim ou doces), servida através de buffet.O buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			

MANIFESTANTE: Fundo Municipal da Educação Básica-FUNDE

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
2	CAFÉ DA MANHÃ.	Unidade	2000.0
CAFÉ DA MANHÃ. (café da manhã contendo 50ml de café, 100ml de leite bovino, 100g de frutas natural(banana, mamão, melancia, melão, no mínimo duas). 250ml de suco (goiaba, caju, acerola ou caju) 60g de pão e patê, 80g de bolo fofo tradicional, 50g de tapioca de fécula de mandioca, 30g queijo e presunto, servida através de buffet.)O serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido em regime de buffet assistido ou auto-serviço, montado no local designado pela Secretaria requisitante, com duração mínima estabelecida pela Administração. Deve incluir todo o			



material de serviço necessário (pratos, talheres, copos, xícaras de louça ou descartáveis de alta qualidade, guardanapos, etc.).

3	ALMOÇO TIPO 1 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO	Unidade	2000.0
FORNECIMENTO DE ALMOÇO - fornecimento de alimentação almoço contendo arroz, feijão, macarrão espaguete, verdura, farofa, com 01 tipo de proteína de carne, refrigerante de 350 ml ou suco de 300 ml refrigerado. A refeição deve ser balanceada, nutritiva, saborosa e preparada sob rigorosas normas de higiene, contendo um peso líquido mínimo de 800g (Oitocentos gramas) por prato. A refeição poderá ser servida no próprio estabelecimento (restaurante) da Contratada, desde que este possua Alvará de Funcionamento e Licença da Vigilância Sanitária válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			
4	REFEIÇÃO PARA JANTAR	Unidade	1000.0
REFEIÇÃO PARA JANTAR (com aproximadamente 600g contendo: 150g de arroz à grega, 60g de salada crua, 60g de salada cozida, 150g de carne vermelha, 100g carne branca, 250ml de refrigerante ou suco de frutas, 100g de sobremesa (mousse de frutas, pudim ou doces), servida através de buffet. O buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			

MANIFESTANTE: Secretaria de Cultura, Turismo e Comunicação

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
2	CAFÉ DA MANHÃ.	Unidade	150.0
CAFÉ DA MANHÃ. (café da manhã contendo 50ml de café, 100ml de leite bovino, 100g de frutas natural(banana, mamão, melancia, melão, no mínimo duas). 250ml de suco (goiaba, caju, acerola ou caju) 60g de pão e patê, 80g de bolo fofo tradicional, 50g de tapioca de fécula de mandioca, 30g queijo e presunto, servida através de buffet.) O serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido em regime de buffet assistido ou auto-serviço, montado no local designado pela Secretaria requisitante, com duração mínima estabelecida pela Administração. Deve incluir todo o material de serviço necessário (pratos, talheres, copos, xícaras de louça ou descartáveis de alta qualidade, guardanapos, etc.).			
3	ALMOÇO TIPO 1 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO	Unidade	50.0
FORNECIMENTO DE ALMOÇO - fornecimento de alimentação almoço contendo arroz, feijão, macarrão espaguete, verdura, farofa, com 01 tipo de proteína de carne, refrigerante de 350 ml ou suco de 300 ml refrigerado. A refeição deve ser balanceada, nutritiva, saborosa e preparada sob rigorosas normas de higiene, contendo um peso líquido mínimo de 800g (Oitocentos gramas) por prato. A refeição poderá ser servida no próprio estabelecimento (restaurante) da Contratada, desde que este possua Alvará de Funcionamento e Licença da Vigilância Sanitária válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			
4	REFEIÇÃO PARA JANTAR	Unidade	50.0
REFEIÇÃO PARA JANTAR (com aproximadamente 600g contendo: 150g de arroz à grega, 60g de salada crua, 60g de salada cozida, 150g de carne vermelha, 100g carne branca, 250ml de refrigerante ou suco de frutas, 100g de sobremesa (mousse de frutas, pudim ou doces), servida através de buffet. O buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.			

MANIFESTANTE: Sec. Agric., Pecuária e Rec. Hídricos

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
2	CAFÉ DA MANHÃ.	Unidade	150.0



CAFÉ DA MANHÃ. (café da manhã contendo 50ml de café, 100ml de leite bovino, 100g de frutas natural(banana, mamão, melancia, melão, no mínimo duas). 250ml de suco (goiaba, caju, acerola ou caju) 60g de pão e patê, 80g de bolo fofo tradicional, 50g de tapioca de fécula de mandioca, 30g queijo e presunto, servida através de buffet.)O serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido em regime de buffet assistido ou auto-serviço, montado no local designado pela Secretaria requisitante, com duração mínima estabelecida pela Administração. Deve incluir todo o material de serviço necessário (pratos, talheres, copos, xícaras de louça ou descartáveis de alta qualidade, guardanapos, etc.).

3	ALMOÇO TIPO 1 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO	Unidade	100.0
---	--	---------	-------

FORNECIMENTO DE ALMOÇO - fornecimento de alimentação almoço contendo arroz, feijão, macarrão espaguete, verdura, farofa, com 01 tipo de proteína de carne, refrigerante de 350 ml ou suco de 300 ml refrigerado. A refeição deve ser balanceada, nutritiva, saborosa e preparada sob rigorosas normas de higiene, contendo um peso líquido mínimo de 800g (Oitocentos gramas) por prato. A refeição poderá ser servida no próprio estabelecimento (restaurante) da Contratada, desde que este possua Alvará de Funcionamento e Licença da Vigilância Sanitária válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.

4	REFEIÇÃO PARA JANTAR	Unidade	150.0
---	----------------------	---------	-------

REFEIÇÃO PARA JANTAR (com aproximadamente 600g contendo: 150g de arroz à grega, 60g de salada crua, 60g de salada cozida, 150g de carne vermelha, 100g carne branca, 250ml de refrigerante ou suco de frutas, 100g de sobremesa (mousse de frutas, pudim ou doces), servida através de buffet. O buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.

MANIFESTANTE: Secretaria de Infra Estrutura

SEQ	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G	Unidade	700.0
REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G – COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADA E DUAS OPÇÕES DE PROTEÍNAS, SENDO AS PROTEÍNAS FRANGO, CARNE SUÍNA OU BOVINA. ACOMPANHADA DE REFRIGERANTE DE 350ML (DO TIPO GUARANÁ OU COCA-COLA) OU SUCO DE SABORES DIVERSOS EM COPO DE 300ML COM TAMPA.			

1.1.3. Estimativas de consumo consolidado, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G	7950.0	Unidade	19,45	154.627,50
REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G – COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADA E DUAS OPÇÕES DE PROTEÍNAS, SENDO AS PROTEÍNAS FRANGO, CARNE SUÍNA OU BOVINA. ACOMPANHADA DE REFRIGERANTE DE 350ML (DO TIPO GUARANÁ OU COCA-COLA) OU SUCO DE SABORES DIVERSOS EM COPO DE 300ML COM TAMPA.					
2	REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G	2650.0	Unidade	19,45	51.542,50
REFEIÇÃO EM QUENTINHA TIPO MARMITEX 600G – COMPOSTA POR ARROZ, FEIJÃO, MACARRÃO, SALADA E DUAS OPÇÕES DE PROTEÍNAS, SENDO AS PROTEÍNAS FRANGO, CARNE SUÍNA OU BOVINA. ACOMPANHADA DE REFRIGERANTE DE 350ML (DO TIPO GUARANÁ OU COCA-COLA) OU SUCO DE SABORES DIVERSOS EM COPO DE 300ML COM TAMPA.					
3	CAFÉ DA MANHÃ.	3500.0	Unidade	17,64	61.740,00
CAFÉ DA MANHÃ. (café da manhã contendo 50ml de café, 100ml de leite bovino, 100g de frutas natural(banana, mamão, melancia, melão, no mínimo duas). 250ml de suco (goiaba, caju, acerola ou caju) 60g de pão e patê, 80g de bolo fofo tradicional, 50g de tapioca de fécula de mandioca, 30g queijo e presunto, servida através de buffet.) O serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido em regime de buffet assistido ou auto-serviço, montado no local					



designado pela Secretaria requisitante, com duração mínima estabelecida pela Administração. Deve incluir todo o material de serviço necessário (pratos, talheres, copos, xícaras de louça ou descartáveis de alta qualidade, guardanapos, etc.).

4	ALMOÇO TIPO 1 - FORNECIMENTO DE ALMOÇO	2850.0	Unidade	33,09	94.306,50
---	--	--------	---------	-------	-----------

FORNECIMENTO DE ALMOÇO - fornecimento de alimentação almoço contendo arroz, feijão, macarrão espaguete, verdura, farofa, com 01 tipo de proteína de carne, refrigerante de 350 ml ou suco de 300 ml refrigerado. A refeição deve ser balanceada, nutritiva, saborosa e preparada sob rigorosas normas de higiene, contendo um peso líquido mínimo de 800g (Oitocentos gramas) por prato. A refeição poderá ser servida no próprio estabelecimento (restaurante) da Contratada, desde que este possua Alvará de Funcionamento e Licença da Vigilância Sanitária válidos e em dia, ou buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.

5	REFEIÇÃO PARA JANTAR	1900.0	Unidade	32,78	62.282,00
---	----------------------	--------	---------	-------	-----------

REFEIÇÃO PARA JANTAR (com aproximadamente 600g contendo: 150g de arroz à grega, 60g de salada crua, 60g de salada cozida, 150g de carne vermelha, 100g carne branca, 250ml de refrigerante ou suco de frutas, 100g de sobremesa (mousse de frutas, pudim ou doces), servida através de buffet. O buffet deverá ser montado pela Contratada no local específico de realização do evento/serviço da Secretaria, utilizando rampas térmicas (banho-maria) para manter os pratos quentes e ilhas refrigeradas para saladas e bebidas, garantindo a manutenção da temperatura e a segurança alimentar.

1.2. Os serviços bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O Estudo Técnico Preliminar é um documento preparatório ao Termo de Referência, sendo que na ocorrência de alguma divergência entre ambos, prevalecerá o disposto neste Termo de Referência.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 424.498,50 (quatrocentos e vinte e quatro mil, quatrocentos e noventa e oito reais e cinquenta centavos)

1.6. O objeto desta contratação se enquadra na descrição de serviços comuns, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por edital, por meio de especificações usuais do mercado conforme o disposto no art. 6º, XIII, da Lei nº14.133/21 e no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

1.7. A presente contratação será por Sistema de Registro de Preços, nos termos dos artigos 82 a 86 da Lei n.º 14.133/2021 e Decreto n.º 11.462, de 2023, de acordo com o procedimento disposto neste Termo de Referência, conforme especificações a seguir:

Órgão Gerenciador: Sec.de Planejamento e Administração

1.8. O Sistema de Registro de Preços encontra-se amparado pela(s) hipótese(s) abaixo:

- a) há necessidade de contratações permanentes ou frequentes em razão das características do objeto;
- b) não é possível definir previamente o quantitativo a ser demandado em razão da natureza do objeto;
- c) é conveniente a contratação de serviços remunerados por unidade de medida;
- d) é conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade e/ou contratações centralizadas.



1.9. A vigência da **Ata de Registro de Preços** será de **1 (um) ano**, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, **prorrogável por igual período**.

1.9.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada à:

a) apresentação de relatório favorável da comissão de recebimento e fiscalização, com ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a CONTRATADA;

b) demonstração de que o valor da Contratação permaneça economicamente vantajoso para a Administração;

c) manifestação expressa do interesse da CONTRATADA na prorrogação e a comprovação de que mantém todas as condições de habilitação e qualificação.

1.9.1.1. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na Ata de Registro de Preços. No caso de prorrogação, o quantitativo da Ata de Registro de Preços será o remanescente.

1.9.2. Na ocorrência de formalização de contrato, este deverá ser assinado dentro do prazo de validade da Ata de Registro de Preços, entrando em vigor no primeiro dia útil subsequente a data de sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e sua vigência observará as condições mencionadas no artigo 105 da Lei nº 14.133/21.

1.9.3. O término do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços não implica extinção das obrigações dela decorrentes, ainda em execução.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E DA ESCOLHA DO PROCEDIMENTO POR REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A fundamentação, a descrição da necessidade da contratação, e a justificativa da escolha do procedimento por sistema de registro de preço encontram-se pormenorizadas em tópicos específicos do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. **Início da execução do objeto:** 05 (cinco) dias a contar da data de recebimento da nota de empenho, da ordem de serviço ou de outro instrumento hábil e/ou da data de publicação do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.

5.1.1.1. Caso não seja possível iniciar a execução dos serviços na data assinalada, a CONTRATADA deverá comunicar o CONTRATANTE das razões respectivas, com pelo menos



3 (três) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela Contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.1.2. Como condição de prestação de serviço, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a CONTRATADA deverá manter atualizado cadastro de fornecedores do Município de Ipaporanga.

5.1.1.3. A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, entregar a totalidade do objeto solicitado, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

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

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de



apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Os serviços serão recebidos nos termos do artigo 140, I, "a" e "b", da Lei nº 14.133/21, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, da seguinte forma:

a) **provisoriamente**, em até 05 (cinco) dias a contar da conclusão da execução dos serviços e/ou de suas etapas, para efeito de posterior verificação da conformidade com o solicitado na contratação;

b) **definitivamente**, com a emissão do respectivo termo de recebimento, após a verificação do cumprimento das exigências contratuais e consequente aceitação, no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados após o recebimento provisório.

b.1) na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.



7.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. Para os recebimentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

7.8. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.



7.12. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.13. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.14. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.15. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.16. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.17. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.18. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.21.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.23. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Item.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

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

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

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-



Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante + Passivo não Circulante);
e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).

8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).



8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

8.29. Comprovação de aptidão para execução dos serviços ou similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

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

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

9. DA DISPONIBILIDADE E DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Não consta, no presente processo, declaração de atendimento a Lei de Responsabilidade Fiscal, tendo em vista que a legislação vigente, prescreve que "a existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às contratações públicas, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições".

9.2. Logo, o registro de preços não se destina à contratação imediata de bens e serviços, porquanto seu objeto é apenas o cadastramento de produtos e de fornecedores, necessariamente precedido de processo licitatório ou de contratação direta, para atender futura e incerta necessidade administrativa.

9.3. Com a adoção do Sistema de Registro de Preços, a Administração deixa a proposta mais vantajosa previamente selecionada, ficando no aguardo da aprovação dos recursos orçamentários e financeiros. Não há necessidade de que o órgão tenha prévia dotação orçamentária porque o Sistema de Registro de Preços, ao contrário da contratação convencional, não obriga a Administração Pública face à expressa disposição legal nesse sentido.

9.4. Sendo assim, as contratações públicas processadas pelo sistema de registro de preços não resultam na obrigatoriedade da aquisição imediata dos bens ou serviços, o que permite demonstrar o cumprimento do estabelecido no artigo 16, da LRF e a vinculação à respectiva ação de governo (dotação orçamentária) somente quando da futura contratação.

9.5. Diante do exposto, informamos que a indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será acostada aos autos do processo administrativo quando da formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

Ipaporanga/CE