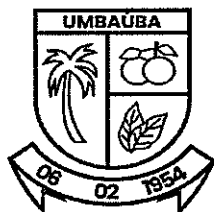


TERMO DE REFERÊNCIA²

Umbaúba/SE, 06 de outubro de 2026.

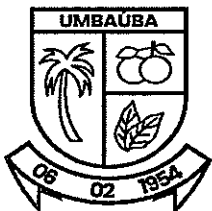


TERMO DE REFERÊNCIA

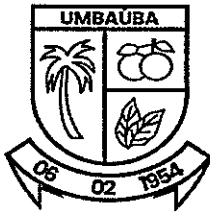
1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Nos termos do art. 6º, inciso XXIII, da Lei nº 14.133/2021, o presente Termo de Referência tem por objeto o fornecimento de lanches para eventos recreativos infantis, destinados à realização de atividades recreativas, lúdicas e de convivência para crianças e adolescentes atendidos pelo Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV e pelo Programa Criança Feliz, no âmbito do Fundo Municipal de Assistência Social de Umbaúba/SE, para atendimento dos eventos Projeto Social “Sonho de Criança” e “Natal Iluminado”, previstos para o exercício de 2026, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas neste instrumento.

Item	Produto/Serviço	Unid	Qtde de Eventos	Qtde do Item por evento	Quant. Do item total	Valor Unitário	Valor Total
01	Maçã do amor peso final aproximado de 180 a 220 gramas, preparada com maçã fresca, higienizada e de tamanho adequado, espetada em palito próprio e revestida com cobertura de açúcar caramelizado.	UND	02	3000	6000	R\$ 3,47	R\$ 20.820,00
Especificação	MMAÇÃ DO AMOR: Contratação de empresa especializada para fornecimento de maçã do amor, preparada com maçãs grandes, frescas, íntegras e de primeira qualidade, devidamente higienizadas e revestidas com cobertura característica de maçã do amor, acondicionadas individualmente em embalagem apropriada e própria para consumo. Cada unidade deverá apresentar peso final aproximado de 180 a 220 gramas, considerando a maçã e a cobertura, admitida variação decorrente do processo de preparação. O serviço deverá incluir todos os ingredientes, insumos, materiais, utensílios, embalagens, mão de obra, transporte e distribuição das unidades no local do evento, bem como todos os custos necessários à perfeita execução do serviço.						
02	PICOLÉ DE FRUTAS NO PALITO mínimo de 50gr, o picolé será com sabores de frutas disponibilizados em no mínimo 8 sabores variados, entregue embalado em embalagens plásticas e congelados.	UND	02	3000	6000	R\$ 1,32	R\$ 7.920,00



Especificação	PICOLÉ DE FRUTAS NO PALITO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de picolés de frutas no palito, com peso unitário mínimo de 50 (cinquenta) gramas, disponibilizados em no mínimo 8 (oito) sabores variados, elaborados à base de frutas e/ou polpas de frutas, de boa qualidade e próprios para consumo. Os produtos deverão ser acondicionados individualmente em embalagens apropriadas, com conservação adequada durante todo o período do evento. O serviço deverá incluir o fornecimento dos produtos, embalagens, acondicionamento, transporte até o local do evento e distribuição aos participantes, garantindo a manutenção das condições adequadas de higiene e temperatura. Todos os custos necessários à execução do serviço deverão estar integralmente inclusos no preço contratado.						
03	Algodão Doce tamanho médio de 30 cm de altura e peso entre 25 e 35 gramas por unidade, locação de máquina de algodão doce, incluindo mão de obra do locador do equipamento e todo material necessário para feito.	UND	02	3000	6000	R\$ 3,06	R\$ 18.360,00
Especificação	ALGODÃO-DOCE: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de algodão-doce, incluindo disponibilização de máquina/equipamento próprio para sua produção, todos os insumos, ingredientes, materiais, utensílios e embalagens necessários, bem como mão de obra de profissional capacitado para operação do equipamento, preparo e distribuição. O algodão-doce deverá ser produzido na hora, no local do evento, em condições adequadas de higiene e manipulação, com tamanho médio de 30 cm de altura e peso entre 25 e 35 gramas por unidade. O serviço deverá incluir, integralmente por conta da contratada, transporte dos equipamentos e materiais, montagem, instalação, operação, desmontagem e retirada dos equipamentos, além da distribuição das unidades aos participantes. Todos os custos necessários à perfeita execução do serviço deverão estar inclusos no preço contratado.						
04	Pipoca Média 90gr, locação de carrinho de pipoca incluindo mão de obra do equipamento e todo o material necessário para o feito.	UND	02	3000	6000	R\$ 2,69	R\$ 16.140,00
Especificação	PIPOCA MÉDIA: Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de pipoca, incluindo a locação e disponibilização de carrinho/equipamento próprio para preparo, todos os insumos, ingredientes, materiais e utensílios necessários à execução do serviço, bem como mão de obra de profissional devidamente capacitado para operação do equipamento, preparo e distribuição das pipocas durante o evento. A pipoca deverá ser preparada na hora, podendo ser disponibilizada nas opções doce e salgada, em condições adequadas de higiene, manipulação e consumo, sendo destinada ao atendimento das crianças e adolescentes presentes no evento. O						



serviço deverá incluir, integralmente por conta da contratada, o fornecimento dos insumos, embalagens, transporte dos equipamentos e materiais até o local do evento, montagem, instalação, operação, desmontagem e retirada dos equipamentos, bem como a distribuição das porções aos participantes. Cada porção deverá conter no mínimo 90 (noventa) gramas de pipoca.

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.1 Nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

2.2 O prazo de vigência da contratação será compatível com a realização dos 02 (dois) eventos previstos para o exercício de 2026, abrangendo o período necessário à execução integral dos serviços e ao cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.

2.3 O custo estimado total da contratação é de R\$ 63.240,00 (sessenta e três mil, duzentos e quarenta), conforme custos unitários apostos na tabela acima e memória de cálculo constante do processo.

2.4 O instrumento de contratação oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência, execução e demais condições da contratação.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem fundamento na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para a Administração Pública.

3.2. O objeto desta contratação caracteriza-se como fornecimento de bens comuns, uma vez que seus padrões de qualidade e características podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, mediante condições e requisitos previamente estabelecidos pela Administração.

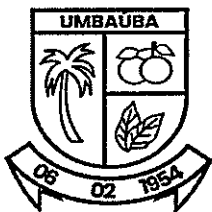
3.3. A contratação decorre do planejamento das ações desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Assistência Social de Umbaúba/SE e está relacionada à programação de atividades destinadas às crianças e aos adolescentes atendidos no âmbito do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV e do Programa Criança Feliz.

3.4. Para o exercício de 2026, encontram-se previstos os eventos Projeto Social "Sonho de Criança" e "Natal Iluminado", concebidos como ações de convivência, lazer, recreação, interação e participação destinadas ao público atendido pelas ações desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Assistência Social.

3.5. A realização dos eventos demanda a disponibilização de lanches em quantidade compatível com a programação estabelecida e com o público estimado, de modo a proporcionar condições adequadas de atendimento aos participantes durante o desenvolvimento das atividades previstas.

3.6. A necessidade identificada possui caráter eventual e está diretamente vinculada à realização dos eventos programados para o exercício de 2026, não constituindo demanda permanente de fornecimento de lanches por parte da Administração.

evento. umbauba.se.gov.br



3.7. Nesse contexto, a contratação deverá possibilitar o fornecimento dos lanches necessários às atividades previstas, em condições adequadas de qualidade, acondicionamento, higiene e consumo, durante os períodos definidos para cada evento, de acordo com os quantitativos e demais condições estabelecidos no planejamento da contratação.

3.8. A definição dos quantitativos considerou a previsão de realização de 02 (dois) eventos, o público estimado para cada ocasião e a quantidade de lanches necessária ao atendimento dos participantes, conforme os critérios e a memória de cálculo apresentados no Estudo Técnico Preliminar.

3.9. Os lanches a serem fornecidos deverão ser compatíveis com a finalidade das ações desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Assistência Social e com as características do público participante, observando as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e as condições necessárias à adequada disponibilização e consumo dos alimentos durante os eventos.

3.10. A contratação encontra-se vinculada ao planejamento das ações do Fundo Municipal de Assistência Social e deverá observar os instrumentos de planejamento e orçamento aplicáveis ao Município, bem como os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, transparência e interesse público.

3.11. A solução pretendida busca assegurar que os eventos programados disponham de lanches em quantidade suficiente e em condições adequadas para atendimento do público participante, evitando insuficiência no fornecimento e proporcionando maior previsibilidade para a organização das ações.

3.12. Dessa forma, a contratação decorre de necessidade administrativa previamente identificada e relacionada à programação socioassistencial do Município, visando assegurar condições adequadas para a realização dos eventos Projeto Social "Sonho de Criança" e "Natal Iluminado" e para o desenvolvimento das atividades de lazer, recreação, convivência e integração destinadas ao público atendido.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

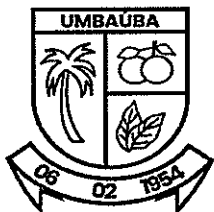
5. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação justifica-se pela necessidade de fornecimento de lanches para atendimento dos eventos Projeto Social "Sonho de Criança" e "Natal Iluminado", previstos na programação do Fundo Municipal de Assistência Social de Umbaúba/SE para o exercício de 2026.

5.2. A realização dos eventos demanda o fornecimento de lanches em quantidade compatível com as atividades programadas e com o público estimado, de modo a assegurar condições adequadas de atendimento aos participantes durante o desenvolvimento das ações de lazer, recreação, convivência e integração previstas.

5.3. O fornecimento mostra-se compatível com a natureza da demanda, uma vez que os lanches serão necessários em períodos determinados e vinculados à realização dos eventos, não havendo necessidade de manutenção de fornecimento permanente pela Administração.

www.umbauba.se.gov.br



5.4. A contratação permitirá atender à programação estabelecida mediante o fornecimento dos lanches necessários para cada evento, em quantidade compatível com o público estimado e com as atividades previstas, evitando a aquisição ou preparação de alimentos em quantidade superior à demanda efetivamente planejada.

5.5. A contratação também proporciona maior previsibilidade à organização dos eventos, permitindo que a Administração disponha, nos períodos programados, dos lanches necessários em quantidade compatível com o dimensionamento realizado no Estudo Técnico Preliminar.

5.6. Os quantitativos foram estabelecidos considerando a realização de 02 (dois) eventos, o público estimado para cada ocasião e a quantidade de lanches necessária ao atendimento dos participantes, conforme memória de cálculo constante do Estudo Técnico Preliminar.

5.7. O fornecimento deverá assegurar que os lanches sejam disponibilizados em condições adequadas de qualidade, higiene, acondicionamento e consumo, de forma compatível com as características das atividades e com o público participante, contribuindo para a realização organizada e adequada dos eventos.

5.8. Diante da necessidade identificada e da programação estabelecida para o exercício de 2026, a contratação mostra-se necessária para viabilizar o fornecimento de lanches previsto para os eventos, observados os requisitos, quantitativos, condições de fornecimento e demais parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência.

6. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E NATUREZA DO SERVIÇO

6.1. Classificação do Objeto

O objeto da presente contratação consiste no fornecimento de lanches destinados ao atendimento dos eventos Projeto Social "Sonho de Criança" e "Natal Iluminado", compreendendo o fornecimento e a entrega dos alimentos em condições adequadas de qualidade, higiene, acondicionamento e consumo, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

Nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, o objeto enquadra-se como bem comum, uma vez que seus padrões de qualidade e características podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

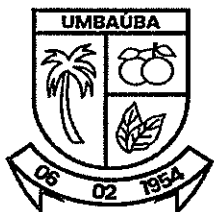
A natureza dos produtos e as condições de fornecimento permitem o estabelecimento de requisitos objetivos relacionados à composição, apresentação, quantidade, acondicionamento, validade, condições de entrega e demais características dos lanches, possibilitando a aferição da conformidade do fornecimento pela Administração.

6.2. Natureza do Fornecimento

O fornecimento possui natureza eventual e não continuada, estando diretamente vinculado à realização dos 02 (dois) eventos previstos para o exercício de 2026.

A entrega ocorrerá de acordo com a programação estabelecida para cada evento, nos quantitativos e períodos definidos pela Administração, não havendo necessidade de fornecimento permanente de lanches ou de manutenção de estoque contínuo à disposição do Fundo Municipal de Assistência Social.

6.3. Regime de Execução



A execução ocorrerá de forma indireta, por empresa(s) especializada(s), mediante o fornecimento e a entrega dos lanches, observadas as especificações, quantitativos, prazos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

O fornecimento compreenderá, conforme as características dos itens, a preparação, acondicionamento, transporte e entrega dos lanches no local e horário previamente definidos pela Administração, em condições adequadas para o consumo e compatíveis com as características do público participante e com a programação de cada evento.

Considerando a divisibilidade dos itens que compõem o objeto, a contratação será estruturada por itens, permitindo que os fornecedores apresentem propostas para os produtos que tenham condições de fornecer, observadas as regras estabelecidas no instrumento convocatório e neste Termo de Referência.

6.4. Ausência de Caracterização como Bem ou Serviço de Luxo

O objeto da contratação não se enquadra como bem ou serviço de luxo, destinando-se ao atendimento de finalidade pública específica relacionada à realização das atividades recreativas, lúdicas e de convivência programadas pelo Fundo Municipal de Assistência Social, observados padrões compatíveis com a finalidade da contratação e com os princípios da razoabilidade e economicidade.

Assim, conclui-se que o objeto caracteriza-se como bem comum, de fornecimento eventual e não continuado, executado de forma indireta e divisível por item, cujos padrões de qualidade e características podem ser objetivamente definidos pela Administração, mediante especificações usuais de mercado.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A futura contratação deverá observar os requisitos técnicos, operacionais, legais e administrativos necessários ao adequado fornecimento dos lanches destinados aos eventos promovidos pelo Fundo Municipal de Assistência Social de Umbaúba/SE, assegurando condições adequadas de qualidade, higiene, acondicionamento, transporte, preparação, distribuição e consumo dos alimentos disponibilizados ao público participante.

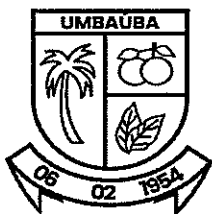
Os itens objeto desta contratação compreendem o fornecimento de produtos prontos para consumo e a prestação de serviços acessórios relacionados à preparação de alimentos no local dos eventos, incluindo disponibilização de equipamentos, insumos, materiais, utensílios, mão de obra, transporte, montagem, instalação, operação, organização, distribuição e retirada dos equipamentos utilizados, conforme aplicável a cada item.

A execução deverá observar integralmente as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, as normas sanitárias vigentes, as orientações dos órgãos competentes e os princípios da qualidade, segurança alimentar, eficiência, economicidade e interesse público.

7.1. Requisitos Gerais do Fornecimento

A contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional compatível com a execução do objeto, dispondo dos recursos, equipamentos, materiais, insumos, utensílios, pessoal e demais meios

creven. umbauba.se.gov.br



necessários ao fornecimento dos produtos e à preparação e distribuição dos itens que deverão ser produzidos no local dos eventos.

Os fornecimentos e serviços acessórios deverão ser realizados de acordo com as datas, horários e locais previamente definidos pela Administração, observando-se a programação estabelecida para cada evento.

A contratada deverá responsabilizar-se por todos os custos necessários à execução integral do objeto, inclusive aquisição dos ingredientes e insumos, embalagens, transporte, carga, descarga, equipamentos, utensílios, montagem, instalação, operação, preparação, distribuição, organização, limpeza e retirada dos equipamentos utilizados, quando aplicáveis, sem ônus adicional para a Administração.

Os produtos prontos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação, integridade e consumo, enquanto os itens preparados no local deverão ser produzidos e distribuídos de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.2. Requisitos Específicos dos Produtos

Os lanches deverão corresponder integralmente às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, admitindo-se características equivalentes ou superiores somente quando não houver prejuízo à composição, apresentação, quantidade, qualidade ou finalidade estabelecida para cada item.

7.2.1. Maçã do Amor

A maçã do amor deverá ser preparada com maçãs grandes, frescas, íntegras e de primeira qualidade, devidamente higienizadas e revestidas com cobertura característica de maçã do amor, acondicionadas individualmente em embalagem apropriada e própria para consumo.

Cada unidade deverá apresentar peso final aproximado entre 180 (cento e oitenta) e 220 (duzentos e vinte) gramas, considerando a maçã e a cobertura, admitida variação decorrente do processo de preparação.

O fornecimento deverá incluir todos os ingredientes, insumos, materiais, utensílios, embalagens, mão de obra, transporte e distribuição das unidades no local do evento, bem como todos os custos necessários à perfeita execução do serviço.

7.2.2. Picolé de Frutas no Palito

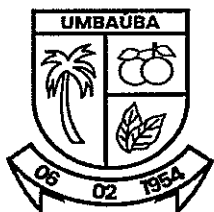
O picolé deverá possuir peso unitário mínimo de 50 (cinquenta) gramas, ser elaborado à base de frutas e/ou polpas de frutas e ser disponibilizado em, no mínimo, 08 (oito) sabores variados.

Os produtos deverão ser acondicionados individualmente em embalagens apropriadas, íntegras e adequadas ao produto, devendo ser transportados, conservados e distribuídos congelados, em condições adequadas ao consumo e observadas as exigências sanitárias aplicáveis.

O fornecimento deverá incluir os produtos, embalagens, acondicionamento, transporte até o local do evento e distribuição aos participantes, garantindo a manutenção das condições adequadas de higiene e temperatura durante todo o período de execução.

7.2.3. Algodão-doce

eventos. umbauba. se. gov. br



O algodão-doce deverá ser produzido no local do evento, mediante utilização de máquina ou equipamento próprio para sua preparação, em condições adequadas de higiene e manipulação.

Cada unidade deverá apresentar tamanho médio aproximado de 30 (trinta) centímetros de altura e peso entre 25 (vinte e cinco) e 35 (trinta e cinco) gramas.

A contratada deverá disponibilizar todos os ingredientes, insumos, materiais, utensílios, embalagens e mão de obra de profissional capacitado para operação do equipamento, preparo e distribuição do produto.

O serviço deverá incluir, integralmente por conta da contratada, transporte dos equipamentos e materiais, montagem, instalação, operação, desmontagem e retirada dos equipamentos, bem como a distribuição das unidades aos participantes.

7.2.4. Pipoca Média

A pipoca deverá ser preparada no local do evento, podendo ser disponibilizada nas opções doce e salgada, em condições adequadas de higiene, manipulação e consumo.

Cada porção deverá conter, no mínimo, 90 (noventa) gramas de produto, sendo acondicionada em embalagem individual apropriada.

A contratada deverá disponibilizar carrinho ou equipamento próprio para preparo, bem como todos os ingredientes, materiais, utensílios e mão de obra de profissional capacitado para operação do equipamento, preparo e distribuição das porções.

O serviço deverá incluir, integralmente por conta da contratada, o fornecimento dos insumos, embalagens, transporte dos equipamentos e materiais até o local do evento, montagem, instalação, operação, desmontagem e retirada dos equipamentos, bem como a distribuição das porções aos participantes.

7.3. Higiene, Manipulação e Segurança dos Alimentos

A contratada deverá observar as normas sanitárias aplicáveis à preparação, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos.

Os alimentos deverão ser manipulados e preparados em condições adequadas de higiene, utilizando-se ingredientes, utensílios, equipamentos e materiais em condições apropriadas de limpeza, conservação e uso.

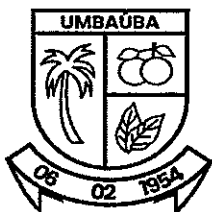
Nos itens preparados no local dos eventos, a contratada deverá manter a área e os equipamentos utilizados em condições adequadas de higiene e organização durante todo o período de preparação e distribuição.

Deverão ser adotadas medidas destinadas a evitar contaminação, deterioração ou qualquer outra condição que possa comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos.

7.4. Acondicionamento e Embalagem

A maçã do amor e os demais produtos que necessitem de acondicionamento individual deverão ser disponibilizados em embalagens apropriadas ao respectivo alimento, limpas, íntegras e adequadas para contato com alimentos.

eventos. umbauba.se.gov.br



As embalagens deverão proteger os produtos contra sujeira, umidade, contato inadequado e demais fatores que possam comprometer suas condições de higiene, integridade e consumo.

O picolé deverá permanecer em sua embalagem individual própria, íntegra e adequada, devendo ser preservadas as condições de congelamento necessárias até sua distribuição.

Os itens preparados no local, quando destinados à entrega individual, deverão ser disponibilizados em recipientes ou embalagens adequados à natureza do alimento e à sua distribuição ao público.

7.5. Preparação, Transporte e Entrega

A contratada deverá realizar o transporte dos produtos, equipamentos e materiais necessários à execução do objeto, observando condições adequadas de higiene, conservação e segurança.

A maçã do amor e o picolé deverão ser disponibilizados conforme as condições específicas estabelecidas para cada produto.

O algodão-doce e a pipoca deverão ser preparados no próprio local do evento, em equipamentos apropriados e em condições adequadas de higiene e segurança.

A instalação e operação dos equipamentos necessários à preparação dos itens no local serão de responsabilidade da contratada, que deverá providenciar todos os materiais, utensílios, ingredientes, equipamentos e recursos humanos necessários à execução.

7.6. Condições de Conservação

A contratada deverá adotar as medidas necessárias para preservar as características e condições adequadas dos alimentos desde sua preparação até sua efetiva distribuição.

O picolé deverá ser mantido congelado durante o transporte, armazenamento e distribuição, de modo a preservar suas características e condições adequadas para consumo.

Os demais alimentos deverão ser transportados, acondicionados e mantidos em condições compatíveis com sua natureza, evitando-se exposição a situações que possam comprometer sua qualidade ou segurança.

7.7. Controle de Qualidade

A contratada deverá assegurar que os lanches fornecidos ou preparados correspondam integralmente às especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

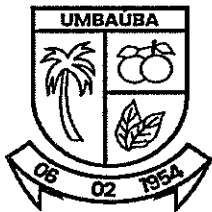
A Administração poderá realizar a conferência dos produtos e da execução no momento da entrega ou durante a preparação nos eventos, verificando, conforme aplicável, quantidade, peso, apresentação, integridade das embalagens, condições de conservação, higiene, preparação e demais características previstas.

Os produtos que apresentarem desconformidade poderão ser recusados pela Administração, devendo a contratada providenciar sua substituição ou correção sem qualquer ônus adicional.

7.8. Requisitos Legais e Regulatórios

A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento de contratação.

www.umbauba.se.gov.br



Deverá cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, tributária e sanitária aplicável às atividades desenvolvidas, responsabilizando-se pelos encargos decorrentes da utilização de seus empregados e demais profissionais.

A contratada deverá observar as exigências dos órgãos competentes relacionadas à preparação, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos, quando aplicáveis às características do objeto.

7.9. Atendimento às Exigências Sanitárias

A contratada deverá observar as exigências eventualmente estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes e demais órgãos públicos responsáveis pela fiscalização das atividades relacionadas à preparação, manipulação e fornecimento de alimentos.

Quando houver exigência de licença, autorização, registro, alvará sanitário ou documentação específica para o exercício da atividade desenvolvida, caberá à contratada manter sua regularidade e apresentar a documentação correspondente sempre que solicitada pela Administração.

7.10. Responsabilidade pela Qualidade e pelos Danos

A contratada será responsável pela adequada execução do fornecimento e pelas atividades de preparação e distribuição que lhe forem atribuídas, respondendo pelos danos causados ao Município, aos usuários ou a terceiros decorrentes de ação ou omissão relacionada à execução do objeto.

O fornecimento ou preparação de produtos em condições inadequadas de qualidade, higiene, conservação ou consumo será considerado desconformidade contratual, sujeitando a contratada às medidas previstas no instrumento de contratação e na legislação aplicável.

7.11. Substituição e Correção dos Produtos

A contratada deverá substituir ou corrigir, sem qualquer ônus adicional para a Administração, produto que apresente alteração, deterioração, embalagem danificada, desconformidade com a especificação ou qualquer outra condição que impeça ou desaconselhe seu consumo.

Quando a desconformidade for identificada durante a preparação dos itens no local do evento, a contratada deverá realizar imediatamente a correção ou substituição necessária, de modo a não comprometer o atendimento dos participantes.

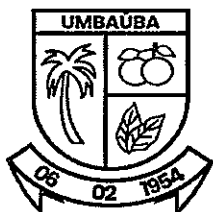
7.12. Disponibilidade Operacional

A contratada deverá possuir estrutura operacional suficiente para cumprir os quantitativos, horários e locais estabelecidos para os eventos.

Para os itens preparados no local, deverá disponibilizar equipamentos, utensílios, insumos e pessoal em quantidade suficiente para realizar a preparação e distribuição dentro do período estabelecido pela Administração.

7.13. Responsabilidade pelos Equipamentos, Materiais e Insumos

eventos. umbauba.se.gov.br



Caberá exclusivamente à contratada o fornecimento dos alimentos, ingredientes, embalagens, materiais, utensílios, equipamentos e demais insumos necessários à execução do objeto.

Nos itens preparados no local, caberá à contratada a instalação, operação, organização e retirada dos equipamentos utilizados, bem como a responsabilidade por sua guarda, conservação e integridade.

7.14. Requisitos de Sustentabilidade

A execução deverá observar, no que couber, boas práticas de sustentabilidade, especialmente quanto à redução de desperdícios e adequada destinação dos resíduos decorrentes do fornecimento e da preparação dos alimentos.

7.15. Subcontratação

Não será admitida a subcontratação integral do objeto.

A eventual utilização de terceiros em atividades acessórias não afastará a responsabilidade integral da contratada pela execução do objeto.

7.16. Garantia da Execução

Considerando a natureza do objeto, sua execução pontual e o caráter eventual e não continuado do fornecimento, não será exigida garantia contratual, sem prejuízo da responsabilidade integral da contratada.

7.17. Garantia da Qualidade dos Produtos

A contratada deverá assegurar que todos os lanches fornecidos ou preparados atendam às especificações estabelecidas neste Termo de Referência e sejam disponibilizados em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento e consumo.

7.18. Equivalência dos Produtos

Eventual substituição de produto somente poderá ocorrer mediante prévia autorização da fiscalização e desde que o item substituto apresente características equivalentes ou superiores, sem prejuízo da qualidade, quantidade ou finalidade originalmente estabelecida.

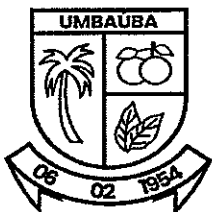
7.19. Documentação Relacionada ao Fornecimento

A contratada deverá apresentar, quando solicitada, documentação sanitária, registros, autorizações ou demais documentos exigíveis para o exercício regular da atividade e para o fornecimento dos produtos objeto desta contratação.

7.20. Condições do Local e Responsabilidade da Contratada

Para os itens cuja preparação ocorrerá no local dos eventos, a contratada deverá avaliar previamente as condições necessárias à instalação e funcionamento dos equipamentos utilizados, comunicando à Administração qualquer circunstância que possa comprometer a adequada execução.

eventos. umbauba.se.gov.br



Ao término da preparação e distribuição, caberá à contratada realizar a organização e retirada dos equipamentos, materiais e utensílios utilizados, deixando o local em condições adequadas.

7.21. Urbanidade e Proteção dos Usuários

Os profissionais empregados pela contratada deverão atuar com urbanidade, respeito e atenção especial ao público infantil e aos adolescentes participantes das atividades.

Deverá ser preservada a privacidade e a imagem dos participantes, não sendo permitido aos empregados da contratada realizar ou divulgar fotografias, vídeos ou outros registros dos usuários em razão da execução do fornecimento, salvo autorização específica da Administração e observância da legislação aplicável.

8. DA EXECUÇÃO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. Execução do Contrato

A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, de acordo com as datas e programação dos eventos previstos pelo Fundo Municipal de Assistência Social de Umbaúba/SE, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento convocatório e no respectivo instrumento de contratação.

A contratada deverá realizar, para cada evento, o fornecimento e a entrega dos lanches prontos, conforme os quantitativos, horários e local indicados pela Administração, bem como realizar, quando aplicável, a preparação dos itens que deverão ser produzidos no próprio local do evento.

Os produtos fornecidos prontos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação, acondicionamento, integridade e consumo, observadas as especificações estabelecidas para cada item.

Os itens cuja preparação ocorrerá no local do evento, especialmente o algodão-doce e a pipoca média, deverão ser preparados e disponibilizados pela contratada durante o período estabelecido pela Administração, devendo todos os equipamentos, utensílios, ingredientes, insumos e recursos humanos necessários à execução estar disponíveis em tempo hábil para o início das atividades.

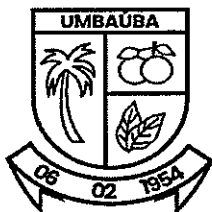
A contratada deverá assegurar que os produtos sejam disponibilizados nos horários estabelecidos pela Administração, de modo a não comprometer a programação dos eventos, devendo os itens preparados no local estar em condições adequadas para distribuição durante o período previsto.

Ao término da preparação e distribuição dos itens produzidos no local, a contratada deverá proceder à organização e retirada dos equipamentos, materiais e utensílios utilizados, responsabilizando-se pela execução dessas atividades e pela preservação das condições do espaço utilizado.

A execução deverá observar as especificações, quantidades, períodos de fornecimento e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, não sendo admitida a substituição dos produtos por outros de características inferiores às contratadas sem prévia autorização da Administração.

8.2. Gestão do Contrato

www.umbauba.se.gov.br



A gestão do contrato será exercida por servidor formalmente designado pela Administração Municipal, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, competindo-lhe acompanhar a execução contratual sob os aspectos administrativos e operacionais.

Constituem atribuições do gestor do contrato:

- a) acompanhar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada;
- b) promover a interlocução entre a Administração e a contratada;
- c) acompanhar o cumprimento do cronograma estabelecido para os eventos e dos fornecimentos programados;
- d) analisar as ocorrências relacionadas à execução contratual e adotar as providências administrativas necessárias;
- e) encaminhar aos setores competentes as questões relacionadas a pagamentos, alterações, sanções e demais atos necessários à gestão do contrato;
- f) assegurar que a execução contratual permaneça compatível com as condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento de contratação.

8.3. Fiscalização do Contrato

A fiscalização será exercida por servidor ou comissão formalmente designada pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, cabendo-lhe acompanhar e verificar a adequada execução do objeto.

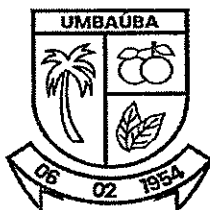
Compete ao fiscal do contrato:

- a) verificar a conformidade dos lanches fornecidos com as especificações, quantidades e características estabelecidas;
- b) acompanhar a entrega dos produtos fornecidos prontos e, quando aplicável, a preparação, organização e distribuição dos itens preparados no local dos eventos;
- c) verificar o cumprimento dos horários e períodos estabelecidos para cada fornecimento;
- d) verificar as condições de acondicionamento, conservação, higiene, integridade e apresentação dos produtos;
- e) registrar ocorrências, falhas, atrasos ou irregularidades constatadas durante a execução;
- f) solicitar a correção de falhas ou a substituição de produtos que apresentem desconformidade com as condições estabelecidas;
- g) atestar os fornecimentos e serviços efetivamente executados para fins de liquidação da despesa;
- h) comunicar ao gestor do contrato qualquer ocorrência que possa comprometer a execução do objeto.

A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, inclusive quanto à qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte, preparação, distribuição e demais obrigações relacionadas ao fornecimento.

8.4. Recebimento dos Fornecimentos

www.umbauba.se.gov.br



8.4. Recebimento dos Fornecimentos

O recebimento dos lanches será realizado mediante verificação da conformidade do fornecimento com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Para cada evento, será verificado, especialmente, o cumprimento das quantidades contratadas, a entrega dos produtos nos horários estabelecidos, as condições de acondicionamento, conservação, higiene, integridade e apresentação dos itens fornecidos, bem como, quando aplicável, a adequada preparação e distribuição dos itens produzidos no local.

Constatada qualquer irregularidade, a contratada será comunicada para promover as correções ou substituições necessárias, sem prejuízo da aplicação das medidas e penalidades cabíveis.

O recebimento não afasta a responsabilidade da contratada por eventuais falhas ou danos decorrentes da execução do objeto que sejam posteriormente identificados.

8.5. Instrumentos de Controle da Execução

A execução contratual será acompanhada mediante solicitações formais de fornecimento, registros de entrega, registros de execução dos itens preparados no local, relatórios de execução, registros de ocorrências, atestos e demais documentos necessários à comprovação dos fornecimentos realizados.

Os registros deverão permitir a identificação dos itens fornecidos, dos eventos atendidos, dos quantitativos entregues ou preparados, dos períodos de execução e das ocorrências verificadas durante o fornecimento, servindo de suporte à fiscalização, medição, liquidação e pagamento da despesa.

8.6. Responsabilidade pela Execução

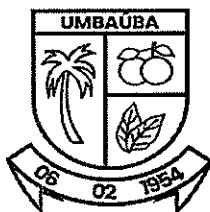
A contratada será integralmente responsável pela execução do objeto, inclusive pelo fornecimento dos produtos, acondicionamento, transporte, entrega, preparação dos itens no local dos eventos, quando aplicável, bem como pelos ingredientes, insumos, equipamentos, utensílios, pessoal e demais recursos necessários ao cumprimento das obrigações assumidas.

A contratada responderá pelos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão relacionada à execução do objeto, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

A atuação da fiscalização municipal não transfere à Administração qualquer responsabilidade pela qualidade, preparação, conservação, transporte ou demais obrigações próprias da contratada.

9. FORMA E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DO FORNECEDOR

9.1. A contratação será realizada por meio de **DISPENSA DE LICITAÇÃO, NA FORMA ELETRÔNICA**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, desde que o valor estimado da contratação se enquadre no limite legal vigente, observadas as demais condições para contratação direta e os procedimentos estabelecidos na regulamentação municipal aplicável.



9.2. O critério de julgamento será o de menor preço por item, considerando-se cada item correspondente ao fornecimento de lanches, conforme as especificações, os quantitativos e as demais condições constantes deste Termo de Referência e do aviso de contratação direta.

9.3. O procedimento eletrônico observará as regras estabelecidas no aviso de contratação direta e na regulamentação aplicável, inclusive quanto ao recebimento das propostas, à eventual etapa de lances, ao julgamento, à negociação e à habilitação dos fornecedores.

9.4. Caso o procedimento contemple etapa competitiva de lances, será observado o intervalo mínimo de R\$ 0,01 (um centavo) entre os lances, desde que previsto nas regras operacionais do sistema eletrônico utilizado.

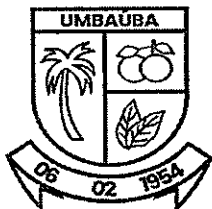
9.5. Será observado o tratamento diferenciado e favorecido concedido às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP), Agricultores Familiares, Produtores Rurais pessoa física, Microempreendedores Individuais (MEI) e Sociedades Cooperativas, quando legalmente equiparadas e aplicável, conforme a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, especialmente seus arts. 43 a 45, a Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, e as disposições pertinentes da Lei nº 14.133/2021.

9.6. A utilização indevida dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 configurará irregularidade sujeita à apuração e à aplicação das sanções cabíveis, inclusive declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, quando presentes os pressupostos legais, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

9.7. As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), quando participantes do procedimento e beneficiárias do tratamento diferenciado previsto em lei, deverão apresentar a documentação exigida para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, ainda que esta apresente alguma restrição, observadas as disposições da Lei Complementar nº 123/2006.

9.8. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das ME ou EPP, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do procedimento, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa, conforme o art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 155/2016, quando aplicável ao procedimento.

9.9. A não regularização da documentação no prazo previsto implicará a perda do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, quando cabíveis, facultando-se à Administração adotar as providências legalmente admitidas para convocação dos demais participantes, observada a ordem de classificação e as condições do procedimento, ou decidir pela revogação ou pelo encerramento da contratação, conforme o caso.



9.10. O sistema eletrônico poderá identificar, em campo próprio, as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) participantes, para fins de aplicação dos benefícios previstos nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 e no art. 16 da Lei Municipal nº 927/2026, desde que compatíveis com a modalidade de contratação direta, com as regras do procedimento e com as condições de enquadramento legal.

9.11. A aplicação dos critérios de desempate e dos benefícios concedidos às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) observará a Lei Complementar nº 123/2006, a Lei nº 14.133/2021, a regulamentação municipal e as regras expressamente previstas no aviso de contratação direta, quando cabíveis ao procedimento eletrônico adotado.

9.11.1. A caracterização de eventual empate e a aplicação do tratamento favorecido às ME e EPP deverão observar os pressupostos legais e o funcionamento do procedimento eletrônico, não se aplicando automaticamente à dispensa eletrônica as regras operacionais específicas do pregão eletrônico.

9.11.2. Quando legalmente cabível e operacionalmente previsto, será assegurada à ME ou EPP beneficiária a oportunidade de apresentar oferta em condições mais vantajosas, observados os prazos, os critérios e os procedimentos estabelecidos na legislação aplicável e no aviso de contratação direta.

9.11.3. A ausência de manifestação ou o não exercício do direito no prazo aplicável implicará a preclusão da oportunidade, prosseguindo-se com o procedimento conforme as regras estabelecidas para a contratação direta.

9.11.4. Eventuais situações de equivalência entre propostas serão resolvidas conforme os critérios previstos na legislação aplicável e nas regras do procedimento eletrônico, quando cabíveis.

9.12. Nos termos da Lei Municipal nº 927/2026, a eventual concessão de prioridade de contratação às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) sediadas local ou regionalmente observará os limites, as condições e os procedimentos previstos na legislação municipal, desde que sua aplicação seja juridicamente compatível com a dispensa eletrônica e esteja devidamente disciplinada no procedimento de contratação direta.

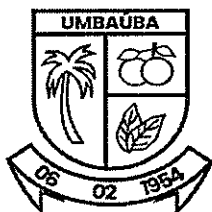
9.12.1. A aplicação da prioridade local ou regional dependerá do atendimento aos requisitos previstos na legislação municipal e no aviso de contratação direta, inclusive quanto à caracterização das empresas beneficiárias e à forma de aferição dos preços.

9.12.2. A ordem de prioridade entre empresas locais e regionais observará a legislação municipal aplicável, desde que compatível com o procedimento adotado.

9.12.3. A eventual concessão de preferência não dispensará o fornecedor do atendimento integral às especificações dos lanches, aos quantitativos, aos prazos de entrega e às demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.12.4. Não sendo exercida a preferência ou não sendo atendidas as condições legais para sua aplicação, o procedimento prosseguirá conforme os critérios ordinários de seleção e classificação dos fornecedores.

9.12.5. Havendo equivalência entre empresas locais e regionais, será observado o critério previsto na legislação municipal aplicável, quando cabível.



9.12.6. A eventual aplicação de preferência local ou regional não autorizará a contratação por preço incompatível com o limite aceitável pela Administração, devendo ser observados o valor estimado, a pesquisa de preços e os princípios da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa.

9.12.7. O fornecedor beneficiário deverá atender a todas as exigências de habilitação e às condições de fornecimento previstas neste Termo de Referência, não sendo suficiente, para a seleção, o simples enquadramento como empresa local ou regional.

9.12.8. Os prazos e procedimentos para eventual exercício da preferência local ou regional deverão constar expressamente do aviso de contratação direta ou das regras operacionais aplicáveis, não se presumindo a aplicação automática do prazo de 10 (dez) minutos previsto no modelo de pregão.

9.13. Para efeitos da eventual aplicação da preferência local ou regional prevista na legislação municipal, considera-se:

9.13.1. Âmbito local: empresas sediadas dentro dos limites geográficos do Município de Umbaúba/SE.

9.13.2. Âmbito regional: municípios circunvizinhos indicados na regulamentação municipal aplicável, conforme a definição adotada pelo Município: Arauá, Boquim, Cristinápolis, Estância, Itabaianinha, Indiaroba, Pedrinhas, Santa Luzia do Itanhy e Tomar do Geru, desde que confirmada a correspondência com a norma municipal vigente.

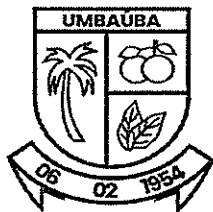
9.14. Encerrada a etapa de envio de propostas ou de lances, conforme a configuração do procedimento eletrônico, a Administração poderá negociar com o fornecedor mais bem classificado, por meio do sistema, com o objetivo de obter condições mais vantajosas, vedada a negociação em condições diversas das previstas no aviso de contratação direta e neste Termo de Referência.

9.15. Se a proposta não for aceitável ou se o fornecedor não atender às exigências de habilitação, serão examinadas as propostas subsequentes, observada a ordem de classificação e as regras do procedimento, até a identificação de fornecedor que atenda às exigências estabelecidas, sem prejuízo das demais providências legalmente cabíveis.

9.16. Caso o procedimento eletrônico contemple etapa de lances e o fornecedor não apresente lance, será considerada, para fins de classificação, a proposta inicialmente apresentada, observadas as regras do sistema e do aviso de contratação direta.

9.17. A aplicação de benefícios de preferência local e regional, bem como de eventual exclusividade ou cota reservada para MEI, ME e EPP, dependerá do enquadramento legal do objeto, do valor estimado, da estruturação dos itens e da regulamentação aplicável, observados os limites e requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, na Lei nº 14.133/2021 e na Lei Municipal nº 927/2026, quando cabíveis.

9.18. Considerando a natureza do fornecimento de lanches destinado aos eventos Projeto Social "Sonho de Criança" e "Natal Iluminado", a seleção do fornecedor deverá observar o atendimento integral das especificações constantes deste Termo de Referência, especialmente quanto aos tipos de lanches, aos quantitativos, à qualidade, às condições de higiene, ao acondicionamento, ao transporte, à conservação e aos horários e locais de entrega definidos pela Administração, não sendo admitido o fornecimento de produtos em desacordo com os requisitos estabelecidos.



9.19. O fornecedor selecionado deverá possuir capacidade para atender às solicitações da Administração nas datas, nos horários e nos locais estabelecidos para a realização dos eventos, responsabilizando-se pela entrega dos lanches nas quantidades e condições contratadas, com observância das normas sanitárias aplicáveis, das condições de transporte e conservação dos alimentos e dos prazos definidos neste Termo de Referência, sem prejuízo das demais obrigações assumidas.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1. O fornecimento dos lanches ocorrerá de forma parcelada, de acordo com a programação dos 02 (dois) eventos previstos pelo Fundo Municipal de Assistência Social de Umbaúba/SE, mediante solicitação formal da Administração, acompanhada da respectiva Ordem de Fornecimento ou documento equivalente, observadas as datas, horários, locais, quantitativos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

10.2. Os fornecimentos deverão ser realizados nos locais definidos pela Administração para a realização dos eventos, observando rigorosamente as especificações dos lanches, os quantitativos, as condições de entrega, acondicionamento, conservação, preparação e distribuição e as demais condições previstas neste Termo de Referência e no instrumento de contratação.

10.3. A contratada deverá realizar a entrega dos produtos fornecidos prontos com antecedência suficiente para que estejam disponíveis no horário estabelecido pela Administração. Para os itens cuja preparação ocorrerá no local do evento, a contratada deverá providenciar, em tempo hábil, o transporte, instalação e disponibilização dos equipamentos, utensílios, ingredientes e demais recursos necessários, de modo que a preparação e distribuição ocorram no período estabelecido.

10.4. A medição do objeto será realizada com base nos fornecimentos efetivamente realizados, considerando a quantidade de lanches efetivamente entregues ou preparados e disponibilizados em conformidade com as especificações contratadas, devidamente comprovada mediante Ordem de Fornecimento, registros ou relatórios de execução, documentos de acompanhamento e demais registros pertinentes.

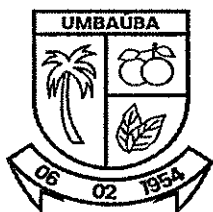
10.5. Para fins de medição e pagamento, somente serão considerados os lanches regularmente solicitados, efetivamente fornecidos e atestados pela fiscalização, observadas as condições estabelecidas para cada item, sendo vedado qualquer pagamento por produtos não fornecidos, não preparados ou por fornecimentos não solicitados formalmente pela Administração.

10.6. A medição observará a unidade de medida estabelecida para cada item, considerando-se, conforme o caso, a quantidade de unidades, porções ou demais unidades definidas na tabela de quantitativos deste Termo de Referência, efetivamente fornecidas ou preparadas e disponibilizadas em condições adequadas para distribuição e consumo.

10.7. Nos itens cuja preparação ocorrer no local do evento, o período estabelecido para sua preparação e distribuição constitui condição de execução do fornecimento, não constituindo unidade autônoma de medição ou pagamento.

10.8. A execução dos fornecimentos deverá observar integralmente as especificações técnicas, quantitativas e qualitativas previstas neste Termo de Referência, podendo o fiscal do contrato rejeitar, total ou parcialmente, produtos ou fornecimentos executados em desconformidade com os padrões estabelecidos.

10.9. O pagamento será efetuado de acordo com a quantidade de lanches efetivamente fornecidos ou preparados, regularmente atestados pela fiscalização, observadas as condições de execução previstas neste Termo de Referência, após a regular liquidação da despesa e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela contratada.



10.10. Caso determinado item não seja fornecido, seja fornecido em desacordo com as especificações contratadas, apresente condições inadequadas de higiene, conservação, acondicionamento ou consumo, ou, quando preparado no local, não seja disponibilizado nas condições e período estabelecidos, a Administração poderá rejeitar o respectivo fornecimento ou promover a glosa proporcional ou integral do valor correspondente, conforme a extensão da desconformidade e os prejuízos decorrentes, sem prejuízo das demais medidas e sanções cabíveis.

10.11. O pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo fiscal do contrato, através de ordem bancária em conta de titularidade da contratada.

10.12. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o fiscal do contrato certificar a regular execução do objeto e atestar o adimplemento da obrigação contratual correspondente.

10.13. O fiscal do contrato adotará as providências necessárias à conferência, medição, certificação e liquidação da despesa no prazo máximo de até 15 (quinze) dias, contados do recebimento da documentação fiscal e comprobatória apresentada pela contratada.

10.14. O pagamento ficará condicionado à comprovação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada, mediante apresentação das seguintes certidões atualizadas:

I – Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

II – Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

III – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

IV – Certidão Negativa de Débitos Estaduais;

V – Certidão Negativa de Débitos Municipais.

10.15. No ato do pagamento, o CONTRATANTE observará o disposto no art. 3º da Lei Municipal nº 927, de 12 de maio de 2026, efetuando, quando cabível, a cobrança da taxa correspondente a 1,5% (um e meio por cento) sobre o valor contratado.

10.16. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação decorrente de:

I – ausência de atesto pelo fiscal do contrato;

II – inconsistências ou irregularidades na documentação fiscal apresentada;

III – descumprimento das obrigações contratuais;

IV – irregularidade fiscal, trabalhista ou previdenciária da contratada;

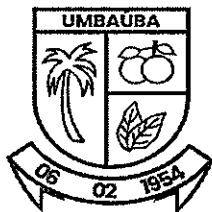
V – aplicação de penalidade que impeça a liquidação da despesa.

10.17. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, inconsistência documental ou qualquer circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada promova a regularização das pendências, iniciando-se nova contagem do prazo de pagamento somente após a efetiva regularização, sem qualquer ônus para a Administração.

10.18. Na hipótese de identificação de falhas, defeitos ou inadequações nos produtos fornecidos, atrasos injustificados na entrega, produtos em condições inadequadas de higiene, conservação, acondicionamento ou consumo, interrupções ou falhas imputáveis à contratada na preparação ou distribuição dos itens, descumprimento dos horários estabelecidos ou quaisquer outras desconformidades na execução contratual, a Administração poderá promover a glosa total ou parcial dos valores correspondentes aos fornecimentos não executados ou executados em desconformidade, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

10.19. Persistindo irregularidades na execução contratual ou na documentação apresentada, a Administração adotará as medidas administrativas necessárias, inclusive aplicação de sanções e eventual extinção do contrato, conforme o caso, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

eventos. umbauba.se.gov.br



10.20. A execução dos quantitativos estimados não constitui obrigação de fornecimento integral pela Administração, sendo devidos à contratada exclusivamente os valores correspondentes aos lanches efetivamente solicitados, fornecidos ou preparados e atestados, não cabendo pagamento por produtos não fornecidos, não preparados ou não disponibilizados.

10.21. O pagamento efetuado pela Administração não exime a contratada de suas responsabilidades legais e contratuais, especialmente quanto à qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte, preparação e adequada disponibilização dos lanches, bem como quanto ao cumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento de contratação e na legislação aplicável.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1 O valor estimado para contratação será de **R\$ 63.240,00 (sessenta e três mil, duzentos e quarenta)**.

12. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das seguintes dotações:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	AÇÃO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE DE RECURSO
04002	8367	33903900	16600000
04002	8368	33903900	16600000

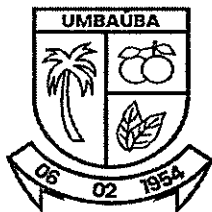
13. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. Compete ao CONTRATANTE assegurar as condições administrativas e operacionais de sua responsabilidade para a adequada execução da contratação, observando as disposições deste Termo de Referência, do instrumento de contratação e da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2. O CONTRATANTE deverá formalizar à contratada, com antecedência compatível com a programação dos eventos, as informações necessárias à execução do fornecimento, especialmente quanto às datas, horários, locais de realização, quantitativos dos lanches e demais condições específicas de cada evento.

13.3. Compete ao CONTRATANTE disponibilizar os locais destinados à realização dos eventos em condições adequadas para a entrega e, quando aplicável, para a preparação dos lanches que deverão ser produzidos no próprio local, observadas as condições previamente estabelecidas entre as partes.

13.4. O CONTRATANTE deverá informar à contratada eventuais particularidades do local de execução que possam interferir na entrega, preparação, organização ou distribuição dos lanches, sempre que tais informações estiverem sob seu conhecimento e responsabilidade.



13.5. Compete ao CONTRATANTE acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento, por meio de servidor ou servidores formalmente designados, verificando a entrega dos produtos, o cumprimento dos horários, os quantitativos fornecidos, as condições gerais dos alimentos e a observância das especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

13.6. O CONTRATANTE deverá designar formalmente gestor e fiscal do contrato, nos termos da legislação aplicável, competindo aos agentes designados acompanhar, fiscalizar, registrar ocorrências e adotar as providências necessárias à regular execução contratual, dentro de suas respectivas atribuições.

13.7. O CONTRATANTE deverá registrar formalmente as ocorrências relevantes verificadas durante a execução do fornecimento, comunicando à contratada, em tempo hábil, eventuais falhas, atrasos, desconformidades ou condições inadequadas identificadas nos produtos ou na execução.

13.8. Compete ao CONTRATANTE solicitar à contratada a correção de irregularidades constatadas durante a execução, inclusive a substituição de produto que apresente desconformidade com as especificações, condições inadequadas de higiene, conservação, acondicionamento ou consumo.

13.9. O CONTRATANTE deverá observar os quantitativos e períodos estabelecidos na contratação, não podendo exigir da contratada o fornecimento de produtos ou a execução de atividades não previstas ou não formalmente solicitadas, salvo mediante alteração contratual regularmente formalizada, quando cabível.

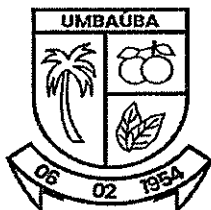
13.10. Compete ao CONTRATANTE acompanhar a entrega e, quando aplicável, a preparação e disponibilização dos lanches, verificando, antes do início das atividades, se os itens contratados foram efetivamente fornecidos ou estão sendo adequadamente preparados e se apresentam condições aparentes compatíveis com as especificações estabelecidas, sem prejuízo da responsabilidade da contratada quanto à qualidade, higiene, conservação, preparação e segurança dos alimentos.

13.11. O CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente à contratada qualquer situação identificada durante o evento que possa comprometer a qualidade, as condições de consumo ou a adequada distribuição dos lanches, podendo determinar a suspensão da distribuição do produto afetado até que a situação seja devidamente corrigida.

13.12. Compete ao CONTRATANTE disponibilizar as condições de acesso aos locais dos eventos para que a contratada possa realizar, nos horários estabelecidos, as atividades de entrega e, quando aplicável, transporte, instalação, preparação, organização e retirada dos equipamentos e materiais utilizados na produção dos lanches.

13.13. O CONTRATANTE deverá fornecer à contratada as orientações necessárias quanto à programação e organização dos eventos, especialmente aquelas relacionadas aos horários de início e encerramento, localização destinada à preparação ou distribuição dos lanches e eventuais alterações previamente definidas pela Administração.

13.14. Compete ao CONTRATANTE realizar o recebimento e o atesto dos fornecimentos somente após a verificação da efetiva entrega ou preparação dos lanches e da correspondente execução do objeto, considerando os quantitativos, horários, especificações e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.



13.15. O CONTRATANTE deverá manter os registros necessários à comprovação da execução contratual, incluindo as solicitações de fornecimento, registros de entrega ou preparação, ocorrências, medições, atestos e demais documentos relacionados à execução do objeto.

13.16. O CONTRATANTE deverá efetuar os pagamentos devidos à contratada nos prazos e condições estabelecidos no instrumento de contratação, desde que comprovada a regular execução do fornecimento e cumpridas as condições necessárias à liquidação da despesa.

13.17. Compete ao CONTRATANTE observar, nos pagamentos, as retenções tributárias e demais descontos legalmente cabíveis, quando incidentes sobre a contratação, inclusive aqueles decorrentes da legislação municipal aplicável.

13.18. O CONTRATANTE deverá comunicar à contratada, em tempo hábil, eventuais alterações na programação dos eventos que possam interferir na execução do fornecimento, inclusive alterações de data, horário ou local, observadas as condições estabelecidas no instrumento de contratação.

13.19. O CONTRATANTE deverá adotar as providências administrativas cabíveis diante de eventual descumprimento das obrigações contratuais pela contratada, inclusive quanto à aplicação das medidas e sanções previstas no instrumento de contratação e na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.20. O CONTRATANTE deverá observar, durante a gestão e fiscalização da contratação, os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, transparência, segregação de funções e interesse público, mantendo a documentação necessária à comprovação da regularidade da execução do fornecimento.

13.21. A fiscalização realizada pelo CONTRATANTE não transfere à Administração a responsabilidade pela qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte, preparação e distribuição dos lanches atribuída à contratada, permanecendo esta responsável pelas obrigações que lhe forem atribuídas neste Termo de Referência e no instrumento de contratação.

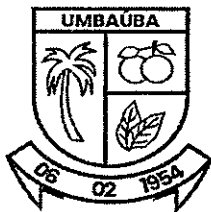
14. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DE SUAS VEDAÇÕES

14.1. A CONTRATADA deverá executar integralmente o objeto da contratação, observando as especificações, quantitativos, datas, horários, locais, condições de execução e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no instrumento de contratação e na legislação aplicável.

14.2. Compete à CONTRATADA fornecer os lanches em quantidade, características e condições compatíveis com os itens contratados, assegurando que estejam em adequado estado de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento e condições de consumo.

14.3. A CONTRATADA será responsável pelo transporte dos lanches e, quando aplicável, dos equipamentos, utensílios, ingredientes e materiais necessários aos locais dos eventos, bem como pela preparação, organização, distribuição e retirada dos equipamentos e materiais utilizados nos itens preparados no local, sem ônus adicional para o CONTRATANTE.

14.4. A CONTRATADA deverá realizar a entrega dos produtos fornecidos prontos com antecedência suficiente para que estejam devidamente acondicionados e disponíveis antes do horário estabelecido para sua distribuição. Nos itens preparados no local, deverá instalar e disponibilizar os equipamentos



e demais recursos necessários com antecedência suficiente para que a preparação se inicie no horário definido pela Administração.

14.5. Antes da disponibilização dos lanches para consumo, a CONTRATADA deverá verificar suas condições de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento e apresentação, bem como, nos itens preparados no local, as condições de funcionamento e higiene dos equipamentos e utensílios utilizados.

14.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe em número suficiente para a execução das obrigações de sua responsabilidade, inclusive para transporte, entrega, preparação, organização, distribuição e, quando aplicável, operação, desmontagem e retirada dos equipamentos e materiais utilizados.

14.7. Quando a natureza do item exigir preparação e acompanhamento operacional durante sua execução, especialmente algodão-doce e pipoca média, a CONTRATADA deverá manter profissionais em quantidade suficiente para realizar a preparação, controlar as condições de higiene e funcionamento dos equipamentos e interromper a atividade sempre que identificar situação que possa comprometer a qualidade ou segurança dos alimentos.

14.8. A CONTRATADA deverá acompanhar a preparação e distribuição dos itens produzidos no local durante o período estabelecido, providenciando imediatamente a correção de falhas, a substituição de ingredientes, insumos ou produtos ou a suspensão da preparação quando não for possível assegurar condições adequadas de qualidade, higiene ou consumo.

14.9. A CONTRATADA não poderá fornecer ou disponibilizar alimento que apresente sinais de deterioração, alteração de características, embalagem violada ou danificada, condições inadequadas de conservação ou qualquer outra circunstância que possa comprometer sua qualidade ou segurança para consumo.

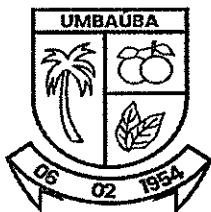
14.10. Os produtos e os equipamentos, utensílios e materiais utilizados na preparação deverão ser mantidos em condições adequadas de higiene e conservação antes e durante sua utilização, devendo a CONTRATADA realizar a limpeza necessária e adotar as medidas de higiene compatíveis com a atividade desenvolvida.

14.11. A CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, a substituição de qualquer produto, ingrediente, insumo ou material que apresente desconformidade, deterioração, dano, alteração ou condição inadequada de utilização, sempre que a correção imediata não for suficiente ou tecnicamente recomendável.

14.12. Na impossibilidade de substituição imediata de produto ou insumo que apresente desconformidade durante o evento, a CONTRATADA deverá comunicar o fato ao fiscal do contrato e manter o item fora de distribuição enquanto persistir a condição que comprometa sua qualidade, higiene ou segurança para consumo.

14.13. A eventual substituição de produto deverá observar as condições estabelecidas neste Termo de Referência, sendo admitido produto de características equivalentes ou superiores somente quando previamente autorizado pela Administração e desde que não implique redução da qualidade, quantidade ou características contratadas.

encerrar. umbauba.se.gov.br



14.14. A CONTRATADA deverá observar as condições operacionais necessárias à preparação e conservação dos alimentos, interrompendo imediatamente a preparação ou distribuição de qualquer item quando houver circunstância que possa comprometer sua qualidade, higiene, conservação ou segurança, comunicando o fato à fiscalização.

14.15. A CONTRATADA deverá fornecer e utilizar, por sua conta e responsabilidade, os equipamentos, utensílios, ingredientes, insumos, materiais, embalagens e demais recursos necessários à adequada execução do objeto, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

14.16. A CONTRATADA será responsável por observar as condições técnicas, operacionais e de segurança relacionadas aos equipamentos e utensílios que utilizar na preparação dos alimentos, inclusive quanto às conexões e demais recursos necessários ao seu funcionamento, sem prejuízo das condições de infraestrutura que expressamente forem atribuídas ao CONTRATANTE.

14.17. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente as normas sanitárias, técnicas, ambientais, trabalhistas e demais normas aplicáveis à execução do objeto, bem como manter válidas, durante a execução contratual, as licenças, autorizações, registros e demais documentos exigíveis para o exercício de suas atividades.

14.18. Quando houver exigência de licença, autorização, registro ou documentação específica relacionada à atividade de preparação, manipulação, transporte ou fornecimento dos alimentos, a CONTRATADA deverá mantê-los disponíveis e apresentá-los à Administração sempre que solicitados, observadas as exigências legais e regulamentares aplicáveis.

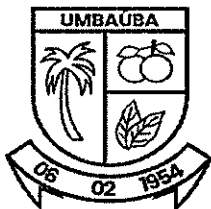
14.19. A CONTRATADA deverá manter seus empregados, colaboradores e demais profissionais envolvidos na execução devidamente identificados e orientados quanto às regras de higiene, segurança, conduta e organização dos eventos.

14.20. Os profissionais empregados pela CONTRATADA deverão atuar com urbanidade, respeito e zelo, sendo vedada qualquer conduta que possa colocar em risco os usuários, comprometer a higiene e segurança dos alimentos, prejudicar o desenvolvimento das atividades ou comprometer a organização dos eventos.

14.21. A CONTRATADA deverá comunicar imediatamente ao CONTRATANTE qualquer ocorrência que possa comprometer a execução do objeto, inclusive acidentes, danos aos equipamentos utilizados, indisponibilidade de recursos, impossibilidade de preparação ou entrega, alteração das condições de conservação dos alimentos e demais situações relevantes verificadas durante a execução.

14.22. A CONTRATADA deverá atender às determinações do gestor ou fiscal do contrato relacionadas à execução do objeto, desde que compatíveis com as disposições contratuais e com as atribuições de fiscalização da Administração, sem prejuízo de sua responsabilidade técnica e operacional.

enc. umbauba.se.gov.br



14.23. A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros em decorrência de ação ou omissão relacionada à execução do objeto, inclusive aqueles decorrentes de falhas no fornecimento, transporte, acondicionamento, preparação, conservação, distribuição ou utilização inadequada dos equipamentos e materiais sob sua responsabilidade, observadas as disposições legais aplicáveis.

14.24. A CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução do objeto, não se estabelecendo qualquer vínculo empregatício entre seus profissionais e o CONTRATANTE.

14.25. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação, apresentando à Administração, quando solicitada, os documentos comprobatórios pertinentes.

14.26. A CONTRATADA deverá manter sigilo sobre informações a que eventualmente tenha acesso em razão da execução do objeto, utilizando-as exclusivamente para os fins relacionados à contratação e observando a legislação aplicável à proteção de dados pessoais, quando houver tratamento de dados.

14.27. Ao término de cada evento, a CONTRATADA deverá realizar a organização e retirada dos equipamentos, utensílios, materiais e demais recursos utilizados na preparação dos lanches, deixando os locais em condições adequadas e sem abandonar materiais, resíduos, embalagens ou quaisquer elementos de sua responsabilidade.

Das Vedações

14.28. É vedado à CONTRATADA fornecer ou disponibilizar produto diferente daquele contratado sem prévia autorização do CONTRATANTE, ressalvadas as hipóteses de substituição admitidas neste Termo de Referência.

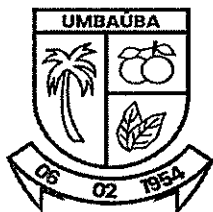
14.29. É vedado o fornecimento ou a preparação de alimentos que não apresentem condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento ou consumo.

14.30. É vedado à CONTRATADA iniciar ou manter a preparação ou distribuição de qualquer alimento quando houver condição identificada que represente risco à qualidade, higiene ou segurança dos alimentos, dos usuários ou dos trabalhadores envolvidos na execução.

14.31. É vedada a interrupção injustificada ou a retirada antecipada dos equipamentos, materiais ou recursos utilizados na preparação dos lanches durante o período contratado, ressalvadas situações de risco, emergência ou outras circunstâncias que impossibilitem a continuidade segura da execução, as quais deverão ser imediatamente comunicadas à fiscalização.

14.32. É vedada a utilização dos equipamentos, utensílios ou materiais disponibilizados pela CONTRATADA para finalidade diversa daquela relacionada à execução do objeto ou em desacordo com as condições de segurança e utilização próprias de cada recurso.

14.33. É vedada a cobrança de qualquer valor dos participantes dos eventos pelos lanches objeto desta contratação.



14.34. É vedado à CONTRATADA transferir a terceiros a responsabilidade pela execução integral do objeto ou promover subcontratação em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento de contratação.

14.35. É vedado à CONTRATADA alterar unilateralmente as características, os quantitativos, os períodos de fornecimento, os horários ou as condições de execução estabelecidas pela Administração.

14.36. É vedado à CONTRATADA utilizar mão de obra sem observância das normas trabalhistas, sanitárias e de segurança aplicáveis à execução do objeto, permanecendo sob sua responsabilidade a gestão e a regularidade dos profissionais empregados na execução contratual.

14.37. O descumprimento das obrigações e vedações estabelecidas neste Termo de Referência sujeitará a CONTRATADA às medidas administrativas e sanções previstas no instrumento de contratação e na Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa nos casos em que forem exigidos.

15. DA QUALIFICAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, TRABALHISTA, FINANCEIRA E TÉCNICA NECESSÁRIA PARA CONTRATAÇÃO

15.1. Para fins de habilitação no certame, o licitante deverá comprovar o atendimento às exigências de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e das condições estabelecidas no Edital e neste Termo de Referência, observados os princípios da legalidade, isonomia, razoabilidade, proporcionalidade, competitividade e interesse público.

15.2. O licitante deverá apresentar as declarações exigidas pela legislação e pelo instrumento convocatório, inclusive declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação e de inexistência de impedimentos para participação no certame, responsabilizando-se pela veracidade das informações prestadas.

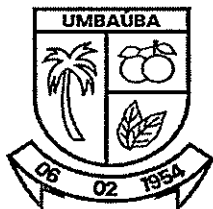
15.3. O licitante deverá declarar o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, na forma exigida pela legislação aplicável.

Da Qualificação Jurídica

15.4. A qualificação jurídica será comprovada mediante apresentação dos atos constitutivos do licitante, conforme sua natureza jurídica, devidamente registrados no órgão competente, acompanhados dos documentos que comprovem os poderes de representação daquele que praticará os atos em nome da empresa.

15.4.1. Em caso de sociedade empresária, deverão ser apresentados o contrato social ou estatuto vigente, com suas alterações posteriores ou consolidação, devidamente registrado no órgão competente.

15.4.2. No caso de empresário individual, deverá ser apresentada a inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis.



15.4.3. No caso de sociedade empresária limitada unipessoal ou outra forma jurídica admitida pela legislação, deverá ser apresentado o respectivo ato constitutivo, devidamente registrado, acompanhado da comprovação dos administradores ou representantes legais.

15.4.4. Os atos constitutivos deverão demonstrar a existência regular da pessoa jurídica e a compatibilidade de suas atividades com o objeto da contratação, não sendo exigida identidade literal entre a descrição do objeto social e o objeto licitado, desde que haja compatibilidade suficiente para a execução do fornecimento.

Da Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista

15.5. A regularidade fiscal, social e trabalhista será comprovada mediante documentação que demonstre a situação regular do licitante perante:

- a) Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando exigível, relativo ao domicílio ou sede do licitante e pertinente ao seu ramo de atividade;
- c) Fazenda Nacional;
- d) Fazenda Estadual, quando aplicável;
- e) Fazenda Municipal;
- f) Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- g) Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

15.6. Será assegurado às Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP o tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, inclusive quanto à regularização fiscal e trabalhista, quando cabível.

Da Qualificação Econômico-Financeira

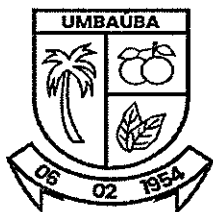
15.7. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, nos termos do art. 69, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Da Qualificação Técnica

15.8. A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstre(m) que o licitante já forneceu produtos ou executou atividades compatíveis com o objeto da contratação, envolvendo fornecimento de alimentos, lanches, gêneros alimentícios ou produtos de natureza semelhante, podendo compreender, conforme o objeto anteriormente executado, atividades de preparação, acondicionamento, transporte, entrega e distribuição.

15.9. Os atestados deverão demonstrar experiência anterior compatível com as características e a complexidade do objeto, não sendo necessária identidade absoluta entre os fornecimentos anteriormente executados e aqueles previstos nesta contratação.

15.10. Considerando que a contratação envolve o fornecimento de lanches para eventos determinados, os atestados de capacidade técnica poderão demonstrar, quando essa informação constar do documento emitido pelo contratante anterior, as quantidades fornecidas e as condições de



execução, inclusive quanto à preparação, acondicionamento, transporte, entrega ou distribuição dos alimentos, permitindo à Administração verificar a compatibilidade da experiência anterior com o objeto da contratação.

15.11. Não será exigida comprovação de quantitativo mínimo superior ao necessário para demonstrar a capacidade técnica do licitante, nem será exigida experiência anterior específica para cada um dos tipos de lanches relacionados na contratação, salvo se houver justificativa técnica específica constante dos autos.

15.12. Para fins de comprovação da capacidade técnica, poderão ser aceitos atestados que contemplem fornecimentos semelhantes em características, ainda que realizados para eventos, festividades, atividades recreativas, culturais, esportivas, educacionais, sociais, institucionais ou outras situações que envolvam fornecimento de alimentos em condições compatíveis com as obrigações assumidas na presente contratação.

Dos Requisitos Relacionados aos Alimentos, Higiene e Segurança Sanitária

15.13. A futura contratada deverá fornecer os alimentos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento, transporte e consumo, observadas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e as exigências sanitárias aplicáveis ao fornecimento e à preparação dos produtos.

15.14. Os alimentos deverão ser entregues em condições que preservem sua integridade, características, apresentação e segurança para consumo, devendo os produtos acondicionados individualmente possuir embalagem adequada, limpa, íntegra e apropriada para contato com alimentos, quando prevista na respectiva especificação.

15.15. Os produtos que dependam de condições específicas de conservação deverão ser transportados, mantidos e entregues de acordo com as condições necessárias à preservação de sua qualidade e segurança, especialmente os produtos que devam permanecer congelados ou sob condições controladas de temperatura.

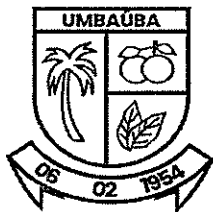
15.16. Nos itens cuja preparação ocorrerá no local do evento, a contratada deverá disponibilizar os ingredientes, insumos, equipamentos, utensílios, materiais e mão de obra necessários à preparação, observadas as condições de higiene, organização e segurança aplicáveis.

15.17. A contratada deverá manter, durante a preparação e distribuição dos alimentos, condições adequadas de higiene dos equipamentos, utensílios, superfícies, materiais e demais recursos utilizados na execução do objeto.

15.18. Quando a execução envolver manipulação ou preparação de alimentos no local do evento, os profissionais envolvidos deverão observar as condições de higiene pessoal e os procedimentos necessários à adequada manipulação, preparação e distribuição dos alimentos.

15.19. Quando aplicável, a contratada deverá manter os registros, licenças, autorizações e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes para o exercício regular de sua atividade e para a execução do objeto, apresentando-os à fiscalização quando solicitados.

evento. umbaúba. se. gov. br



15.20. Os produtos que apresentarem alteração de qualidade, embalagem violada ou danificada, condições inadequadas de conservação ou qualquer outra característica incompatível com as especificações deste Termo de Referência não poderão ser distribuídos, devendo ser imediatamente substituídos ou corrigidos pela contratada, conforme a natureza da ocorrência.

Da Capacidade Operacional

15.21. A contratada deverá possuir capacidade operacional para realizar, dentro dos prazos estabelecidos, a preparação, acondicionamento, transporte, entrega e, quando aplicável, preparação e distribuição dos lanches nos locais e horários definidos pela Administração.

15.22. A contratada deverá dispor dos equipamentos, utensílios, materiais, insumos, veículos e pessoal necessários à execução do objeto, em quantidade suficiente e em condições adequadas de utilização, não sendo admitida a utilização de recursos que possam comprometer a qualidade, a higiene, a conservação ou a segurança dos alimentos.

15.23. Quando houver preparação dos produtos no local do evento, a contratada deverá disponibilizar pessoal em quantidade suficiente para realizar a preparação, organização, higienização dos recursos utilizados e distribuição dos alimentos, de forma compatível com o horário e o público previsto para a atividade.

15.24. A comprovação da disponibilidade dos recursos necessários à execução do objeto será exigida na forma e no momento definidos no Edital, não devendo ser estabelecida, na fase de habilitação, exigência de propriedade prévia de equipamentos, veículos, instalações ou outros recursos quando a legislação permitir a demonstração de disponibilidade por outros meios.

Das Disposições Relativas à Execução

15.25. A habilitação técnica não substitui as obrigações de execução previstas neste Termo de Referência, devendo a futura contratada, durante o fornecimento, manter todas as condições técnicas, operacionais, legais e sanitárias necessárias ao cumprimento do objeto.

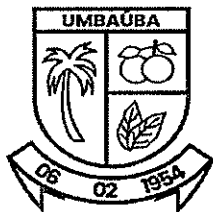
15.26. A Administração poderá realizar diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução da habilitação, inclusive para verificar a autenticidade dos atestados apresentados e a compatibilidade das experiências declaradas com o objeto da contratação, observados os limites estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

15.27. Os documentos apresentados para habilitação deverão observar a forma, os prazos de validade e as demais condições estabelecidas no Edital e na legislação aplicável.

15.28. As condições de habilitação exigidas deverão ser mantidas durante a execução contratual, naquilo que for aplicável, especialmente quanto à regularidade fiscal, social, trabalhista e às condições técnicas necessárias à adequada execução do objeto.

15.29. As exigências de habilitação estabelecidas neste tópico deverão guardar relação direta com o objeto, sendo vedada a exigência de certificações, registros, quantitativos, equipamentos próprios, experiência ou outros requisitos que não sejam necessários à demonstração da capacidade do licitante para executar o fornecimento contratado.

eventos. umbauba.se.gov.br



15.30. A ausência de determinada certificação, registro ou documento somente poderá ser considerada motivo de inabilitação quando sua apresentação for efetivamente exigida pela legislação aplicável ao respectivo produto, atividade ou serviço, ou quando constituir requisito expressamente estabelecido no Edital com fundamento técnico e jurídico pertinente.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O licitante ou contratado que praticar quaisquer das condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções administrativas previstas nesta cláusula, observados o contraditório, a ampla defesa e o devido processo legal.

16.2. Constituem infrações administrativas, dentre outras previstas na legislação aplicável:

- I – dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II – dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III – dar causa à inexecução total do contrato;
- IV – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V – não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI – não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- VIII – apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX – fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X – comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI – praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII – praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

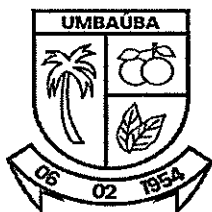
16.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

- I – advertência;
- II – multa;
- III – impedimento de licitar e contratar;
- IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.4. A sanção de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do item 16.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observadas as disposições do art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

16.5. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, observados a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto e os demais critérios estabelecidos na legislação aplicável.

empenh. umbauba.se.gov.br



16.6. Em caso de atraso injustificado na execução do fornecimento, especialmente quanto à entrega dos lanches, à disponibilização dos produtos nos horários estabelecidos ou, quando aplicável, à preparação e distribuição dos alimentos no local do evento, poderá ser aplicada multa moratória, observados o percentual, a forma de cálculo, os limites e as demais condições estabelecidas no instrumento convocatório e no contrato.

16.7. Nos casos de inexecução total ou parcial do contrato, descumprimento das obrigações contratuais, fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, entrega de alimentos em condições inadequadas de higiene, conservação, acondicionamento ou consumo, fornecimento de quantidade inferior à solicitada, interrupção injustificada da preparação ou distribuição dos lanches ou outras desconformidades relevantes, poderá ser aplicada multa compensatória, observados os limites e critérios estabelecidos no instrumento convocatório e no contrato.

16.7.1. Quando a execução estiver vinculada à realização de evento em data e horário previamente definidos, o atraso injustificado na entrega, preparação ou disponibilização dos lanches que comprometa ou prejudique sua distribuição durante o período programado poderá ser considerado para fins de apuração da gravidade da infração e aplicação das medidas e sanções cabíveis, observadas as circunstâncias do caso concreto.

16.7.2. A entrega de quantidade inferior à formalmente solicitada, quando não decorrente de alteração ou redução previamente determinada pela Administração, poderá caracterizar inexecução parcial do objeto, sem prejuízo da obrigação de fornecimento da quantidade faltante, quando ainda possível, e da aplicação das medidas e sanções cabíveis.

16.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar poderá ser aplicada pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nas hipóteses previstas no art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

16.9. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderá ser aplicada nas hipóteses previstas no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo de 3 (três) a 6 (seis) anos, observados os requisitos legais e a competência da autoridade responsável pela aplicação da penalidade.

16.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I – a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II – as peculiaridades do caso concreto;
- III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.11. A aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência não exclui a obrigação de reparação integral dos danos eventualmente causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do objeto.

eventos. umbauba.se.gov.br



16.12. O fornecimento de alimentos que apresentem condições inadequadas de qualidade, higiene, conservação, acondicionamento ou consumo poderá ensejar a imediata suspensão de sua distribuição, sem prejuízo da obrigação da contratada de promover a substituição ou correção necessária e da apuração de eventual responsabilidade administrativa.

16.12.1. Verificada, durante a entrega, preparação ou distribuição, condição que possa comprometer a qualidade, a higiene, a conservação ou a segurança dos alimentos, a Administração poderá determinar a imediata suspensão da distribuição do produto ou lote afetado, devendo a contratada promover sua substituição ou correção, quando tecnicamente possível, sem prejuízo da apuração de eventual responsabilidade e da aplicação das sanções cabíveis.

16.13. A suspensão da distribuição de determinado produto por motivo relacionado à sua qualidade, conservação, higiene ou segurança para consumo não caracterizará, por si só, aplicação de penalidade, devendo ser apurada, conforme o caso concreto, eventual responsabilidade da contratada pela condição que tenha ocasionado a suspensão.

16.14. As sanções administrativas serão registradas nos sistemas de controle e cadastros pertinentes, na forma prevista pela legislação aplicável.

16.15. A aplicação de qualquer penalidade observará procedimento administrativo próprio, assegurando ao interessado o exercício do contraditório e da ampla defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

16.16. Considerando a participação de crianças e adolescentes nos eventos objeto da contratação, a Administração poderá adotar imediatamente as medidas necessárias à preservação da segurança e da integridade dos usuários, inclusive determinar a suspensão da distribuição de produto que apresente condições inadequadas de consumo, sem prejuízo da posterior apuração da responsabilidade da contratada e da aplicação das sanções cabíveis.

Umbaúba/SE, 06 de outubro de 2026

Vitória dos Santos Cardoso
VITÓRIA DOS SANTOS CARDOSO
Diretora de Departamento

Tamyres Lima dos Santos
TAMYRES LIMA DOS SANTOS
Secretaria Municipal de Inclusão Social

www.umbauba.se.gov.br