

PREGÃO ELETRÔNICO

90003/2026

CÂMARA MUNICIPAL DE IPATINGA

UASG 926522

OBJETO

Contratação de empresa eventual e futura para serviço de buffet com entrega de coquetel e lanches pronto para consumo no local dos eventos nas solenidades/eventos promovidos pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência.

VALOR TOTAL ESTIMADO

R\$ R\$ 74.560,00 (setenta e quatro mil quinhentos e sessenta reais).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 25/05/2026 às 08h (horário de Brasília).

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço global.

Intervalo de 1% entre os lances.

MODO DE DISPUTA:

Aberto

EXCLUSIVA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

COTAS PARA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

Sumário

1.	DO OBJETO	3
2.	DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3.	DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
4.	DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	7
5.	DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	7
6.	DA FASE DE JULGAMENTO	11
7.	DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	12
9.	DOS RECURSOS	15
10.	DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	16
11.	DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	18
12.	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	19
	ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.....	21
	ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR	33
	ANEXO III -PESQUISA DE PREÇOS	61
	ANEXO IV- MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL	62
	ANEXO V - MINUTA DE CONTRATO	63

EDITAL

CÂMARA MUNICIPAL DE IPATINGA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026

(Processo Licitatório nº 36/2026)

Torna-se público que a CÂMARA MUNICIPAL DE IPATINGA, sediada a Praça dos Três Poderes, s/ nº - Centro – Ipatinga/MG – CEP: 35.160-011 por meio do seu Agente de Contratação, realizará a licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, critério de julgamento **menor preço global**, nos termos da [Lei Federal nº 14.133/2021](#), da [Resolução da Câmara Municipal de Ipatinga nº 1.197/2023](#) e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1 Contratação de empresa eventual e futura para serviço de buffet com entrega de coquetel e lanches pronto para consumo no local dos eventos nas solenidades/eventos promovidos pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga, que serão realizados no Plenário da Câmara Municipal de Ipatinga, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência.
- 1.2 Em caso de divergências na descrição dos itens relacionados no Sistema do ComprasGov (CATSERV) dos listados neste edital, serão considerados os descritivos contidos no Termo de Referência, Anexo I (do Edital).

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto

aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

2.5.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.5.2. Autor do termo de referência, do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.5.3. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.5.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.5.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.5.6. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.5.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.5.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.5.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato: agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.8. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.10. A vedação de que trata o item 2.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema:

3.2.1. Estar ciente e concordar com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.2.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.2.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.2.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ou 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.9.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

3.11. O valor final parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar

pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor total da sua proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto;

4.2. O licitante deverá promover no sistema o preenchimento da proposta, observando o seguinte:

4.2.1. Conforme modelo da Proposta Comercial, do Anexo IV deste Edital.

4.2.2. O preço deverá ser expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando incluso no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, seguro, carga e descarga, encargos trabalhistas, sociais, sindicais, remunerações e outras despesas, se houver;

4.2.3. Se houver custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os produtos ser fornecidos sem ônus adicionais;

4.2.4. Descrição detalhada do objeto, conforme Anexo I - Termo de Referência.

4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3.1. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto para contratação.

4.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de

Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos.

4.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre-preço na execução do contrato.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances é de 1% (UM por cento).

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.18.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.18.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.18.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.18.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.19. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021, nesta ordem:

5.19.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.19.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.19.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.19.5. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.19.6. Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.19.6.1. Empresas brasileiras;

5.19.6.2. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.19.6.3. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei Federal nº 12.187/2009.

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a

contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo;

5.20.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração;

5.20.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

5.20.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório;

5.20.5. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, documento técnico, contendo a descrição técnica das funcionalidades da plataforma de gerenciamento e dos aplicativos de controle, a fim de se verificar a adequação técnica do produto e o atendimento dos requisitos delimitados no objeto definido no Termo de Referência.

5.20.6. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.21. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://certidoes.cgu.gov.br/>); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.certidoes.cgu.gov.br/>).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por

parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73/2022.

6.5. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.5.1. conter vícios insanáveis;

6.5.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.5.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.5.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.5.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.6. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.6.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.6.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.6.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.7. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.8. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão

exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.1.2. **Qualificação técnica**, mediante apresentação de **atestado de capacidade técnica** compatível com o objeto licitado, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove experiência prévia na realização de serviços de buffet.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660/2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.6. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei Federal nº 14.133/2021).

7.7. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra-legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.9. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.10.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.11. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.11.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ofertado, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.12. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.12.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.12.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.13. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei Federal 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.13.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.14. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.11.1.

7.16. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.17. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 20 (vinte) minutos; sendo 10 (dez) minutos na fase de julgamento e 10 (dez) minutos na fase de habilitação.

8.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei Federal nº 14.133/2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da

divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

9.1.2.4. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital e do Termo de Referencia quando solicitada;

9.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. Fraudar a licitação

9.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n.º 12.846, de 2013.

9.2. Com fulcro na Lei nº Federal 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. Advertência;

9.2.2. Multa;

9.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. As peculiaridades do caso concreto

9.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 10% (dez por cento) do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 20% (vinte por cento) do valor do contrato licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei Federal n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo

estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: e-mail licitacao@camaraipatinga.mg.gov.br

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observado os princípios da isonomia e do interesse público.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.camaraipatinga.mg.gov.br.

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- ANEXO I – Termo de Referência
- ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar
- ANEXO III – Pesquisa de Preço
- ANEXO IV – Modelo de Proposta Comercial
- ANEXO V– Minuta de Termo de Contrato

Ipatinga, 06 de maio de 2026.



Juliano Braz de Souza
Agente de Contratação



Assessoria Técnica

Werley Glicério Furbino de Araújo
Presidente

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. O objeto deste Termo é a contratação de empresa eventual e futura para serviço de buffet com entrega de coquetel e lanches pronto para consumo no local dos eventos nas solenidades/eventos promovidos pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga, que serão realizados no Plenário da Câmara Municipal de Ipatinga, conforme tabela abaixo.

SOLENIIDADE	DATA	PÚBLICO ALVO	CARDÁPIO	TOTAL PREVISTO
Diplomação dos Vereadores Mirins Eleitos Titulares e Suplentes	28/05/2026	Autoridades, Vereadores Mirins e Familiares	01	140
Posse dos Vereadores Mirins Eleitos Titulares	26/06/2026	Autoridades, Vereadores Mirins e Familiares	01	140
Aluno Nota 10 Escolas Municipais, Estaduais e Particulares	25/08/2026 e 26/08/2026	Autoridades, Vereadores Mirins e Familiares	01	140 x 2 (dois) eventos= 280
Eventos reuniões da Câmara Mirim, Gincana do Saber e visita de alunos	Previsão de 12 (doze) eventos no ano	Vereadores Mirins, alunos visitantes, professores e convidados	02	1000
Capacitação/ Treinamentos e outros eventos da Educação Cidadã Cardápios 03 e 04	Previsão 02 (dois) eventos no ano	Servidores/ Convidados	03 e 04	280 de cada cardápio

1.2. Especificação do cardápio:

O cardápio deverá atender a um público variado, oferecendo diversidade e qualidade nos itens servidos. A seguir, a sugestão de itens para o coquetel:

- Itens do coquetel para as solenidades da Câmara Mirim e Alunos Nota 10

(Previsão de 04 (quatro) eventos):

CARDÁPIO 01

SALGADOS (1.400 salgados) por evento

- Esfirra aberta de carne
- Empadinha de frango
- Salsicha empanada
- Mini pizza de calabresa

Obs. Em quantidade proporcionais de 10 (dez) unidades de salgados por pessoa. Os salgados deverão ser divididos em quantitativos iguais.

PORÇÃO TEEN (2 unidades por pessoa)

- Mini hambúrguer

SOBREMESAS

- Bolo gelado de chocolate- Peso 100 gramas por pessoa- A ser servido gelado em pote transparente descartável com colher. Deverá ser armazenado em recipiente térmico para que seja mantida a sua temperatura. O recipiente térmico será fornecido pela contratada.
- Salada de frutas cortadas (morango, banana, uva, maçã) com opções de creme de leite e sem creme de leite. A ser servido gelado em pote transparente descartável com colher. Peso 150 gramas por pessoa.

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Suco natural de frutas de sabores variados (laranja e uva), servido em jarra de inox, sendo aproximadamente 300ml por pessoa;
- Refrigerante de 1º linha (Coca-cola e Guaraná Antártica), servido em jarra de inox sendo aproximadamente 300ml por pessoa, considerando que 15% do total servido deverão ser tipo diet;

- Itens de lanches (cardápio 02) para as reuniões da Câmara Mirim, Gincana do Saber e visita de alunos. Pedido fracionado com no mínimo 30 (trinta) lanches por evento. Poderá ocorrer 12 (doze) eventos estimados no ano com pedido mínimo de 30 (trinta) lanches podendo chegar até 80 (oitenta) lanches por evento. Total de lanches previsto no ano: 1000 (mil);

CARDÁPIO 02

Kit lanches contendo os seguintes itens:

- Sanduíche natural com as seguintes opções de recheio (pão de forma com patê de frango, alface e tomate) ou sanduíche com a seguinte opção de recheio (pão francês com requeijão cremoso, presunto, mussarela, alface e tomate);
- Bebidas: Suco natural sabores: de laranja ou uva servido na garrafinha de 200 ml;
- Docinho de paçoca ou banana em tablete tamanho 22g. Deverá ter opção em diet.

Obs. O fornecedor deverá oferecer as opções acima citadas podendo variar a cada contratação, conforme solicitação do gestor do contrato. Os kits deverão ser embalados em bandejas plásticas e condicionados em suportes térmicos para manter os produtos alimentícios frescos e o suco gelado.

Itens de Buffet (cardápio 03 e 04) para capacitações, treinamentos e outros eventos da Educação Cidadã. Pedido fracionado com no mínimo 40 (quarenta) lanches de cada cardápio por evento podendo chegar a 140 (cento e quarenta) de acordo com a disponibilidade do saldo. Poderá ocorrer 02 eventos ao longo do ano. Total de lanches: 280 de cada cardápio.

Cardápio 03

- Pão de queijo (100 gramas cada unidade) 02 (dois) por pessoa;
- Bolo de cenoura com calda de chocolate ou bolinho de chuva (100 gramas por pessoa/unidade) 02 (dois) por pessoa;
- Mini sanduíche pão de forma com patê de frango com alface e tomate (100 gramas por pessoa/unidade)- 3 (três) por pessoa;
- Croissant no sabor presunto e queijo (115 gramas por pessoa/unidade) 2 por pessoa;
- Salada de frutas cortadas (morango, banana, melão, maçã) servido in natura com opção de creme de leite a parte. Servida cortadas em vasilhame grande para poder servir com opção creme de leite a parte. Peso de 120 gramas a 150 gramas aproximado;
- Bebidas: Suco natural sabores: (laranja ou uva) 300 ml por pessoa.

Cardápio 04

- Torta de frango (150 gramas por pessoa/unidade) 02 fatias por pessoa;
- Croissant recheado com patê com cream cheese, peito de peru, alface e tomate (115 gramas por pessoa/unidade) 02 unidades por pessoa;
- Pastel assado de carne moída (150 gramas por pessoa) 03 unidades por pessoa;
- Bolo de cenoura com calda de chocolate ou bolinho de chuva (100 gramas por pessoa) 02 por pessoa;
- Salada de frutas servida em palitos ou espetinho de frutas com as seguintes frutas: melancia, uva, abacaxi e manga. Espetinho tamanho 25 cm de comprimento. 01 (um) por pessoa. Peso de 120 gramas e 150 gramas aproximado. Servir em balde que contém gelo para manter as frutas frescas;
- Bebidas: Suco natural sabores (laranja ou acerola) 300 ml por pessoa.

1.3. O serviço, objeto desta contratação, é considerado comum, pois se enquadra na classificação nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei 14.133/2021.

- 1.4. As datas previstas para realização dos eventos poderão ser alteradas pela Câmara Municipal de Ipatinga, conforme necessidade da Câmara, que comunicará, imediatamente, à empresa vencedora.
- 1.5. Prazo de Vigência: O prazo de vigência da ata será de 01 (um) ano, contado a partir da data da sua assinatura e publicação no PNCP, podendo ser prorrogado por igual período.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga realiza periodicamente solenidades, capacitações e eventos institucionais que promovem a disseminação do conhecimento legislativo, o fortalecimento da cidadania e a interação entre parlamentares, servidores e a sociedade em geral. Tais eventos demandam uma estrutura de recepção adequada para proporcionar um ambiente institucional acolhedor, condizente com a representatividade e a relevância dos temas abordados. Dessa forma, é essencial garantir condições apropriadas para a permanência dos participantes, incluindo autoridades e convidados, ao longo das atividades realizadas no Plenário da Câmara.

A ausência de um suporte adequado à recepção dos convidados pode comprometer a experiência dos participantes, afetando a percepção da organização e a efetividade dos eventos promovidos. Alternativas como a disponibilização de espaços próprios para alimentação dentro da Câmara Municipal são limitadas, dada a ausência de estrutura específica para esse fim. Além disso, outras soluções, como a utilização de restaurantes próximos, podem gerar dificuldades logísticas, dispersão dos participantes e custos adicionais com deslocamentos. Considerando a necessidade de manter a organização e o protocolo das solenidades, torna-se imprescindível avaliar alternativas que permitam atender a esse requisito de forma eficiente.

Ressalta-se, ainda, que o Primeiro Termo de Aditamento da Ata de Registro de Preços nº 01/2024 vigente não mais atende ao interesse da Câmara, especialmente em razão da baixa qualidade do cardápio ofertado, o qual não contempla opções alinhadas à alimentação saudável, tampouco corresponde às expectativas institucionais quanto à qualidade, apresentação e variedade dos itens disponibilizados.

Portanto, há a necessidade de identificar e analisar as soluções disponíveis para atender de modo adequado às solenidades e eventos da Escola do Legislativo, previstos para realizarem-se no Plenário da Câmara Municipal de Ipatinga, quanto ao fornecimento de coquetel e lanches às autoridades, vereadores mirins e convidados.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa eventual e futura para serviço de buffet com entrega de coquetel e lanches prontos para consumo no local do evento em solenidades/eventos promovidos pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga. O serviço contemplará o fornecimento de alimentos e bebidas devidamente acondicionados, a disponibilização de equipe de atendimento e a remoção completa de resíduos ao final de cada evento, garantindo a organização e a higiene do ambiente.

O serviço contratado deverá atender aos seguintes requisitos essenciais:

- **Fornecimento de alimentos e bebidas prontos para consumo**, respeitando normas de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.
- **Acondicionamento adequado**, com transporte em recipientes térmicos que garantam a conservação da qualidade e temperatura dos produtos até o momento do consumo.
- **Equipe de atendimento** composta por, no mínimo, três profissionais uniformizados e treinados para servir os convidados, repor os itens e manter a organização do espaço. Considerando a quantidade de 01 (um) garçom para cada 40 (quarenta) pessoas.
- **Estrutura para serviço**, incluindo bandejas, rechauds, talheres, copos e guardanapos descartáveis biodegradáveis ou reutilizáveis, além de mesas, toalhas e outros itens para acomodação do coquetel e melhor organização do espaço.
- **Limpeza e organização**, com recolhimento de todos os resíduos, vasilhames descartáveis e demais materiais ao final de cada evento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1- A empresa contratada deverá dispor de serviço de frete apropriado ao transporte de alimentos;
- 4.2- Os alimentos deverão ser entregues acondicionados em embalagens que mantenham as condições de temperatura adequadas dos alimentos;
- 4.3- A empresa vencedora deverá apresentar junto à documentação exigida, o Alvará da Vigilância Sanitária;
- 4.4- Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 4.5- Atendimento deverá ser por equipe uniformizada, treinada e em quantidade suficiente para garantir o bom andamento do serviço. A empresa deverá dispor de, no mínimo, 04 (quatro) garçons e/ou garçonetes para atender eventos dos cardápios 01, 03 e 04. A quantidade de garçons pode variar considerando 01 (um) garçom para cada 40 pessoas no evento, conforme quantidade solicitada.
- 4.6- A empresa deverá disponibilizar os alimentos em bandejas e rechauds, com reposição durante o evento.
- 4.7- Todos os vasilhames serão disponibilizados pela empresa contratada sendo responsável pelo recolhimento dos utensílios utilizados na prestação do serviço.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 5.1- A empresa contratada executará os serviços, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, utilizando produtos de boa qualidade e dentro dos padrões de higiene exigidos pelos órgãos competentes, sob pena de aplicação das penalidades previstas;
- 5.2- Os itens relacionados no cardápio não poderão sofrer alteração, salvo em caso de motivo relevante, com a aprovação do gestor do contrato. Havendo necessidade de alteração dos itens, deverá ser mantido o padrão de qualidade;
- 5.3- Os alimentos deverão ser entregues em embalagens que mantenham a conservação de sua temperatura, respeitando o prazo de 30 minutos antes do horário programado para serem servidos aos presentes;

5.3.1- O horário da prestação do serviço será informado pelo gestor de contrato, com antecedência mínima de 03 (três) dias, via e-mail ou por telefone;

5.4 - Todo o serviço deverá ser entregue pela empresa contratada na sede da Câmara Municipal de Ipatinga, localizada na Praça dos Três Poderes, S/N, Centro-Ipatinga, atendendo aos horários e datas informados pelo gestor;

5.5 - A empresa deverá disponibilizar todos os utensílios necessários, como bandejas, talheres, copos e embalagens térmicas, para acondicionar os alimentos a serem servidos;

5.6 - O transporte de todo o material utilizado, gêneros alimentícios, bebidas, bem como da equipe de trabalho correrá por conta da empresa contratada;

5.7 - A empresa deverá recolher todo o material ao final do evento, no mesmo dia. A Câmara Municipal de Ipatinga não se responsabiliza por quaisquer perdas, quebras ou extravios de vasilhames e demais utensílios utilizados nos eventos;

5.8 - A empresa deverá atender prontamente às solicitações verbais ou escritas do gestor e/ou fiscal do contrato, corrigindo imediatamente qualquer ocorrência na prestação dos serviços contratados;

5.9 - No ato da entrega dos alimentos, não serão aceitos alimentos estragados ou vencidos, que não atendem ao padrão de qualidade exigido neste Termo;

5.10 - A empresa deverá responder, integral e exclusivamente por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza causados direta ou indiretamente, por seus empregados, representantes ou prepostos aos bens da Câmara Municipal de Ipatinga ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto em epígrafe, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou acompanhamento pela própria Câmara;

5.11 - A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Câmara Municipal de Ipatinga, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

5.12 - É vedada a transferência dos direitos da contratação, no todo ou em parte, a outrem;

5.13 - Qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do serviço deverá ser comunicada imediatamente à Direção da Escola do Legislativo.

6. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1- A gestão do contrato ficará a cargo da Diretora da Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga, Adriana de Araújo Nogueira, que terá como suplente a servidora Núcia Kardinale Silva Neves, sendo os servidores Elisângela Santiago e Alexandre Paulino de Castro, fiscal e suplente, respectivamente.

6.2- É de responsabilidade da Diretora da Escola do Legislativo enviar à empresa Contratada a solicitação do serviço, conforme objeto deste termo.

6.3- Cabe a Direção da Escola do Legislativo fornecer todos os esclarecimentos necessários à execução do serviço contratado;

6.4- O gestor do Contrato deverá enviar a documentação pertinente à Gerência de Contabilidade para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, ao valor contratado pelo serviço efetivamente prestado.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 – Os pagamentos serão efetuados após a prestação do serviço e validação pelo fiscal e gestor, mediante a apresentação da nota fiscal, juntamente com a regularidade fiscal, conforme citado no item 8 deste termo de referência, em até 05 (cinco) dias;

7.2 – Após a perfeita entrega do objeto contratado, nas condições pactuadas, a Empresa Contratada entregará/encaminhará à Contratante, a nota fiscal acompanhada das seguintes certidões atualizadas:

- a) Certidão negativa conjunta de débitos relativos aos tributos Federais e à dívida ativa da União;
- b) Certidão negativa de débitos tributários Estadual;
- c) Certidão negativa de débitos tributários Municipal;
- d) Certificado de regularidade do FGTS – CRF;
- e) Certidão negativa de débitos trabalhistas - CNDT.

§ 1º: Caso a empresa seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

§ 2º: A empresa apresentará a nota fiscal, para liquidação e pagamento de acordo com os prazos e as datas estabelecidas neste Termo de Referência. O crédito será efetuado em conta bancária de titularidade da empresa conforme apresentação de suas notas fiscais devidamente atestadas e aceitas.

§ 3º: Para liquidação dos valores será ainda observado o que segue:

a) A Contratante reserva-se o direito de recusar o pagamento se o objeto contratado não estiver sendo prestado de acordo com o proposto, aceito e contratado;

b) Pelo descumprimento de qualquer das cláusulas estabelecidas neste instrumento, em especial a não apresentação das certidões e demais documentos exigidos no contrato, pela apresentação de certidões vencidas ou que perderam a vigência e pela apresentação de documentação em desacordo com o que foi estabelecido, o pagamento somente será efetuado após decisão administrativa;

c) A Contratante poderá deduzir do montante a pagar, as indenizações devidas pela Empresa Contratada, em razão da inadimplência, nos termos deste Termo;

d) As notas fiscais / faturas, não aprovadas pela Contratante serão devolvidas a Empresa Contratada para as correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, recontando-se o prazo para pagamento a partir da reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor.

7.3- O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1- O fornecedor deverá ser selecionado através da modalidade que se mostrar mais vantajosa para a Câmara Municipal de Ipatinga;

8.1.1 – A habilitação fiscal, social e trabalhista consistirá na apresentação das provas de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, e de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.2 – Os critérios de habilitação econômico-financeira e técnica não serão exigidos;

8.3 – A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Câmara Municipal de Ipatinga, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

8.4- A empresa vencedora deverá apresentar junto às demais documentações da empresa, o Alvará da Vigilância Sanitária.

9. DA ESTIMATIVA DO VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

9.1- Vide Relatório de Pesquisa de Preços que será elaborada pela Diretoria de Compras e Suprimentos, em conformidade com o art. 23 da Lei 14.133/2021, a ser anexada aos autos.

9.2- Informamos que as quantidades de lanches e de serviços de buffet inicialmente cotadas sofrerão alterações ao longo do processo, conforme registrado nos autos..

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1- As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento da Câmara Municipal de Ipatinga.

10.2- A contratação será atendida pela seguinte classificação orçamentária: Escola Legislativo: 01.101.000.01.031.0001.2.003 339039270000 - Fornecimento de Alimentação Elemento: 18 Subelemento: 71.

Ipatinga, 13 de abril de 2026.

Equipe Técnica:

Nome: Adriana de Araújo Nogueira
Cargo: Diretora da Escola do Legislativo

Edson Rodrigues da Costa
Superintendente Geral

Werley Glicério Furbino de Araújo
PRESIDENTE – ORDENADOR DE DESPESA

ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, I – Lei 14.133/2021)

A Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga realiza periodicamente solenidades, capacitações e eventos institucionais que promovem a disseminação do conhecimento legislativo, o fortalecimento da cidadania e a interação entre parlamentares, servidores e a sociedade em geral. Tais eventos demandam uma estrutura de recepção adequada para proporcionar um ambiente institucional acolhedor, condizente com a representatividade e a relevância dos temas abordados. Dessa forma, é essencial garantir condições apropriadas para a permanência dos participantes, incluindo autoridades e convidados, ao longo das atividades realizadas no Plenário da Câmara.

A ausência de um suporte adequado à recepção dos convidados pode comprometer a experiência dos participantes, afetando a percepção da organização e a efetividade dos eventos promovidos. Alternativas como a disponibilização de espaços próprios para alimentação dentro da Câmara Municipal são limitadas, dada a ausência de estrutura específica para esse fim. Além disso, outras soluções, como a utilização de restaurantes próximos, podem gerar dificuldades logísticas, dispersão dos participantes e custos adicionais com deslocamentos. Considerando a necessidade de manter a organização e o protocolo das solenidades, torna-se imprescindível avaliar alternativas que permitam atender a esse requisito de forma eficiente.

Ressalta-se, ainda, que o Primeiro Termo de Aditamento da Ata de Registro de Preços nº 01/2024 vigente não mais atende ao interesse da Câmara, especialmente em razão da baixa qualidade do cardápio ofertado, o qual não contempla opções alinhadas à alimentação saudável, tampouco corresponde às expectativas institucionais quanto à qualidade, apresentação e variedade dos itens disponibilizados.

Portanto, há a necessidade de identificar e analisar as soluções disponíveis para atender de modo adequado às solenidades e eventos da Escola do Legislativo, previstos para realizarem-se no Plenário da Câmara Municipal de Ipatinga, quanto

ao fornecimento de coquetel e lanches às autoridades, vereadores mirins e convidados.

O serviço é considerado comum, pois se enquadra na classificação nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei 14.133/2021.

2 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação está alinhada aos objetivos específicos institucionais da Câmara Municipal de Ipatinga e está prevista no Plano de Contratações Anual de 2026.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, III – Lei 14.133/2021)

A contratação deverá atender às seguintes exigências, garantindo qualidade, segurança alimentar e conformidade com as normas sanitárias vigentes:

3. Requisitos técnicos do objeto da contratação

3.1. Quantidade de convidados solenidades do cardápio 01: 140 participantes por solenidade (estimado 04 eventos), totalizando 560 (quinhentos e sessenta) convidados.

3.2. Quantidade total estimada de convidados nas reuniões da Câmara Mirim, Gincana do Saber e visita de alunos do cardápio 02: 1000 (mil).

3.3 Quantidade total estimada de participantes treinamento/capacitações/ eventos: do cardápio 03: 280 (duzentos e oitenta).

3.4 Quantidade total estimada de participantes treinamento/capacitações/ eventos: do cardápio 04: 280 (duzentos e oitenta).

3.5 Itens do coquetel para as solenidades da Câmara Mirim e Alunos Nota 10 (Previsão total de 04 (quatro) eventos):

CARDÁPIO 01

SALGADOS (1.400 salgados) por evento

- Esfirra aberta de carne
- Empadinha de frango

- Salsicha empanada
- Mini pizza de calabresa

Obs. Em quantidade proporcionais de 10 (dez) unidades de salgados por pessoa. Os salgados deverão ser divididos em quantitativos iguais.

PORÇÃO TEEN (2 unidades por pessoa)

- Mini hambúrguer

SOBREMESAS

- Bolo gelado de chocolate- Peso 100 gramas por pessoa- A ser servido gelado em pote transparente descartável com colher. Deverá ser armazenado em recipiente térmico para que seja mantida a sua temperatura. O recipiente térmico será fornecido pela contratada.
- Salada de frutas cortadas (morango, banana, uva, maçã) com opções de creme de leite e sem creme de leite. A ser servido gelado em pote transparente descartável com colher. Peso 150 gramas por pessoa.

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Suco natural de frutas de sabores variados (laranja e uva), servido em jarra de inox, sendo aproximadamente 300ml por pessoa;
- Refrigerante de 1º linha (Coca-cola e Guaraná Antártica), servido em jarra de inox sendo aproximadamente 300ml por pessoa, considerando que 15% do total servido deverão ser tipo diet;

3.6 . Itens de lanches (cardápio 02) para as reuniões da Câmara Mirim, Gincana do Saber e visita de alunos. Pedido fracionado com no mínimo 30 (trinta) lanches por evento. Poderá ocorrer até 12 (doze) eventos estimados no ano com pedido mínimo de 30 (trinta) lanches podendo chegar até 80 (oitenta) lanches por evento. Total de lanches previsto no ano: 1000 (mil);

CARDÁPIO 02

Kit lanches contendo os seguintes itens:

- Sanduíche natural com as seguintes opções de recheio (pão de forma com patê de frango, alface e tomate) ou sanduíche com a seguinte opção de recheio (pão francês com requeijão cremoso, presunto, mussarela, alface e tomate);
- Bebidas: Suco natural sabores: de laranja ou uva servido na garrafinha de 200 ml;
- Docinho de paçoca ou banana em tablete tamanho 22g. Deverá ter opção em diet.

Obs. O fornecedor deverá oferecer as opções acima citadas podendo variar a cada contratação, conforme solicitação do gestor do contrato. Os kits deverão ser embalados em bandejas plásticas e condicionados em suportes térmicos para manter os produtos alimentícios frescos e o suco gelado.

3.7. - Itens de Buffet (cardápios 03 e 04) para capacitações, treinamentos e outros eventos da Educação Cidadã. Pedido fracionado com no mínimo 40 (quarenta) lanches de cada cardápio por evento podendo chegar a 140 (cento e quarenta) de acordo com a disponibilidade do saldo. Poderá ocorrer 03 eventos ao longo do ano. Total de lanches: 280 lanches de cada cardápio

Cardápio 03

- Pão de queijo (100 gramas cada unidade) 02 (dois) por pessoa;
- Bolo de cenoura com calda de chocolate ou bolinho de chuva (100 gramas por pessoa/unidade) 02 (dois) por pessoa;
- Mini sanduíche pão de forma com patê de frango com alface e tomate (100 gramas por pessoa/unidade)- 3 (três) por pessoa;
- Croissant no sabor presunto e queijo (115 gramas por pessoa/unidade) 2 por pessoa;
- Salada de frutas cortadas (morango, banana, melão, maçã) servido in natura com opção de creme de leite. Servida cortadas em vasilhame grande para poder servir com opção creme de leite a parte. Peso de 120 gramas a 150 gramas aproximado;

- **Bebidas:** Suco natural sabores: (laranja ou uva) 300 ml por pessoa.

Cardápio 04

- **Torta de frango (150 gramas por pessoa/unidade) 02 fatias por pessoa;**
- **Croissant recheado com patê com cream cheese, peito de peru, alface e tomate (115 gramas por pessoa/unidade) 02 unidades por pessoa;**
- **Pastel assado de carne moída (150 gramas por pessoa) 03 unidades por pessoa;**
- **Bolo de cenoura com calda de chocolate ou bolinho de chuva (100 gramas por pessoa) 02 por pessoa;**
- **Salada de frutas servida em palitos ou espetinho de frutas com as seguintes frutas: melancia, uva, abacaxi e manga. Espetinho tamanho 25 cm de comprimento. 01 (um) por pessoa. Peso de 120 gramas e 150 gramas aproximado. Servir em balde que contém gelo para manter as frutas frescas;**
- **Bebidas:** Suco natural sabores (laranja ou acerola) 300 ml por pessoa.

3.8. Apresentação e serviço referente aos serviços dos cardápios 01, 03 e 04:

- a. Disposição dos alimentos em bandejas e rechauds, com reposição durante o evento.
- b. Atendimento por equipe uniformizada, treinada e em quantidade suficiente para garantir o bom andamento do serviço. A empresa deverá dispor de, no mínimo, 04 (quatro) garçons e/ou garçonetes a disposição, conforme quantidade de pessoas no evento. A quantidade de garçons pode variar considerando 01 (um) garçom para cada 40 pessoas no evento.

Obs. Para o serviço referente ao cardápio 02 a contratada deverá fazer a entrega dos kits, conforme descrito no item 2.2.

3.9. Materiais e utensílios:

3.10. Uso de pratos, copos e talheres descartáveis biodegradáveis ou reutilizáveis, seguindo práticas sustentáveis para todos os serviços.

3.11. Guardanapos e demais insumos necessários para o serviço adequado para todos os serviços.

3.12 Critérios de sustentabilidade:

3.13 Preferência por fornecedores que adotem boas práticas ambientais, como uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis.

3.14 Redução de desperdícios por meio de planejamento adequado das quantidades servidas.

3.15 Prioridade para ingredientes frescos e de origem local, incentivando a economia sustentável.

3.16 Normas e regulamentos aplicáveis:

3.17 Conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e boas práticas de manipulação de alimentos (RDC nº 216/2004 da ANVISA).

3.18 Atendimento às exigências do Código de Defesa do Consumidor e demais normas aplicáveis ao fornecimento de alimentos.

3.19 A empresa vencedora deverá apresentar junto à documentação exigida, o Alvará da Vigilância Sanitária.

3.20 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º,V – Lei 14.133/2021)

Solução	Descrição
1	Vale Lanche para os participantes dos eventos.
2	Contratar empresa especializada em serviço de Buffet e lanches.

- Solução 01 – Não tem previsão orçamentária para este tipo de fornecimento. Além disso, iria comprometer o decorrer do evento com a saída dos convidados para alimentação.

- Solução 02 –. Diante do cenário analisado, a solução mais adequada consiste na contratação eventual e futura de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, com fornecimento de coquetel e lanches prontos para consumo no local do evento.

Essa opção justifica-se por atender às necessidades operacionais da Câmara Municipal de Ipatinga, assegurando praticidade, qualidade sanitária e adequada logística na execução dos serviços.

Considerando, ainda, que no momento não é possível identificar previamente o número de participantes confirmados nos eventos promovidos pela Escola do Legislativo, mostra-se mais apropriada a realização da contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, caracterizando-se como contratação eventual e futura, nos termos da legislação vigente.

Ademais, a contratação de empresa especializada garante maior eficiência na prestação dos serviços, reduzindo riscos operacionais e evitando desperdícios. Sob o aspecto econômico, essa modalidade proporciona maior previsibilidade de custos e alinhamento com contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, contribuindo para a economicidade e a boa gestão dos recursos públicos.

5- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A Escola do Legislativo tem na sua programação, **a partir de 28/05/2026**, a realização de 18 (dezoito) solenidades/eventos estimados, a saber:

EVENTOS PREVISTOS	DATA PREVISTA	PÚBLICO ALVO	CARDÁPIOS	TOTAL PREVISTO
Sessão Solene de Diplomação dos Vereadores Mirins Titulares e Suplentes	28/05/2026	Autoridades, Vereadores Mirins e familiares	01	140
Posse dos Vereadores Mirins Eleitos Titulares	26/06/2026	Autoridades, Vereadores Mirins e Familiares	01	140
Aluno Nota 10 Escolas Municipais, Estaduais e Particulares	25/08/2026 e 26/08/2026	Autoridades, Vereadores Mirins e Familiares	01	140 x 2 (dois) eventos previstos= 280

Eventos reuniões da Câmara Mirim, Gincana do Saber e visita de alunos	Previsão de 12 (doze) eventos no ano	Vereadores Mirins, alunos visitantes, professores e convidados	02	1000
Capacitação/ Treinamentos e outros eventos da Educação Cidadã Cardápios 03 e 04	Previsão 02 (dois) eventos no ano. Evento da Educação Cidadã previsto em 28/05/2026	Servidores/ Convidados	03 e 04	280 de cada cardápio

Obs. Esta programação poderá sofrer alteração, conforme necessidade da Câmara. Os lanches são fracionados ao longo do ano. Poderá sofrer alteração nestes quantitativos.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º,VI – Lei 14.133/2021)

A estimativa do valor da contratação para os eventos previstos foi elaborada com base em pesquisa de mercado, realizada mediante consulta a fornecedores do ramo de buffet e alimentação para eventos, análise de contratações similares realizadas por outros órgãos públicos e levantamento de preços praticados na região.

Para fins de apuração do valor estimado, consideraram-se:

- As quantidades totais previstas para cada cardápio (01, 02, 03 e 04);
- O número estimado de participantes por evento;
- A inclusão de todos os custos diretos e indiretos, tais como preparo, acondicionamento, transporte, montagem, equipe de atendimento, materiais e utensílios, tributos e demais encargos;

- As exigências relativas à qualidade, sustentabilidade e atendimento às normas sanitárias.

O valor global estimado da contratação é de **R\$ 113.262,00 (cento e treze mil, duzentos e sessenta e dois reais)**, conforme planilha de composição de custos e documentos de pesquisa de preços anexos ao presente Estudo Técnico Preliminar.

O levantamento realizado visa assegurar a compatibilidade dos preços com os valores praticados no mercado, observando-se os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade para a Administração Pública.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, §1º,VII – Lei 14.133/2021)

Descrição da Solução como um Todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa eventual e futura para serviço de buffet com entrega de coquetel e lanches pronto para consumo no local do evento em solenidades/eventos promovidos pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga. O serviço contemplará o fornecimento de alimentos e bebidas devidamente acondicionados, a disponibilização de equipe de atendimento e a remoção completa de resíduos ao final de cada evento, garantindo a organização e a higiene do ambiente.

O serviço contratado deverá atender aos seguintes requisitos essenciais:

- **Fornecimento de alimentos e bebidas prontos para consumo**, respeitando normas de segurança alimentar e boas práticas de manipulação.
- **Acondicionamento adequado**, com transporte em recipientes térmicos que garantam a conservação da qualidade e temperatura dos produtos até o momento do consumo.
- **Equipe de atendimento** composta por, no mínimo, três profissionais uniformizados e treinados para servir os convidados, repor os itens e manter a organização do espaço. Considerando a quantidade de 01 (um) garçom para cada 40 (quarenta) pessoas.
- **Estrutura para serviço**, incluindo bandejas, rechauds, talheres, copos e guardanapos descartáveis biodegradáveis ou reutilizáveis, além de mesas, toalhas e outros itens para acomodação do coquetel e melhor organização do espaço.

- **Limpeza e organização**, com recolhimento de todos os resíduos, vasilhames descartáveis e demais materiais ao final de cada evento.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (Art. 18, §1º,VIII – Lei 14.133/2021)

Justificativa para o não parcelamento da contratação

O objeto da contratação poderá ser fracionado por tipo de lanche e quantidades, conforme item 5 desse ETP.

9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º,IX – Lei 14.133/2021)

Demonstrativo dos Resultados Pretendidos

A contratação do serviço de buffet para as solenidades/eventos promovidas pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga tem como objetivo garantir a adequada recepção de autoridades e convidados, assegurando organização, qualidade e eficiência na realização dos eventos. Os principais resultados esperados incluem:

- **Economicidade:** A centralização da contratação em um único fornecedor permite a obtenção de melhores condições comerciais, reduzindo custos operacionais com logística, aquisição de insumos e coordenação de serviços. A padronização do fornecimento evita desperdícios e possibilita maior controle sobre os gastos, garantindo o uso racional dos recursos públicos.
- **Otimização dos recursos humanos:** A contratação de uma equipe especializada para o atendimento aos convidados reduz a necessidade de mobilização de servidores da Câmara, permitindo que os profissionais internos se concentrem nas atividades institucionais e protocolares dos eventos.
- **Aproveitamento eficiente dos recursos materiais:** O fornecimento de alimentos e bebidas prontos para consumo elimina a necessidade de infraestrutura adicional para preparo ou armazenamento, otimizando o espaço e os equipamentos disponíveis no plenário e no hall da Câmara Municipal.
- **Garantia de qualidade e padronização:** A contratação de um serviço especializado assegura a oferta de um coquetel de qualidade, servido de forma profissional e padronizada, proporcionando uma experiência satisfatória aos convidados e mantendo o padrão esperado para eventos institucionais.

Dessa forma, a solução contratada contribui para a eficiência na realização das solenidades, garantindo a adequada recepção dos participantes com otimização de custos, recursos humanos e estrutura física, alinhando-se aos princípios da Administração Pública.

10 – DAS PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO (Art. 18, §1º, X – Lei 14.133/2021)

Providências a Serem Adotadas Previamente à Celebração do Contrato

Para garantir a adequada execução do objeto contratado e a conformidade com as exigências legais e operacionais, as seguintes providências deverão ser adotadas antes da celebração do contrato:

1. **Definição dos responsáveis pela fiscalização contratual** – Designação formal, por meio de portaria ou ato administrativo, dos servidores responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e gestão da execução do contrato, assegurando o cumprimento dos prazos e das condições estabelecidas.
2. **Capacitação dos fiscais do contrato** – Realização de treinamento específico para os fiscais do contrato, abordando aspectos técnicos, operacionais e administrativos da prestação do serviço, incluindo critérios de qualidade, cumprimento das normas sanitárias e procedimentos para eventual aplicação de penalidades.
3. **Verificação da adequação do ambiente** – Revisão das condições do plenário e do hall da Câmara Municipal para garantir que o espaço esteja preparado para acomodar o serviço de buffet e o atendimento aos convidados, observando aspectos como acessibilidade, disposição das mesas e fluxo de circulação.
4. **Comunicação às equipes de apoio** – Alinhamento prévio com os setores responsáveis pelo cerimonial, segurança e limpeza da Câmara Municipal, garantindo a integração dos serviços e a adequada organização dos eventos.
5. **Definição do cronograma operacional** – Estabelecimento de um cronograma detalhado com a empresa contratada, incluindo horários de entrega, montagem do serviço, período de atendimento e desmontagem, para garantir que todas as etapas ocorram sem interferências nas atividades legislativas.

Essas providências são essenciais para assegurar a eficiência da contratação, a conformidade com a legislação vigente e a qualidade na execução dos serviços, garantindo o sucesso das solenidades promovidas pela Escola do Legislativo.

11 – DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS (Art. 18, §1º, XI – Lei 14.133/2021)

Na presente contratação não haverá necessidade de contratações correlatas e/ou interdependentes.

12 – DOS IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, §1º, XII – Lei 14.133/2021)

Descrição de Possíveis Impactos Ambientais e Respectivas Medidas Mitigadoras

A contratação do serviço de buffet para as solenidades promovidas pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga pode gerar impactos ambientais principalmente relacionados ao consumo de recursos naturais, à geração de resíduos sólidos e ao descarte inadequado de embalagens e utensílios descartáveis. Para minimizar esses impactos, serão adotadas as seguintes medidas mitigadoras:

1. **Redução de resíduos sólidos** – Preferência por utensílios reutilizáveis ou biodegradáveis (copos, pratos e talheres) em vez de plásticos descartáveis. Quando descartáveis forem necessários, priorizar materiais recicláveis.
2. **Minimização do desperdício de alimentos** – Adoção de práticas para planejamento adequado das quantidades servidas, evitando sobras excessivas..
3. **Uso responsável de recursos naturais** – Priorização de fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como uso de ingredientes de produção local e sustentável, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e à cadeia produtiva.
4. **Eficiência energética e redução de consumo de água** – Exigência de que os equipamentos utilizados para armazenamento e conservação dos alimentos sejam energeticamente eficientes e que os processos de higienização dos materiais sigam padrões de redução do consumo de água e insumos químicos.

Essas medidas visam garantir que a contratação do serviço de buffet esteja alinhada às diretrizes de sustentabilidade e responsabilidade ambiental, reduzindo os impactos negativos da atividade e promovendo o uso racional dos recursos naturais.

13- ANEXOS

- Anexo I: Orçamentos

Ipatinga, 13 de abril de 2026.

Equipe Técnica:

Nome: Adriana de Araújo Nogueira

Cargo: Diretora da Escola do Legislativo

Edson Rodrigues da Costa

Superintendente Geral

MANIFESTAÇÃO DA AUTORIDADE SUPERIOR

Assunto: Despacho sobre a viabilidade do Estudo Técnico Preliminar para identificar e analisar as soluções disponíveis para atender de modo adequado às solenidades e eventos da Escola do Legislativo, previstos para realizarem-se no Plenário da Câmara Municipal de Ipatinga, quanto ao fornecimento de coquetel e lanches aos vereadores mirins, alunos, servidores, autoridades e convidados.

Ao Departamento de Licitação,

Após análise do Estudo Técnico Preliminar elaborado pela equipe técnica, referente à contratação de empresa eventual e futura para serviço de buffet com entrega de coquetel e lanches pronto para consumo no local do evento em solenidades/eventos promovidos pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga, que se realizarão no Plenário da Câmara Municipal de Ipatinga, concordo com a viabilidade apresentada. Os argumentos e justificativas expostos demonstram adequação aos requisitos operacionais e orçamentários da Câmara Municipal de Ipatinga, e o alinhamento com o Planejamento Estratégico e o Plano de Contratação Anual (PCA) de 2026.

Determino que sejam prosseguidas as etapas subsequentes, com especial atenção aos seguintes pontos:

1. Aderência aos requisitos técnicos estabelecidos;
2. Conformidade com a Lei 14.133/2021, no que diz respeito à transparência, economicidade e eficiência;
3. Análise de riscos e alternativas propostas no estudo, buscando otimizar o custo-benefício da contratação.

AUTORIZO, portanto, o prosseguimento dos trâmites para elaboração do Termo de Referência e demais documentos necessários à condução do processo licitatório.

Atenciosamente,

Werley Glicério Furbino de Araújo
Presidente da Câmara Municipal de Ipatinga

ANÁLISE E MAPA DE RISCOS**Levantamento de Riscos**

Risco 01 – ETP deficitário			
Fase de Ocorrência: <input checked="" type="checkbox"/> Planejamento <input type="checkbox"/> Seleção do Fornecedor <input type="checkbox"/> Gestão Contratual			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Dano			
1. Solução inadequada para o atendimento às necessidades da Administração.			
Ação Preventiva		Responsável	
Revisar o levantamento de mercado e requisitos; Junção da área requisitante, equipe de planejamento e a área técnica; Capacitação dos servidores		Órgão Requisitante	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Corrigir as deficiências detectadas no ETP.		Órgão Requisitante, Equipe de Planejamento e Área Técnica	

Risco 02 – Falha na especificação do objeto no TR			
Fase de Ocorrência: <input checked="" type="checkbox"/> Planejamento <input type="checkbox"/> Seleção do Fornecedor <input type="checkbox"/> Gestão Contratual			
Probabilidade	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Impacto	<input type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média	<input checked="" type="checkbox"/> Alta
Dano			
1. Edital/Aviso de Dispensa mal elaborado, Licitação/Dispensa fracassada, deserta ou contratação deficiente do objeto, gastos com processo licitatório ineficiente.			
Ação Preventiva		Responsável	
Avaliar se a descrição do objeto está precisa, suficiente e		Órgão Requisitante	

clara para caracterizar o objeto; Junção da área requisitante, equipe de planejamento e a área técnica; 3 - Capacitação dos servidores.	
Ação de Contingência	Responsável
1. Corrigir a especificação do objeto no Termo de Referência.	Órgão Requisitante, Equipe de Planejamento e Área Técnica

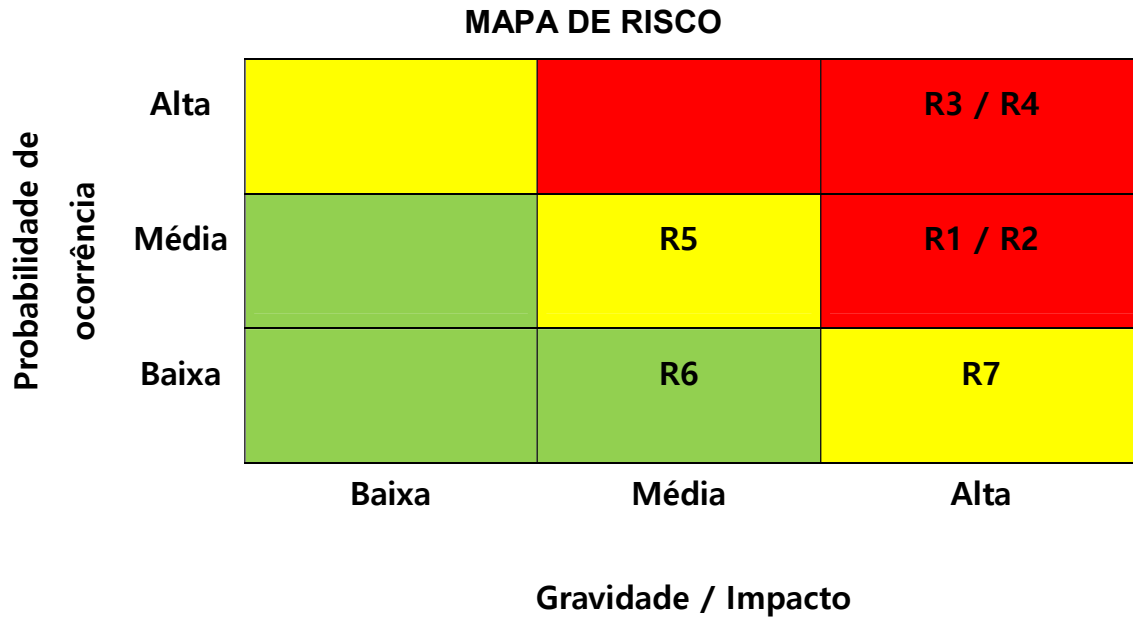
Risco 03 – Falha na elaboração da pesquisa de preço			
Fase de Ocorrência: (X) Planejamento () Seleção do Fornecedor () Gestão Contratual			
Probabilidade	() Baixa	() Média	(X) Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Dano			
1. Licitação/Dispensa fracassada, deserta ou contratação com sobrepreço.			
Ação Preventiva		Responsável	
Elaborar Pesquisa de Mercado mais apurada; Capacitação dos servidores.		Órgão de Compras e Suprimentos	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Revisar e refazer a pesquisa de preço.		Órgão de Compras e Suprimentos	

Risco 04 – Subestimação do prazo de trâmite do processo			
Fase de Ocorrência: (X) Planejamento () Seleção do Fornecedor prazo () Gestão Contratual			
Probabilidade	() Baixa	() Média	(X) Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(X) Alta
Dano			
Interrupção na prestação de serviço, elaboração de contratos emergenciais, falta de produtos de consumo.			
Ação Preventiva		Responsável	
Realizar o planejamento das contratações; Elaborar o calendário de compras.		Órgão Requisitante/ Agente de contratação/ Equipe de	

		planejamento	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Interromper a prestação do serviço, elaborar contratos e compras emergenciais.		Órgão Requisitante	
Risco 5 – Atraso na entrega do objeto/prestação do serviço			
Fase de Ocorrência: () Planejamento () Seleção do Fornecedor (X) Gestão Contratual			
Probabilidade	() Baixa	(x) Média	() Alta
Impacto	() Baixa	(x) Média	() Alta
Dano			
1. Atraso na entrega do objeto pode causar transtornos graves, que comprometam a realização do evento e a adequada recepção de autoridades e convidados.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Prever no Edital e seus anexos as exigências para o início da prestação dos serviços/entrega do objeto e as sanções do não atendimento; 2. Comunicar, formalmente, a Contratada sobre o prazo para início da prestação do serviço/entrega do objeto e das implicações decorrentes do não cumprimento das obrigações.		Órgão Requisitante/ Gestor e Fiscal do Contrato	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Solicitar justificativa formal da referida licitante para o atraso na prestação do serviço/entrega do objeto; 2. Abrir Processo Administrativo Sancionador para apurar os fatos e, se necessário, aplicar a penalidade cabível.		Gestor e Fiscal do Contrato	
Risco 6 – Entrega de serviço em desconformidade			
Fase de Ocorrência: () Planejamento () Seleção do Fornecedor (X) Gestão Contratual			
Probabilidade	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	(x) Média	() Alta
Dano			
Não atendimento às necessidades/expectativas da Câmara Municipal de Ipatinga; Interrupção do serviço/devolução do produto.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Prever no Edital e seus anexos as exigências para o atendimento às especificações do objeto e as sanções em caso de descumprimento.		Agente de Contratação	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Comunicar formalmente à Contratada sobre a ocorrência de descumprimento de obrigação assumida e dar prazo para		Gestor e Fiscal do Contrato	

manifestação, com apresentação de justificativa e substituição do produto/correção do serviço, se for o caso; 2. Abrir Processo Administrativo Sancionador para apurar os fatos e, se necessário, aplicar a penalidade cabível.	
--	--

Risco 7 – Desistência da execução do contrato			
Fase de Ocorrência: () Planejamento () Seleção do Fornecedor (x) Gestão Contratual			
Probabilidade	(x) Baixa	() Média	() Alta
Impacto	() Baixa	() Média	(x) Alta
Dano			
Comprometimento da realização do evento; Prejuízos ao erário.			
Ação Preventiva		Responsável	
1. Acompanhar a execução do contrato; 2. Mediar em tempo hábil os conflitos que possam ocorrer durante a execução do contrato; 3. Incluir no edital a exigência de garantia da execução contratual.		Órgão Requirante, Gestor e Fiscal do Contrato	
Ação de Contingência		Responsável	
1. Executar a garantia da execução contratual. 2. Abrir Processo Administrativo Sancionador para apurar os fatos e, se necessário, aplicar a penalidade cabível.		Gestor e Fiscal do Contrato	




Ipatinga, 13 de abril de 2026.


Adriana de Araújo Nogueira
Diretora Escola do Legislativo

Edson Rodrigues da Costa
Superintendente Geral

Anexo I – Orçamentos


Buffet Celebrare

Ligar


Buffet Celebrare

+55 31 8609-3129


Pesquisar

Recado


Fazendo da sua festa uma deliciosa lembrança 🍰

Mídia, links e docs

19



Orçamento

Cliente: Câmara Municipal de Ipatinga
Contato: Adriana 31 98479-0591
Evento: Solenidade
Local: Câmara



Câmara Municipal de Ipatinga_140P.pdf

1 página • PDF • 208 KB

13:39



Orçamento

Cliente: Câmara Municipal de Ipatinga
Contato: Adriana 31 98479-0591
Evento: Solenidade
Local: Câmara


Câmara Municipal de Ipatinga II_1.260P.pdf


1 página • PDF • 200 KB

13:39


Orçamento

Cliente: Câmara Municipal de Ipatinga
Contato: Adriana 31 98479-0591
Evento: Solenidade
Local: Câmara

Há 2 dias: Confirme a programação


Câmara Municipal de Ipatinga_Coffes II.pdf

1 página • PDF • 292 KB

+

Digite uma mensagem

Câmara Municipal de Ipatinga – Licitação
www.camaraipatinga.mg.gov.br

Página 53 | 69



Celebrare
Buffet e Restaurante

 Av. João Cláudio Teixeira Sales,
Nº 801 - Horto - Ipatinga - MG
(Quiosque Usipa)

 (31) 3824-7705/ 98712-1567
98609-3129

 www.buffetcelebrare.com.br
facebook.com.br/buffetcelebrare
instagram@celebrare_buffet


 celebrarebuffet@gmail.com

Orçamento

Cliente: Câmara Municipal de Ipatinga
Contato: Adriana 31 98478-0591
Evento: Solenidade
Local: Câmara
Data: 2026 **Horário:** Conforme a programação
Nº de Convidados: 140 pessoas cada atendimento (Total 05 atendimentos)

- ⇒ **Entradas de salgados: 1.400 unidades total**
 - ❖ Mini Esfirra aberta de carne
 - ❖ Mini empadas de frango
 - ❖ Mini salsicha empanadas
 - ❖ Mini pizza de calabresa
- ⇒ **Petit Gourmet:**
 - ❖ 280 Mini Hamburgues
- ⇒ **Sobremesa:**
 - ❖ 140 Fatias de bolo gelado de chocolate – 100gr cada fatia. A ser servido gelado em pote transparente descartável com colher
 - ❖ 140 Saladinha de frutas (morango, banana, uva, maçã) – 150gr cada com opções de creme de leite e sem creme de leite. A ser servido gelado em pote transparente descartável com colher.
- ⇒ **Bebidas:**
 - ❖ 42 Litros refrigerante Coca Cola e Guaraná Antártica (15% diet)
 - ❖ 42 Litros de Suco natural de Laranja e Uva
- ⇒ **Serviços:**
 - ❖ 04 Garçons
 - ❖ Serviço de preparação
- ⇒ **Incluso:**
 - ❖ Vasilhame completo p/todo serviço de Buffet
- ⇒ **Valor do Buffet por atendimento: R\$ 10.800,00**
- ⇒ **Valor total dos atendimentos: R\$ 54.000,00**

Data orçamento: 05.03.2026



Av. João Cláudio Teixeira Sales,
Nº 801 - Horto - Ipatinga - MG
(Quiosque Usipa)

(31) 3824-7705 / 98712-1567
98609-3129

www.buffetcelebrare.com.br
facebook.com.br/buffetcelebrare
instagram@celebrare_buffet
celebrarebuffet@gmail.com

Orçamento

Cliente: Câmara Municipal de Ipatinga
Contato: Adriana 31 98478-0591
Evento: Solenidade
Local: Câmara
Data: 2026 **Horário:** Conforme a programação
Nº de Convidados: 1.260 pessoas (Total 17 eventos anual)

⇒ **Kits Lanches:**

- ❖ 01 Sanduíche natural (opção 01: Pão de forma com patê de frango, tomate e alface ou opção 02: Pão francês com requeijão, muçarela, alface e tomate)
- ❖ 01 Garrafinha de suco natural de laranja ou uva
- ❖ 01 Docinho de banana ou Paçoca – 22g (deverá ter opções diet)

Obs: Os kits deverão ser embalados em bandejas plásticas e condicionados em suportes térmicos para manter os produtos alimentícios frescos e o suco gelado

⇒ **Valor Unitário: R\$ 22,30**

Data orçamento: 05.03.2026



Av. João Cláudio Teixeira Sales,
Nº 801 - Horto - Ipatinga - MG
(Quiosque Usipa)

(31) 3824-7705 / 98712-1567
98609-3129

www.buffetcelebrare.com.br
facebook.com.br/buffetcelebrare
instagram@celebrare_buffet
celebrarebuffet@gmail.com

Orçamento

Cliente: Câmara Municipal de Ipatinga
Contato: Adriana 31 98478-0591
Evento: Solenidade
Local: Câmara
Data: 2026 **Horário:** Conforme a programação
Nº de Convidados: 280 pessoas

⇒ **Coffee Break:**

- ❖ Pão de queijo (100g cada unidade)
- ❖ Bolo de cenoura com cobertura de chocolate (100gr cada unidade)
- ❖ Mini sanduíche com patê de frango (100g cada unidade)
- ❖ Croissant de presunto e muçarela (100g cada unidade)
- ❖ Saladinha de frutas - (morango, banana, melão, maçã) - servido in natura com opção de creme de leite a parte. Servida em vasilhame grande para poder servir com opção creme de leite a parte. Peso de 120 gramas a 150 gramas aproximado
- ❖ Suco natural de laranja e uva

⇒ **Serviços:**

- ❖ Incluso serviço de entrega

⇒ **Incluso:**

- ❖ Vasilhame completo p/todo serviço de Buffet

Nº CONVIDADOS	30 a 50	50 a 100	100 a 150	150 a 200	200 a 250
VALOR UNITÁRIO	R\$85,90	R\$ 83,25	R\$ 79,14	R\$ 77,14	R\$ 76,18

Data orçamento: 05.03.2026



Av. João Cláudio Teixeira Sales,
Nº 801 - Horto - Ipatinga - MG
(Quiosque Usipa)
(31) 3824-7705/ 98712-1567
98609-3129

www.buffetcelebrare.com.br
facebook.com.br/buffetcelebrare
instagram@celebrare_buffet
celebrarebuffet@gmail.com

Orçamento

Cliente: Câmara Municipal de Ipatinga
Contato: Adriana 31 98478-0591
Evento: Solenidade
Local: Câmara
Data: 2026
Nº de Convidados: **Horário:** Conforme a programação

⇒ Coffe Break:

- ❖ Torta de frango (150g cada unidade)
- ❖ Bolo de cenoura com cobertura de chocolate (100gr cada unidade)
- ❖ Mini esfirra de carne (50g cada unidade)
- ❖ Croissant recheado com patê com cream cheese, peito de peru, alface e tomate (115 gramas por pessoa/unidade)
- ❖ Espetinho de frutas (melancia, uva, abacaxi e manga) - tamanho 25 cm de comprimento, peso de 120 gramas e 150 gramas aproximado. Servir em balde que contém gelo para manter as frutas frescas
- ❖ Suco natural de Polpas – sabores variados

⇒ Serviços:

- ❖ Incluso serviço de entrega

⇒ Incluso:

- ❖ Vasilhame completo p/todo serviço de Buffet

Nº CONVIDADOS	30 a 50	50 a 100	100 a 150	150 a 200	200 a 250
VALOR UNITÁRIO	R\$84,90	R\$ 82,25	R\$ 78,14	R\$ 76,14	R\$ 75,18

Data orçamento: 05.03.2026
Validade: 15 dias

← 📄 ⌚ 🗑️ 📧 📁 ⋮

5 de 1.011 < >

Orçamento Caixa de entrada x

✕ ☰



criamundo cobrança <criamundocobranca@gmail.com>
para mim ▾

ter, 10 de mar., 15:49 ☆ 😊 ↩

Boa tarde! Segue orçamento solicitado.

Natalia Pires / Mariana Lacerda

Departamento Administrativo
Criamundo Padaria e Confeitaria
(31) 3842-6963

1 anexo • Verificados pelo Gmail ⓘ 📎 Adicionar ao Google Drive



Solicitação de Orçamento

Dados do Fornecedor

Razão Social: ANDRADE E GUARNIERI PANIFICACAO LTDA

Endereço: RUA BELO HORIZONTE, 636 – LOJA 01 -CALADINHO DE BAIXO
CORONEL FABRICIANO

CNPJ: 09.145-361/0001-09

Assinatura:

Validade do Orçamento:

- Itens do coquetel para as solenidades da Câmara Mirim e Alunos Nota 10 (Previsão de 05 (cinco) eventos). Cada evento público previsto de 140 (cento e quarenta pessoas) totalizando 700 (setecentos):

Preço unitário: R\$ 86,00 reais

Preço Total: R\$ 60.200,00

CARDÁPIO 01

SALGADOS (1.400 salgados) por evento

- Esfirra aberta de carne
- Empadinha de frango
- Salsicha empanada
- Mini pizza de calabresa

Obs. Em quantidade proporcionais de 10 (dez) unidades de salgados por pessoa. Os salgados deverão ser divididos em quantitativos iguais.

PORÇÃO TEEN (2 unidades por pessoa)

- Mini hambúrguer

SOBREMESAS

- Bolo gelado de chocolate- Peso 100 gramas por pessoa- A ser servido gelado em pote transparente descartável com colher. Deverá ser armazenado em

recipiente térmico para que seja mantida a sua temperatura. O recipiente térmico será fornecido pela contratada.

- Salada de frutas cortadas (morango, banana, uva, maçã) com opções de creme de leite e sem creme de leite. A ser servido gelado em pote transparente descartável com colher. Peso 150 gramas por pessoa.

BEBIDAS INCLUÍDAS

- Suco natural de frutas de sabores variados (laranja e uva), servido em jarra de inox, sendo aproximadamente 300ml por pessoa;

- Refrigerante de 1º linha (Coca-cola e Guaraná Antártica), servido em jarra de inox sendo aproximadamente 300ml por pessoa, considerando que 15% do total servido deverão ser tipo diet;

- Itens de lanches (cardápio 02) para as reuniões da Câmara Mirim, Gincana do Saber e visita de alunos. Pedido fracionado com no mínimo 30 (trinta) lanches por evento. Poderá ocorrer 17 (dezessete) eventos estimados no ano com pedido mínimo de 30 (trinta) lanches chegando até 80 (oitenta) lanches. Total de lanches previsto no ano: 1200 (mil e duzentos);

Preço unitário: R\$ 18,00 reais

Preço Total : R\$21.600,00 reais

CARDÁPIO 02

Kit lanches contendo os seguintes itens:

- Sanduíche natural com as seguintes opções de recheio (pão de forma com patê de frango, alface e tomate) ou sanduíche com a seguinte opção de recheio (pão francês com requeijão cremoso, presunto, mussarela, alface e tomate);

- Bebidas: Suco natural sabores: de laranja ou uva servido na garrafinha de 200 ml;

- Docinho de paçoca ou banana em tablete tamanho 22g. Deverá ter opção em diet.

Obs. O fornecedor deverá oferecer as opções acima citadas podendo variar a cada contratação, conforme solicitação do gestor do contrato. Os kits deverão ser embalados em bandejas plásticas e condicionados em suportes térmicos para manter os produtos alimentícios frescos e o suco gelado.

- Itens de Buffet (cardápio 03 e 04) para capacitações, treinamentos e outros eventos da Educação Cidadã. Pedido fracionado com no mínimo 40 (quarenta) lanches de cada cardápio por evento podendo chegar a 140 (cento e quarenta) de acordo com a disponibilidade do saldo. Poderá ocorrer 02 eventos ao longo do ano. Total de lanches: 280 de cada cardápio

Preço unitário (cardápio 03):R\$ 82,00 reais

Preço Total (cardápio 03) : R\$ 98.400,00

Preço unitário (cardápio 04):R\$ 86,00 reais

Preço Total (cardápio 04): R\$ 103.200,00

CARDÁPIO 03

- Pão de queijo (100 gramas cada unidade) 02 (dois) por pessoa;**
- Bolo de cenoura com calda de chocolate ou bolinho de chuva (100 gramas por pessoa/unidade) 02 (dois) por pessoa;**
- Mini sanduíche pão de forma com patê de frango com alface e tomate (100 gramas por pessoa/unidade)- 3 (três) por pessoa;**
- Croissant no sabor presunto e queijo (115 gramas por pessoa/unidade) 2 por pessoa;**
- Salada de frutas cortadas (morango, banana, melão, maçã) servido in natura com opção de creme de leite a parte. Servida**

cortadas em vasilhame grande para poder servir com opção creme de leite a parte. Peso de 120 gramas a 150 gramas aproximado;

- Bebidas: Suco natural sabores: (laranja ou uva) 300 ml por pessoa.

CARDÁPIO 04

- Torta de frango (150 gramas por pessoa/unidade) 02 fatias por pessoa;

- Croissant recheado com patê com cream cheese, peito de peru, alface e tomate (115 gramas por pessoa/unidade) 02 unidades por pessoa;

- Pastel assado de carne moída (150 gramas por pessoa) 03 unidades por pessoa;

- Bolo de cenoura com calda de chocolate ou bolinho de chuva (100 gramas por pessoa) 02 por pessoa;

-Salada de frutas servida em palitos ou espetinho de frutas com as seguintes frutas: melancia, uva, abacaxi e manga. Espetinho tamanho 25 cm de comprimento. 01 (um) por pessoa. Peso de 120 gramas e 150 gramas aproximado. Servir em balde que contém gelo para manter as frutas frescas;

- Bebidas: Suco natural sabores (laranja ou acerola) 300 ml por pessoa.

Apresentação e serviço referente aos serviços dos cardápios 01, 03 e 04:

- Disposição dos alimentos em bandejas e rechauds, com reposição durante o evento.
- Atendimento por equipe uniformizada, treinada e em quantidade suficiente para garantir o bom andamento do serviço. A empresa deverá dispor de, no mínimo, 04 (quatro) garçons e/ou garçonetes a disposição, conforme quantidade de pessoas no evento. A quantidade de garçons pode variar considerando 01 (um) garçom para cada 40 pessoas no evento.

ANEXO III – PESQUISA DE PREÇOS

Para fins de estimativa da contratação, sugere-se considerar os seguintes valores referenciais:

Cardápio	Qtde Pessoas	Valor Unitário	Valor Total
Cardápio 1	560	R\$ 50,00	R\$ 28.000,00
Cardápio 2	1000	R\$ 20,80	R\$ 20.800,00
Cardápio 3	280	R\$ 45,00	R\$ 12.600,00
Cardápio 4	280	R\$ 47,00	R\$ 13.160,00
Valor Total Estimado:			R\$ 74.560,00

Valor estimado para esta contratação: R\$ 74.560,00 (setenta e quatro mil quinhentos e sessenta reais), dessa forma, a pesquisa atende, em linhas gerais, aos parâmetros do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, por demonstrar a composição da estimativa de preços com base em fornecedores do ramo e em valores compatíveis com o objeto pretendido, observada a necessidade de adoção do critério estatístico mais adequado diante da variação identificada.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Global

Obs.: Informação extraída da pesquisa de preços encaminhada pela Diretoria de Compras e Suprimentos, por meio da CI nº 78/2026, datada de 28/0/42026.

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL				
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026				
TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL				
ATENÇÃO: PREENCHER SOMENTE OS CAMPOS EM BRANCO				
Dados da Empresa				
Razão social:				
Nome fantasia:				
CNPJ:				
Endereço:				
CEP:				
Telefone/fax:				
E-mail:				
Contato:				
C/C - Banco/Ag.				
A empresa acima especificada apresenta, por intermédio de seu representante legal, proposta comercial para o certame epigrafado, conforme o seguinte:				
Dados do Objeto: Contratação de empresa eventual e futura para serviço de buffet com entrega de coquetel e lanches pronto para consumo no local dos eventos nas solenidades/eventos promovidos pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de Ipatinga, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência.				
Item	Descrição	Qtde Pessoas	Valor Unit. Item	Valor Total Item
1	Cardápio 1	560		
2	Cardápio 2	1000		
3	Cardápio 3	280		
4	Cardápio 4	280		
VALOR TOTAL GLOBAL :				
Declaração				
Os itens ofertados estão de acordo com todas as condições, especificações e características previstas no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA do Edital respectivo, responsabilizando-se a licitante, com a apresentação de sua proposta, pela veracidade desta informação.				
A validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias.				
<i>"Declaro, para os devidos fins, que esta empresa não se enquadra em qualquer caso de proibição previsto na legislação vigente para licitar ou contratar com a Administração Pública."</i>				
Local:				
Data:				
<div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> Representante legal da empresa				

ANEXO V - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº XX/2026

CONTRATANTE

CÂMARA MUNICIPAL DE IPATINGA – CMI

CNPJ: 19.871.680/0001-47

Praça dos Três Poderes, s/ nº, Centro – Ipatinga/MG – CEP: 35.160-011

Representante: Werley Glicério Furbino de Araújo

Cargo: Presidente

CONTRATADA

XXXXXXXXXX

CNPJ: XXXXXXXXXXXX

Endereço: XXXXXXXXXXXX

Representante: XXXXXXXXXXXX

Cargo/Função: XXXXXXXXXXXX

DADOS DA LICITAÇÃO

Processo nº 36/2026

Pregão nº 90003/2026

Normas de regência: Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Complementar nº 123/2006, Resolução nº 1.197/2023, cláusulas e condições deste Contrato.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Contrato será elaborado com base no Edital de Licitação referente ao Pregão Eletrônico nº. 90003/2026 e seus respectivos anexos, a proposta da Contratada e o Ato de Homologação integrantes do procedimento licitatório nº. 36/2026.

2. OBJETO

2.1. Contratação de empresa eventual e futura para serviço de buffet com entrega de coquetel e lanches pronto para consumo no local dos eventos nas solenidades/eventos promovidos pela Escola do Legislativo da Câmara Municipal de

Ipatinga, conforme especificações e quantidades detalhadas neste termo e demais documentos deste processo.

3. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

3.1 – Obrigações da CONTRATANTE:

- 3.1.1 – Designar gestor e fiscal do contrato, responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução;
- 3.1.2 – Fornecer à CONTRATADA as informações necessárias para cadastramento da frota, definição de cotas e parametrização do sistema;
- 3.1.3 – Fornecer todos os esclarecimentos e informações necessárias para a fiel execução dos serviços;
- 3.1.4 – Informar à CONTRATADA o horário da prestação do serviço com antecedência mínima de 03 (três) dias;
- 3.1.5 – Garantir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Plenário e hall da Câmara para a realização dos serviços;
- 3.1.6 – Garantir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do Plenário e hall da Câmara para a realização dos serviços;
- 3.1.7 – Informar à CONTRATADA o horário da prestação do serviço com antecedência mínima de 03 (três) dias.
- 3.1.8 – Efetuar o pagamento à CONTRATADA após o atesto da execução dos serviços, na forma e prazos previstos no contrato;
- 3.1.9 – Manter dotação orçamentária suficiente para fazer face às despesas decorrentes da contratação;
- 3.1.10 – Comunicar formalmente à CONTRATADA quaisquer falhas, irregularidades ou descumprimentos contratuais;
- 3.1.11 – Aplicar sanções administrativas quando verificado descumprimento das obrigações contratuais;
- 3.1.12 – Manter arquivos e registros necessários ao controle e auditoria do contrato;
- 3.1.13 – Assegurar condições administrativas para a adequada fiscalização e gestão do contrato.

3.2 - Obrigações da CONTRATADA:

- 3.2.1 – Providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com: materiais, alimentação e transporte da sua equipe de apoio, locação e/ou aquisição de equipamentos, mão-de-obra, fretes, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços pela contratada;
- 3.2.2 – Prestar os serviços de buffet conforme as especificações dos cardápios (01, 02, 03 e 04) e quantitativos estabelecidos;
Apresentar, junto à documentação exigida, o Alvará da Vigilância Sanitária atualizado;
- 3.2.3 – Utilizar veículos apropriados para o transporte de alimentos, garantindo que sejam entregues em embalagens que mantenham a temperatura adequada;
- 3.2.4 – Disponibilizar equipe treinada e uniformizada, com no mínimo 04 garçons para os eventos contratados, observando a proporção de 01 profissional para cada 40 convidados;

- 3.2.5 – Fornecer todos os utensílios necessários (bandejas, rechauds, pratos, copos e talheres), priorizando materiais biodegradáveis ou reutilizáveis em conformidade com critérios de sustentabilidade;
- 3.2.6 – Efetuar o recolhimento de todos os resíduos, vasilhames e materiais ao final de cada evento, garantindo a higiene do local;
- 3.2.7 – Assumir total responsabilidade por danos causados por seus empregados ao patrimônio da Câmara ou a terceiros durante a execução do objeto;
- 3.2.8 – Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de regularidade fiscal, social e trabalhista exigidas na licitação;
- 3.2.9 – Fornecer toda a logística necessária à execução dos serviços, em consonância com a solicitação da CONTRATANTE, conforme cronograma, previsto no Termo de Referência;
- 3.2.10 – Observar as normas de segurança, ambientais, sanitárias e técnicas aplicáveis ao armazenamento, fornecimento e comercialização de alimentos;
- 3.2.11 – Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou parte, os serviços prestados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução;
- 3.2.12 – Deverá recolher todo o material ao final do evento, no mesmo dia, e promover o descarte correto dos resíduos encaminhando para a reciclagem, na medida do possível, papéis, plásticos e metais ou embalagens que contenham metais, bem como deixar o local de realização do evento nas mesmas condições de limpeza e conservação as quais o encontrou;
- 3.2.13 – Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, visto que seus funcionários não terão vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 3.2.14 – Responder por danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução contratual.

4. DO REGIME DE EXECUÇÃO CONTRATUAL MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

- 4.1. A **execução contratual** ocorrerá sob o regime de **empreitada por menor preço, considerando que a remuneração da contratada decorre da realização efetiva dos eventos programados durante a vigência contratual.**
- 4.2. Os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência – Anexo I do Edital de Licitação – Pregão Eletrônico nº 90003/2026.

5. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 5.1 A execução contratual será acompanhada por **gestor e fiscais de contrato** designados por Portaria, em conformidade com os artigos 7º e 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.2. Agentes Públicos a serem designados para gestão e fiscalização do contrato a ser celebrado.
- I – Gestor do Contrato
 Titular: Adriana de Araújo Nogueira
 Substituto: Núcia Kardinale Silva Neves
- II – Fiscal Administrativo
 Titular: Elisângela S. Santiago
 Substituto: Alexandre Paulino de Castro

6 . DO PRAZO DE ENTREGA E VIGÊNCIA DO CONTRATO

6.1. Realizar a entrega de todo o serviço na sede da Câmara Municipal de Ipatinga respeitando o prazo de 30 (trinta) minutos de antecedência em relação ao horário programado para o início do consumo, de acordo com a data programada para realização do respectivo evento.

6.2. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

6.3. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, por interesse da Contratante, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que:

- a) Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) A Administração ainda tenha interesse na continuidade do serviço;
- c) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
- d) A Contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovada a vantajosidade econômica da prorrogação em relação à realização de nova licitação.

6.4. A prorrogação deverá ser formalizada mediante termo aditivo.

7. DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1 – O valor total do contrato é de R\$ _____, conforme tabela abaixo:

Item	Descrição	Qtde Pessoas	Valor Unit. Item	Valor Total Item
1	Cardápio 1	560		
2	Cardápio 2	1000		
3	Cardápio 3	280		
4	Cardápio 4	280		
VALOR TOTAL GLOBAL :				

7.2 - O desempenho da contratada será avaliado mensalmente com base em **indicadores operacionais**. O não atingimento das metas implicará **glosas proporcionais nos pagamentos** e registro de **desempenho insatisfatório**, conforme art. 144 da Lei nº 14.133/2021.

8. DA MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

8.1. A medição e o pagamento observarão os princípios da **Lei nº 14.133/2021**, especialmente os arts. **141 e 144**, que orientam a adoção de critérios objetivos de desempenho, mensuração e pagamento proporcional à qualidade do serviço prestado.

8.2. O pagamento será efetuado **conforme a realização de cada evento programado**, condicionado ao **efetivo cumprimento das obrigações contratuais**, à **comprovação de resultados**, à **regularidade fiscal e trabalhista da contratada** e à **validação pelo gestor do contrato**.

8.4. O pagamento será realizado até o 5º (quinto) dia subsequente ao atesto da **nota fiscal**, mediante apresentação de:

- nota fiscal eletrônica devidamente atestada pelo gestor;
- comprovantes de regularidade fiscal e trabalhista;
- relatório consolidado de desempenho (IMR mensal).

9. REAJUSTE E REVISÃO DO VALOR DO CONTRATO

9.1. Os preços contratados serão reajustados anualmente, conforme o disposto no art. 92, §3º da Lei nº 14.133/2021, observando o índice setorial aplicável à natureza do serviço.

9.2. O índice a ser adotado para fins de reajuste será o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), publicado pelo IBGE, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

9.3. Na hipótese de extinção do IPCA, será utilizado o índice que vier a substituí-lo, devendo ser formalizado o ajuste por termo aditivo, mediante justificativa técnica e manifestação da Assessoria Jurídica.

9.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

9.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

9.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto deste Contrato, correrão à conta da dotação orçamentária: As despesas correrão pela classificação: 01.101.000.01.031.0001.2.003 – Elemento: 339039270000 (Fornecimento de Alimentação), do orçamento vigente na Câmara Municipal de Ipatinga.

10.2. Fica garantida a disponibilidade financeira para a execução integral do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

11. DA PUBLICAÇÃO

11.1. Incumbirá a Contratante divulgar o presente instrumento contratual no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei nº 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial da internet.

12. DAS COMPENSAÇÕES FINANCEIRAS

12.1. No caso de atraso no pagamento, os preços serão atualizados pelo IPCA-Índice Geral de Preços ao Consumidor Amplo, do IBGE ou por outro índice que vier a substituí-lo, calculado “pro-rata tempore” entre a data de vencimento e a do efetivo pagamento;

13.2. A atualização dos preços por atraso de pagamento só será feita nos casos em que ficar comprovada a responsabilidade da Câmara Municipal de Ipatinga.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E AS SANÇÕES

13.1 – Qualquer irregularidade na execução do contrato será formalmente notificada à CONTRATADA, estabelecendo-se prazos para saneamento.

13.2 - O descumprimento das obrigações poderá acarretar a aplicação de penalidades, conforme Capítulo I, Título IV da Lei 14.133/2021.

14. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.1.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.2. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

14.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.2.3. Indenizações e multa.

14.3. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133/2021).

15 . PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

15.1. A CONTRATADA obriga-se, sempre que aplicável, a executar o presente objeto em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, não colocando, por seus atos ou por omissão, a CONTRATANTE em situação de violação das leis de privacidade, em especial, a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

15.1.1. Caso exista modificação dos textos legais à qual esteja sujeita a CONTRATANTE ou a CONTRATADA, de forma que sejam impostas mudanças na estrutura do escopo do objeto ou na execução das atividades ligadas a ele, a CONTRATADA deverá adequar-se às condições vigentes.

15.1.2. Se houver alguma disposição que impeça a continuidade da execução do objeto conforme as disposições acordadas, a CONTRATANTE poderá resolvê-lo sem ônus, apurando-se os serviços prestados até a data de encerramento do contrato.

15.2. É vedado o compartilhamento dos dados pessoais objeto de tratamento em razão deste Contrato, salvo hipóteses legais ou expressamente previstas no próprio termo.

16 . VEDAÇÕES

16.1. É vedado à CONTRATADA:

16.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

16.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

17 . DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pela Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

18 . DAS ALTERAÇÕES

18.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pelas disciplinas do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

19. DO FORO

19.1. Fica eleito o foro da Comarca de Ipatinga para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92 da Lei nº 14.133/2021.

20. ACEITAÇÃO

20.1. E por estarem assim justas e contratadas, assinam as partes o presente contrato, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Ipatinga, data da última assinatura eletrônica.

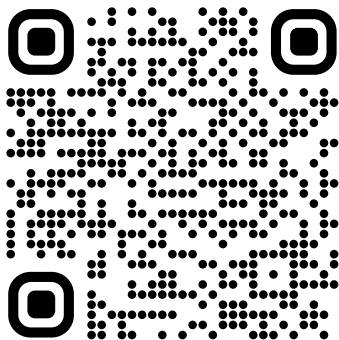
Werley Glicério Furbino de Araújo

Presidente – Câmara Municipal de Ipatinga

REPRESENTANTE DA EMPRESA

Visto Assessoria Jurídica da CMI

Relatório de auditoria e validação de assinaturas eletrônicas



URL pública de verificação de integridade e autenticidade
<https://valida.ae/d77460fa8e8da169522a8c4b35be03954c5837a871e93439f>

Assinaturas concluídas: 2 de 2

Assinaturas eletrônicas realizadas em conformidade com a Lei nº 14.063/2020 e Regulamento (UE) nº 910/2014 (eIDAS)

Como auditar e validar este documento

Você está visualizando uma via para impressão do documento, ela possui os dados de auditoria, porém ela pode ser alterada. Para conferir a integridade do documento e das assinaturas, **acesse a URL pública de validação ou escaneie o QRCode ao lado.**

433486319e1df8f55f2545fee20
731630b6a5554b1540927221c6d
a4e2286c00 Hash SHA256 do original

Assinaturas presentes no documento

Juliano Braz de Souza
029.587.316-77
Signatário

Gustavo Bueno Miranda
043.090.846-64
Signatário

Trilha de auditoria

06/05/2026 18:42 Juliano Braz de Souza (juliano@camaraipatinga.mg.gov.br, CPF 029.587.316-77) criou o documento

Hash SHA256 do arquivo: 433486319e1df8f55f2545fee20731630b6a5554b1540927221c6da4e2286c00

06/05/2026 18:42 Juliano Braz de Souza (juliano@camaraipatinga.mg.gov.br, CPF 029.587.316-77) assinou o documento

Endereço de IP: 191.243.213.42 Tipo de geolocalização: IP Porta: 15733
Precisão: 5km+ Latitude e longitude: -19.4025, -42.3633

06/05/2026 18:44 Gustavo Bueno Miranda (gustavo@camaraipatinga.mg.gov.br, CPF 043.090.846-64) visualizou o documento

Endereço de IP: 45.165.221.250 Porta: 2309

06/05/2026 18:44 Gustavo Bueno Miranda (gustavo@camaraipatinga.mg.gov.br, CPF 043.090.846-64) assinou o documento

Endereço de IP: 45.165.221.250 Navegador: Safari/26.4 Tipo de geolocalização: IP
Porta: 2309 Arquitetura: ARM64 Precisão: 5km+
SO: iOS 18_7 Render engine: Gecko Latitude e longitude: -19.4386, -42.606