EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

LICITAÇÃO COM LOTE(S) DE PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS — ME, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE — EPP E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS — MEI, NOS TERMOS DO ART. 48, INCISO I, DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

PREÂMBULO

A AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA - IPOJUCAPREV, torna pública a abertura da licitação na modalidade **Pregão na forma Eletrônica**, do tipo **"Menor Preço Global do Lote"**, **modo de disputa Aberto,** objetivando a contratação do objeto indicado neste edital, sendo realizada por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação (*internet*).

A licitação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar nº 123/2006 - alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e Decreto Municipal nº. 1.051/2023.

O Órgão Contratante será a **Autarquia Previdenciária do Município do Ipojuca - IPOJUCAPREV.**

Fazem parte deste instrumento convocatório os seguintes anexos:

- **ANEXO I - Termo de Referência;**
- **ANEXO II – Modelo de Proposta – Pós Disputa;**
- **ANEXO III – Declaração Unificada;**
- **ANEXO IV– Declaração de Enquadramento como ME/EPP/MEI e Aptidão para Participação em Contratação Exclusiva;**
- **ANEXO V - Minuta de Contrato.**

A licitação observará o local e horários a seguir:

Recebimento das propostas: Até 23/11/2026 às 09h00min (horário oficial de Brasília)
Início da sessão de disputa de preços: 23/11/2026 às 10h00min (horário oficial de Brasília)
Sistema eletrônico utilizado: Bolsa Nacional de Compras - BNC
Endereço eletrônico do sistema: www.bnc.org.br
Agente de Contratação/ PREGOEIRO: Allan Carlos Mendonça
Endereço: Sede da Autarquia Previdenciária do Município do Ipojuca, situada na Rua do Comércio, 152 – Centro, Ipojuca/PE - CEP: 55.590-132.

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2. Para participar da licitação se faz necessário prévio cadastro do licitante no sistema **Bolsa Nacional de Compras - BNC**. Para a realização do cadastramento, deverão ser observadas as instruções constantes do **Bolsa Nacional de Compras - BNC** com http://www.bnc.org.br/.

1.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do IPOJUCAPREV, credenciado na função de Agente de Contratação/ Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas utilizados pela Administração Direta, disponível na **Bolsa Nacional de Compras - BNC**, no endereço http://www.bnc.org.br/.

1.4. Todas as referências de tempo previstas neste Edital, no Aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário oficial de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame;

1.5 Havendo divergência entre as informações constantes do registro da licitação no **Bolsa Nacional de Compras - BNC** e as constantes deste edital e de seus anexos, prevalecerão estas últimas.

2. OBJETO

2.1. Constitui o objeto da presente licitação a **Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, com fornecimento de coquetel volante, jantar, doces finos, bebidas, panetones e serviço de garçons, para a Cerimônia de Aposentação do IPOJUCAPREV, a ser realizada em 10 de dezembro de 2026.**

3. VALOR ESTIMADO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 O valor global estimado para a contratação é de **R$ 59.354,40 (cinquenta e nove mil, trezentos e cinquenta e quatro reais e quarenta centavos**), conforme Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

3.2 Os recursos financeiros para fazer face às despesas decorrentes da contratação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias, de acordo com a natureza de cada lote:

LOTE 01 – SERVIÇOS DE BUFFET E GARÇONS

12.05 – AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA – IPOJUCAPREV
193 – 1.802.0000 – RECURSOS VINCULADOS AO RPPS – TAXA DE ADMINISTRAÇÃO
3.3.90.39 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

LOTE 02 – FORNECIMENTO DE 500 PANETONES INDIVIDUAIS

12.05 – AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA – IPOJUCAPREV
193 – 1.802.0000 – RECURSOS VINCULADOS AO RPPS – TAXA DE ADMINISTRAÇÃO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

4 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 **A presente licitação será destinada à participação exclusiva de Microempresas — ME, Empresas de Pequeno Porte — EPP e Microempreendedores Individuais — MEI, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, considerando que o julgamento será realizado por lote e que o valor estimado do(s) lote(s) não ultrapassa o limite legal aplicável.**

4.2 A participação no Pregão (eletrônico) dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços,

exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário estabelecidos neste Edital;

4.3. Ficarão impedidas de participar:

I – Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica;

II – 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;

III – pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

IV – 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;

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

VI – 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.

5 CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE COMPRAS ELETRÔNICAS

5.1 Para fins de participação neste pregão, os interessados deverão obter da Bolsa Nacional de Compras - BNC mencionada neste Edital, o login pessoal de acesso ao sistema.

5.2 O processo de credenciamento será iniciado pelo interessado, através da Bolsa Nacional de Compras - BNC, no endereço www.bnc.org.br.

5.3 Em caso de dificuldade no credenciamento junto ao sistema acima, os licitantes deverão entrar em contato com a **Bolsa Nacional de Compras – BNC, fone/ WhatsApp: 42 3026-4550, e-mail: contato@bnc.org.br, e/ou com o Agente de Contratação/Pregoeiro do IPOJUCAPREV, e-mail:** ipojucaprev.cpl@gmail.com**.**

5.4 Por ocasião do credenciamento junto ao provedor do sistema, o interessado deverá comprovar a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os atos inerentes ao certame.

5.5 Os interessados ainda não credenciados no sistema eletrônico deverão providenciar o credenciamento preferencialmente no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data limite de apresentação das propostas iniciais.

5.6 Os interessados poderão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os atos e operações no sistema de compras eletrônicas utilizados nas licitações.

5.7 O sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações.

5.8 O login e a senha poderão ser utilizados conforme Plano de Adesão efetuada pelo Licitante, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC ou do IPOJUCAPREV devidamente justificado.

5.9 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao IPOJUCAPREV e a BNC a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.10 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

5.11 Recomendamos obter junto a **Bolsa Nacional de Compras – BNC, fone/ WhatsApp: 42 3026-4550, e-mail: contato@bnc.org.br, e/ou com o Agente de Contratação/ Pregoeiro do IPOJUCAPREV, e-mail:** ipojucaprev.cpl@gmail.com**,** outras informações sobre o processo de credenciamento no sistema de compras eletrônica.

6 PROPOSTA

6.1 No prazo designado no preâmbulo deste edital, o licitante deverá encaminhar, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta de preços expressos em moeda nacional, em algarismos hindu-arábico, até a data e hora marcadas para o recebimento das propostas.

a) A proposta de preços será elaborada eletronicamente, com base nas condições definidas neste edital, e deverá conter: Descrição do objeto da licitação, já contemplado no sistema;

b) Especificação dos preços unitários e totais dos itens que compõem o(s) Lote(s), os quais serão totalizados para formação do preço global do lote;

c) No campo Marca/Modelo, quando o sistema exigir preenchimento para itens em que a informação não se aplique, inserir “NÃO SE APLICA”;

6.2 O envio da proposta de preços ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

6.3 Na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de negociação da proposta;

6.4 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta de preços anteriormente inserida no sistema, até a data e horário estabelecidos para recebimento das propostas;

6.5 Deverão estar incluídos nos preços todos os custos da mão de obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, tributos, taxas, contribuições, transportes, fretes e quaisquer outros custos ou despesas que incidam sobre o objeto a ser contratado;

6.6 Os preços finais (unitários e totais) ofertados não poderão ultrapassar os preços estimados fixados neste Edital.

6.7 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, apresentarem preços inexequíveis ou contiverem irregularidades insanáveis.

6.8 O licitante será responsável por todas as transações efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.9 A validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data da sessão de abertura do Pregão, independentemente de declaração do licitante;

6.10 Em caso de redução do valor proposto em virtude da negociação de contraproposta, após o encerramento da sessão de lances, o licitante que apresentar o menor preço final deverá adequar a proposta ao lance final ofertado, preenchendo no sistema os novos preços unitários dos itens vencedores.

6.11 Após o encerramento da fase de lances, a arrematante deverá encaminhar proposta escrita, no prazo de 02 (duas) horas após o encerramento da disputa de lances do(s) lote(s), redigida em papel timbrado da licitante, digitalizada e EXCLUSIVAMENTE VIA SISTEMA, de forma clara e inequívoca, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em estrita observância às especificações contidas neste Edital, assinada na última folha e rubricada nas demais pelo titular ou representante legal da licitante, devidamente identificado, devendo constar, obrigatoriamente:

a) Número do Processo e do Pregão;
b) Razão Social e CNPJ;
c) Descrição do objeto da presente licitação;
d) Descrição do prazo de vigência da contratação, conforme Edital;
e) Número (s) de telefone (s), e-mail, endereço com CEP;
f) Dados Bancários (Facultativo).

6.11.1 A proposta deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias.

6.11.1.1 Caso este prazo não esteja expressamente indicado na "Proposta", o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

6.11.2 Se por motivo de força maior, a adjudicação não ocorrer dentro do período de validade da proposta, e caso persista o interesse deste Órgão, poderá ser solicitada prorrogação geral da validade acima referida, por igual prazo, no mínimo.

6.11.3 Na proposta escrita, a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances pela arrematante, deverá ser informado obrigatoriamente, **as especificações, a(s) quantidade(s) total(is), e o(s) valor(es) unitário(s) e total(is) de todo(s) o(s) item(ns) e do lote(s), com até 02(duas) casas decimais**, **e a marca do item panetone**, descrevendo detalhadamente as suas características técnicas em conformidade com o Termo de Referência - **Anexo I** e modelo de Proposta de Preços (Pós Disputa) – **Anexo II**.

6.11.3.1 Facultado a utilização do modelo de proposta constante no **Anexo II**, podendo a licitante, caso prefira, utilizar modelo próprio, contanto que esteja de acordo com as exigências apresentadas no item 6.11 do Edital.

6.11.4 Na proposta escrita, a ser encaminhada após o encerramento da fase de lances pela arrematante, deverá constar declaração formal de que nos preços ofertados estão incluídas as despesas com administração, pessoal, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, tributárias, transporte, logística, alimentos, bebidas, panetones, utensílios, equipamentos, materiais, pessoal e demais insumos e demais encargos decorrentes da prestação dos serviços.

6.12 Caso seja notado alguma falha no conteúdo da proposta encaminhada após o encerramento da fase de lances pela arrematante, o Pregoeiro poderá solicitar a retificação da mesma, destinadas a sanar evidentes erros materiais.

6.13 Logo após o encerramento da sessão de disputa de lances, é feita a aferição da regularidade dos documentos de habilitação.

7 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 A comprovação de habilitação dos licitantes será realizada observando-se o procedimento a seguir:

a) O licitante previamente classificado enviará, exclusivamente pelo Sistema BNC, a documentação de habilitação no prazo mínimo de 02(duas) horas após a convocação pelo Agente de Contratação/Pregoeiro;

b) A etapa de que trata a alínea "a" será encerrada até a data e horário definido para recebimento dos documentos de habilitação, podendo ser prorrogado a pedido do licitante, desde que aceito pelo Pregoeiro;

c) O envio dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto na alínea "a", ocorrera por meio de chave de acesso e senha;

d) Os licitantes poderão retirar ou substituir os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a data e horário estabelecido para recebimento dos documentos;

e) Após a entrega dos documentos para habilitação no dia e horário marcado, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

II – Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

f) Os documentos complementares a habilitação, quando necessários a confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor

classificado, que deverá anexar em formato digital, pelo sistema, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, mediante solicitação tempestiva e devidamente justificada, aceita pelo Pregoeiro, sem prejuízo da fixação de prazo superior na convocação, conforme a natureza e a complexidade da diligência;

g) O Pregoeiro poderá acessar a página eletrônica oficial para verificar um requisito/ certidão/ documento exigida na licitação quando existir alguma dúvida ou omissão por parte do licitante;

h) Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em cópias legíveis ou originais;

i) Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

j) Será inabilitado a licitante que deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com as exigências deste Edital, ressalvadas as restrições relativas à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006;

k) Se a LICITANTE CLASSIFICADA em primeiro lugar não atender às exigências habilitatórias, o Agente de Contratação/Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, repetindo esse procedimento sucessivamente, se for necessário, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

l) Verificado o atendimento de todas as exigências contidas neste Edital e nos seus Anexos, a licitante será DECLARADA VENCEDORA do certame.

7.2 Para fins de habilitação neste processo, serão exigidos os seguintes documentos:

7.2.1 Habilitação Jurídica:

a) Ato de inscrição, devidamente registrado na Junta comercial, consolidado ou com alterações, se houver, em se tratando de empresários individuais.

b) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e todas as suas alterações ou o respectivo instrumento de consolidação contratual em vigor, com as alterações, se houver, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresariais.

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) Tratando-se de procurador, além dos documentos exigidos nos itens a, b, c e d, com indicação dos poderes do mandante para outorga, o instrumento de procuração pública ou particular, com poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos, desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao

certame;

f) Documento oficial de identificação que contenha foto do representante da licitante;

7.2.1.1 O Objeto Social da(s) empresa(s) participante(s) deste Pregão deverá(ão) ser igual ou similar ao que dispõe o subitem 2.1 deste Edital.

7.2.2 Regularidade Fiscal, Trabalhista e Social:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J.);

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, através da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND), 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 as contribuições previdenciárias e de terceiros;

c) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, comprovada através de apresentação de certidão fornecida pela Caixa Econômica Federal;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, comprovada mediante o fornecimento de Certidão de Regularidade Fiscal - **CRF** emitida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da empresa. Considerando-se a empresa com filial no Estado de Pernambuco, deverá apresentar, também, a **CRF** de Pernambuco;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, comprovada mediante o fornecimento de Certidão de Regularidade Fiscal Municipal emitida pela Prefeitura Municipal do domicílio ou sede da empresa;

g) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, de acordo com a Lei Federal nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do TST;

h) Declaração de que não emprega menores em seu quadro de funcionários, conforme disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal **(Modelo Anexo III)**;

7.2.3 Qualificação Técnica:

a) Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou documento equivalente, expedido pelo órgão sanitário competente, compatível com a atividade de fornecimento, preparo, manipulação, transporte e/ou distribuição de alimentos, nos termos do art. 67, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021 – exigência aplicável aos itens 01 e 02 do Lote 01.

b) Apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnico-operacional, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprovem experiência pertinente e compatível com o lote para o qual apresentar proposta.

b.1) Para o Lote 01 – Serviços de Buffet e Garçons: o(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar a execução satisfatória de serviços de buffet, fornecimento de alimentação para eventos ou serviços similares, com atendimento mínimo de 150 (cento e cinquenta) pessoas, correspondente a 30% (trinta por cento) do público estimado de 500 (quinhentas) pessoas.

b.2) Para o Lote 02 – Fornecimento de Panetones: o(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar experiência anterior no fornecimento de gêneros alimentícios, produtos alimentícios industrializados, panetones ou produtos similares, não sendo exigida experiência na prestação de serviços de buffet nem quantitativo mínimo de pessoas atendidas.

b.3) A licitante que concorrer aos dois lotes deverá comprovar experiência compatível com cada lote, admitindo-se que um mesmo atestado seja utilizado para ambos quando seu conteúdo demonstrar, de forma suficiente, a pertinência com os respectivos objetos.

b.4) Será admitido o somatório de atestados para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional exigida para o Lote 01.

b.5) Os atestados não precisarão reproduzir integralmente o cardápio ou todas as especificações deste Edital e do Termo de Referência, sendo suficiente a demonstração de experiência pertinente e compatível com a natureza do lote.

b.6) Os atestados deverão conter elementos suficientes para identificar o emitente, a empresa executora, o objeto, o período de execução e a avaliação satisfatória do fornecimento ou serviço, além do nome e contato do responsável por sua emissão.

7.2.3.1 A Administração poderá realizar diligências para confirmar a autenticidade e o conteúdo dos atestados, inclusive mediante solicitação de contratos, notas fiscais, relatórios, termos de recebimento, contatos do emitente ou outros documentos comprobatórios.

7.2.4 Qualificação Econômico-Financeira:

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor ou órgão judicial competente da sede ou domicílio da licitante, dentro do prazo de validade constante do próprio documento.

a.1) Na hipótese de o Poder Judiciário da sede ou domicílio da licitante emitir certidões distintas para 1º e 2º graus, processos físicos, eletrônicos, PJe ou sistemas equivalentes, deverão ser apresentadas as certidões exigidas conforme a organização e regulamentação do respectivo Tribunal competente.

a.2) Será admitida certidão equivalente, emitida pelo Tribunal ou órgão distribuidor competente da sede ou domicílio da licitante, ainda que com nomenclatura diversa, desde que apta a demonstrar a inexistência de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, conforme as normas locais de expedição de certidões.

a.3) A apresentação de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial não implicará, por si só, a inabilitação automática da licitante, devendo o Pregoeiro promover diligência para verificar a real situação econômico-financeira da empresa.

a.4) A licitante em recuperação judicial deverá comprovar sua aptidão econômico-financeira para participar do certame, mediante apresentação de documentação idônea, especialmente decisão judicial que defira o processamento da recuperação, plano de recuperação aprovado ou homologado judicialmente, ou certidão/decisão emitida pelo juízo competente que ateste sua capacidade de participar de procedimento licitatório e assumir as obrigações decorrentes da futura contratação.

a.5) A licitante em recuperação extrajudicial deverá comprovar a homologação judicial do respectivo plano, sem prejuízo da demonstração dos demais requisitos de habilitação econômico-financeira exigidos neste Edital.

a.6) Caso a documentação apresentada não demonstre a viabilidade econômico-financeira da licitante ou sua aptidão para assumir as obrigações decorrentes da contratação, a empresa será inabilitada, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro.

7.2.5 Declarações:

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, em conformidade com o constante no Art. 63 Inc. IV da Lei 14.133/2021 – **(Modelo Anexo III);**

b) Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, em conformidade com o constante no Art. 63 Inc. I da Lei 14.133/2021 – **(Modelo Anexo III);**

c) Declaração de que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, em conformidade com o constante no Art. 63 §1º da Lei 14.133/2021 – **(Modelo Anexo III);**

7.3 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição. Considera-se restrição, ensejando a aplicação do § 1º, do art. 43 da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a não apresentação da referida documentação, bem como a verificação da não regularidade fiscal e trabalhista, pelo Pregoeiro, na sessão, por intermédio de consultas a sites oficiais.

7.3.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado, às **MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerido pelo licitante, mediante apresentação de justificativa, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.3.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no **subitem 7.3.1**, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 90 §5º da Lei

Federal nº. 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.3.3. A condição de Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual – MEI será comprovada mediante apresentação da Declaração de Enquadramento e Aptidão para Participação em Contratação Exclusiva, conforme modelo do **Anexo IV**, acompanhada de Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial ou documento equivalente emitido pelo órgão de registro competente, quando necessário à confirmação da condição declarada.

7.3.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

8 PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

8.1 A licitação será processada e julgada de acordo com as disposições da Lei Federal nº. 14.133/2021, observando-se ainda a Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e Decreto Municipal nº. 1.051/2023.

8.2 O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO GLOBAL DO LOTE**, admitindo-se como critério de aceitabilidade os preços estimados fixados no Anexo I deste Edital.

8.3 O Pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da Internet, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação, em todas as suas fases.

8.4 A partir do horário indicado no preâmbulo deste edital e previsto no sistema, terá início a sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, na forma prevista neste edital, passando o Pregoeiro a examinar as propostas.

8.5 A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

I – Contiverem **vícios insanáveis**;
II – Não obedecerem às **especificações técnicas** pormenorizadas no edital;
III – Apresentarem **preços inexequíveis** ou permanecerem **acima do orçamento estimado** para a contratação;
IV – Não tiverem sua **exequibilidade** demonstrada, quando exigido pela Administração;
V – Apresentarem **desconformidade** com quaisquer outras exigências do edital, desde que **insanável**.

8.6 A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no art. 59 §2º da Lei 14.133/2021.

8.7 Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

8.8 Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão efetuada pelo próprio licitante.

8.9 O sistema possibilita até 50 lotes/itens na sala de disputa de forma simultânea, ficando o licitante responsável por acompanhar os lances dos itens que estiverem em disputa, à quantidade ficará a critério do Pregoeiro, podendo o mesmo informar no início da sessão a quantidade a ser colocada de forma simultânea.

8.10 A partir da abertura da etapa competitiva, que será no modo de disputa ABERTO, o tempo estimado para disputa dos itens será de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

8.11 A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o subitem 8.10, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

8.12 Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no item 8.10, a sessão pública será encerrada automaticamente.

8.13 A cada lance ofertado, o licitante será informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.14 O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

8.15 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, observadas as regras operacionais da plataforma BNC.

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

8.17 O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação da proposta de menor preço.

8.18 No caso de igualdade dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, quando não houver oferta de lances, será realizado sorteio entre elas para identificar aquela que poderá exercer o direito de preferência, quando aplicável.

8.19 Havendo aceitação da proposta melhor classificada, quanto ao objeto e ao preço, observados os valores máximos fixados nesta licitação, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o preço estimado para a contratação. A negociação em apreço deverá ser realizada por meio do sistema eletrônico, para que possa ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.20 Realizada a negociação, o Pregoeiro procederá com a habilitação na forma do item 7 deste Edital.

8.21 Para cumprimento do item 7 deste Edital, bem como no caso de pronunciamento de aceitabilidade final da proposta, a sessão poderá ser suspensa para aguardo do envio e recebimento da documentação de habilitação e proposta ajustada. A data e horário para retomada da sessão do pregão serão comunicados pelo Pregoeiro, através do Sistema, com antecedência mínima de 24 horas.

8.22 Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, será a empresa considerada vencedora por decisão motivada do Pregoeiro.

8.23 Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

8.24 Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, aplicar-se-á o disposto no item anterior.

8.25 No mesmo prazo de apresentação da documentação do 1º colocado, é facultado ao Pregoeiro exigir os documentos de habilitação dos demais classificados, tantos quantos necessários, quando pertinente para agilização do procedimento.

8.26 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades estabelecidas neste Edital.

8.27 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata, sem prejuízo das demais formas de publicidade.

8.28 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no Pregão, sem prejuízos dos atos realizados.

8.29 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

8.30 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco.

9 SANEAMENTO E DILIGÊNCIA

9.1 O Pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.2 O Pregoeiro poderá, a qualquer momento, solicitar aos licitantes a composição dos preços ofertados, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários.

9.3 Em qualquer fase do procedimento licitatório, é facultado ao Pregoeiro ou autoridade superior promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo.

9.4 Como resultado das diligências acima referidas, objetivando um juízo de verdade real, será permitida a inclusão de documentos ou informação necessários para apurar fatos existentes à época da licitação, concernentes à proposta de preços ou habilitação dos participantes, porém não documentados nos autos.

9.5 Caso haja algum documento ausente e que se refira à condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, e não foi entregue juntamente com os demais comprovantes de habilitação ou da proposta por equívoco ou falha, este haverá de ser solicitado e avaliado pelo Pregoeiro ainda na sessão, obedecendo o prazo mínimo de 02(duas) horas (ACÓRDÃO Nº 1211/2021 – TCU – Plenário).

10 IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1 Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura do certame, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, exclusivamente através da Bolsa Nacional de Compras - BNC, no endereço www.bnc.org.br. As respostas a tais esclarecimentos serão disponibilizadas também via sistema.

10.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial e no sistema BNC no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3 A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até decisão definitiva a ela pertinente.

10.4 A decisão da autoridade competente sobre o julgamento da impugnação será comunicada ao licitante interessado, preferencialmente, até o dia anterior à data marcada para abertura das propostas, podendo tal comunicação também ser feita na própria sessão de abertura, fazendo-se o registro no "chat".

10.5 Ao final da sessão, o licitante que desejar recorrer contra decisão da Administração Pública, poderá fazê-lo, manifestando sua intenção de forma imediata no prazo estipulado no próprio sistema, devendo juntar as razões recursais no prazo de 03 (três) dias úteis, sob pena de preclusão. Ato contínuo, os demais licitantes ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no primeiro dia útil após o término do prazo da licitante recorrente, conforme prevê o §4º do art. 165 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

10.6 Os memoriais de recurso e de contrarrazões deverão ser encaminhados no próprio sistema.

10.7 O julgamento e decisão acerca do recurso se dará no próprio sistema.

10.8 A falta de manifestação imediata e motivada importará a preclusão do direito de recurso, prosseguindo-se o certame para as fases subsequentes, com posterior encaminhamento à autoridade competente para adjudicação e homologação, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.9 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

10.10 Os recursos contra decisões do Pregoeiro terão efeito suspensivo.

10.11 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.12 As razões de recursos serão dirigidas a autoridade, que tiver **editado o ato ou proferido a decisão recorrida**, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de **3 (três) dias úteis**,

encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão **no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

10.13 Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal previsto ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

10.14 Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato no prazo definido neste Edital.

11 DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

11.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

I. Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
II. Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
III. Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
IV. Adjudicar o objeto e homologar a licitação.

12 DO CONTRATO

12.1 PRAZO DE VIGÊNCIA

12.1.1. O prazo de vigência é o estabelecido no Termo de Referência – ANEXO I a este edital.

12.2. FORMALIZAÇÃO

12.2.1 Homologado o resultado da licitação e respeitada a ordem de classificação, será formalizado o contrato, documento vinculativo obrigacional que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de execução dos serviços nas condições estabelecidas.

12.2.2 Homologada a licitação, o IPOJUCAPREV, convocará a Proponente vencedora para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação, prorrogáveis uma vez por igual período, mediante solicitação justificada e aceita pela Administração

12.2.3 A recusa injustificada do licitante adjudicado em assinar o contrato no prazo estabelecido no subitem anterior, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, onde decairá o direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no § 5º do art. 90 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2.4 Na assinatura do contrato será exigida a atualização das condições de habilitação consignadas no Edital, cuja validade tenha expirado após a data de recebimento.

12.2.5 Caso o licitante vencedor não faça a comprovação referida no subitem anterior ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assiná-lo, sem prejuízo das multas previstas neste edital e demais cominações legais.

12.2.6 Firmado o contrato entre o licitante vencedor e o IPOJUCAPREV, seus signatários passarão a denominar-se: Contratada e Contratante, respectivamente.

12.2.7 O contrato poderá ser firmado por representante legal, diretor ou sócio da empresa, devidamente munido, respectivamente, de procuração ou contrato social e cédula de identificação do(s) licitante(s) vencedor(es).

12.2.8 Ao firmar o contrato, o Fornecedor contratado, quando solicitado pelo IPOJUCAPREV, obriga-se a executar os serviços adjudicados.

12.3. PAGAMENTO

12.3.1 A forma de pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência – ANEXO I a este edital.

12.4 DA EXECUÇÃO E CONDIÇÕES ESPECIAIS

12.4.1 As condições e forma de execução são as estabelecidas no Termo de Referência – ANEXO I a este edital.

13 DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, previstas no Art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

- **I.** Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- **II.** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- **III.** Dar causa à inexecução total do contrato;
- **IV.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- **V.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- **VI.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- **VII.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- **VIII.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- **IX.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- **X.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- **XI.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- **XII.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021 as seguintes sanções:

I. ADVERTÊNCIA, quando:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;

a.1) se não justificar pena mais grave.

II. A penalidade de MULTA, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, nos seguintes termos:

a) Pelo atraso no serviço executado, de 1% (um por cento) do valor do contrato, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);

b) Pela recusa em executar o serviço, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado, de 10% (dez por cento) do valor do contrato;

c) Pela demora em corrigir falha no serviço, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor contratado, por

dia decorrido;

d) Pela recusa em corrigir as falhas no serviço ou em substituir o(s) produto(s) ou serviços, entendendo-se como recusa o não execução do serviço ou substituição do(s) produto(s) ou serviços, nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor contratado;

e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal n° 14.133/2021, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 2% (dois por cento) do valor da parcela a ser cumprida, para cada evento.

1) Na aplicação da sanção prevista no Inciso II deste subitem, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

III. Ficará **IMPEDIDO** de licitar e de contratar com o IPOJUCAPREV, pelo prazo de até 03(três) anos, quando:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

b) Dar causa à inexecução total do contrato;

c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

g) Quando não se justificar a imposição de pena mais grave.

IV. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar (Todos os Entes Federativos) pelo prazo entre 03(três) e 06(seis) anos, quando:

a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

f) Também nos casos dos incisos II a VII do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, quando for o caso de impor pena mais grave.

13.3 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos legais, sendo-lhe franqueada vista do processo.

14.DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração revogá-la, por motivo de conveniência e oportunidade, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado, nos termos do art. 71, Incisos II e III da Lei nº 14.133/2021.

14.2 O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação da

proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, a extinção do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

14.3 As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

14.4 A homologação do presente certame e outros atos que tenha publicação obrigatória na imprensa oficial serão divulgados no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco e Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP**.**

14.5 Os demais atos pertinentes a esta licitação serão divulgados através do sistema BNC, Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP e facultativamente no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco.

14.6 Caso o adjudicatário não compareça para receber a nota de empenho ou assinar o contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação, prorrogáveis uma vez por igual período, mediante solicitação justificada e aceita pela Administração, ou, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não apresentar situação regular, o IPOJUCAPREV poderá convocar, para substituir a Empresa vencedora, os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições de suas propostas, podendo ser negociada a obtenção de melhor preço, verificando-se a aceitabilidade da proposta e o cumprimento das exigências habilitatórias, ou revogará o Processo Licitatório, observado o interesse público.

14.7 O Edital na íntegra à disposição dos interessados na Sede do IPOJUCAPREV, situada na Rua do Comércio, 152 – Centro, Ipojuca/PE - CEP: 55.590-132, e-mail: ipojucaprev.cpl@gmail.com, e/ou ainda através do site da BNC: www.bnc.org.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP. Informações complementares através da Bolsa Nacional de Compras – BNC, fone/ WhatsApp: 42 3026-4550, e-mail: contato@bnc.org.br, e/ou com o Pregoeiro do IPOJUCAPREV, e-mail: ipojucaprev.cpl@gmail.com, no horário das 08h00min às 14h00min, de segunda a sexta-feira. Os pedidos de esclarecimentos acerca do Edital deverão ser efetuados via sistema BNC.

14.8 Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

14.9 Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Ipojuca/PE.

Ipojuca/PE, 05 de novembro de 2026.

Eduardo José da Silva
Presidente Executivo

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, com fornecimento de coquetel volante, jantar, doces finos, bebidas, panetones e serviço de garçons, para a Cerimônia de Aposentação do IPOJUCAPREV, a ser realizada em 10 de dezembro de 2026, conforme especificações, condições e quantitativos constantes neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA:

A Cerimônia de Aposentação promovida pela Autarquia Previdenciária do Município do Ipojuca – IPOJUCAPREV constitui evento institucional de relevante importância, destinado a homenagear os servidores municipais aposentados que, ao longo de suas trajetórias profissionais, contribuíram para o desenvolvimento da Administração Pública e para a prestação de serviços à população do Município do Ipojuca, bem como a promover o acolhimento e a valorização dos pensionistas vinculados ao Regime Próprio de Previdência Social.

Trata-se de momento solene de reconhecimento, valorização e agradecimento institucional aos servidores que dedicaram anos de trabalho ao serviço público municipal, reafirmando o compromisso do IPOJUCAPREV com seus segurados e beneficiários.

Ressalta-se que a Cerimônia de Aposentação já vem sendo realizada pelo IPOJUCAPREV em exercícios anteriores, integrando o calendário institucional de ações da Autarquia. A continuidade do evento demonstra sua consolidação como prática institucional de reconhecimento aos aposentados e pensionistas, razão pela qual também será promovida no exercício de 2026.

A cerimônia está prevista para ocorrer no dia **10 de dezembro de 2026, das 16h00 às 20h00, horário de Brasília, com público estimado de 500 (quinhentas) pessoas**, entre servidores aposentados, acompanhantes, pensionistas, autoridades e demais convidados.

O horário previsto poderá sofrer ajustes em razão de circunstâncias supervenientes, tais como condições climáticas adversas, atrasos operacionais ou outras situações que possam afetar a organização e a execução do evento, sendo eventual alteração previamente comunicada pelos meios oficiais adotados pelo IPOJUCAPREV.

Além de seu caráter formal e solene, o evento possui natureza de confraternização e integração, contribuindo para o fortalecimento dos vínculos institucionais entre o IPOJUCAPREV, seus segurados, beneficiários e a sociedade.

O evento será realizado no **Clube Municipal do Ipojuca**, **localizado no Centro, Ipojuca/PE, CEP 55.590-000**, espaço que apresenta condições adequadas de acesso, acessibilidade, acomodação e mobilidade dos participantes, além de dispor de banheiros, cozinha independente e estacionamento, favorecendo a organização, o conforto e a segurança da cerimônia.

Considerando o público estimado e a duração do evento, torna-se indispensável a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, compreendendo coquetel volante, jantar, bolos, doces finos, bebidas, opções diet, panetones, utensílios e demais materiais necessários, bem como a disponibilização mínima de **12 (doze) garçons** durante todo o período da cerimônia.

O serviço de garçom será tratado como item específico da contratação, com remuneração própria e

separada dos itens de coquetel volante e jantar. Dessa forma, os custos correspondentes aos 12 (doze) profissionais não deverão ser novamente incorporados aos preços desses serviços, evitando duplicidade na composição do valor estimado e da futura proposta.

Os quantitativos foram dimensionados com base no público estimado de **500 participantes**. Para o coquetel volante, prevê-se o fornecimento de 12 (doze) salgados por pessoa, com peso mínimo de 20 g por unidade, além de doces finos com peso mínimo de 15 g por unidade. Quanto aos bolos, serão fornecidas 500 (quinhentas) fatias, sendo 450 (quatrocentas e cinquenta) de bolos tradicionais e 50 (cinquenta) de bolos diet, estas destinadas preferencialmente aos participantes com restrição ao consumo de açúcar.

As bebidas serão disponibilizadas durante o coquetel volante e o jantar, em quantitativos compatíveis com o público e com as quatro horas de duração do evento. A estimativa contempla 02 (duas) garrafas de água mineral de 500 ml por pessoa, 02 (dois) copos de 200 ml de refrigerante tradicional por pessoa e 02 (dois) copos de 200 ml de suco por pessoa, além de quantitativo específico de refrigerante zero açúcar destinado aos participantes que apresentem restrição ao consumo de açúcar ou optem por bebida sem açúcar. O dimensionamento busca assegurar hidratação adequada, variedade de opções e disponibilidade suficiente durante todo o período do evento.

O jantar será fornecido para **500 (quinhentas) pessoas**, com porções mínimas previamente estabelecidas para as proteínas e acompanhamentos, de modo a assegurar padronização, suficiência do fornecimento e maior objetividade na elaboração e comparação das propostas dos fornecedores.

A inclusão de **500 (quinhentos) panetones**, correspondentes a uma unidade por participante, mostra-se compatível com a data de realização da cerimônia, situada no mês de dezembro e próxima às festividades natalinas. O fornecimento possui caráter complementar, contribuindo para o acolhimento dos homenageados e convidados.

A contratação justifica-se, especialmente, pelos seguintes aspectos:

a) **Qualidade e segurança alimentar:** a contratação de empresa especializada assegura condições adequadas de preparo, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e distribuição dos alimentos e bebidas, observadas as normas sanitárias aplicáveis;
b) **Dimensionamento e eficiência do atendimento:** o público estimado de 500 pessoas exige estrutura operacional compatível, incluindo equipe mínima de 12 garçons e quantitativos suficientes para atendimento durante todo o evento;
c) **Inclusão e adequação alimentar:** a previsão de bolos diet e bebidas sem açúcar permite atendimento aos participantes com restrições ao consumo de açúcar;
d) **Padronização dos alimentos:** a definição de pesos e porções mínimas para salgados, doces finos, proteínas e acompanhamentos proporciona maior objetividade à contratação e comparabilidade entre as propostas;
e) **Adequação ao período comemorativo:** os panetones guardam relação com as festividades natalinas e complementam a ambientação comemorativa da cerimônia;
f) **Eficiência organizacional:** a contratação permite que a equipe do IPOJUCAPREV concentre seus esforços nas atividades institucionais e protocolares do evento;
g) **Conforto e acolhimento:** o fornecimento de coquetel volante, jantar, bebidas, doces, bolos e serviço de garçons proporciona atendimento adequado aos homenageados e convidados.

Dessa forma, a contratação de empresa especializada para a prestação de **SERVIÇOS DE BUFFET, COM FORNECIMENTO DE COQUETEL VOLANTE, JANTAR, DOCES FINOS, BEBIDAS, PANETONES E SERVIÇO DE GARÇONS** mostra-se necessária para assegurar a adequada realização da Cerimônia de Aposentação do IPOJUCAPREV no exercício de 2026, garantindo atendimento compatível com o público estimado, segurança alimentar, organização e qualidade na prestação dos serviços.

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A CONTRATADA prestará os serviços objeto deste Termo de Referência da seguinte forma:

3.1. Das Condições Gerais:

3.1.1. Os serviços serão realizados no Clube Municipal do Ipojuca, localizado no Centro, Ipojuca/PE, CEP 55.590-000.

3.1.2. O IPOJUCAPREV prevê a realização da Cerimônia de Aposentação com público estimado de 500 (quinhentas) pessoas.

3.1.3. Os quantitativos informados constituem estimativa máxima para o atendimento do evento, devendo a contratada disponibilizar os produtos e serviços conforme a Ordem de Serviço e as especificações deste Termo de Referência.

3.1.4. Os serviços acontecerão, de forma única e integral, no dia 10 de dezembro de 2026, das 16h00min às 20h00min, horário de Brasília, sem prejuízo do período anterior necessário à montagem, organização e preparação, bem como do período posterior necessário à conclusão das atividades.

3.1.5. A Ordem de Serviço será emitida com antecedência suficiente para confirmação do quantitativo, local, horário, cardápio e demais condições de execução.

3.1.6. O evento poderá sofrer ajustes de horário ou de data por circunstâncias supervenientes, mediante comunicação formal da Administração.

3.1.7. Será exigida a disponibilização mínima de 12 (doze) garçons, devidamente uniformizados, identificados e capacitados, observada a jornada prevista neste Termo de Referência.

3.2 DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS:

3.2.1 As especificações detalhadas dos serviços constam no item das Especificações, Quantidades e Valores Estimados, parte integrante deste Termo de Referência.

3.2.2 O transporte, o deslocamento dos empregados, os alimentos, bebidas, panetones, utensílios, equipamentos e demais materiais necessários à execução serão de responsabilidade da CONTRATADA.

3.2.3 Todos os tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, transporte, logística, insumos e demais despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto deverão estar incluídos nos preços contratados.

3.2.4 SERVIÇOS DE BUFFET:

Dos Funcionários:

Os profissionais que atuarem no preparo, transporte, organização e atendimento deverão apresentar-se devidamente asseados, uniformizados e identificados, observando boas práticas de higiene pessoal, manipulação de alimentos e apresentação compatível com o caráter institucional do evento.

Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado, em condições de higiene, conservação e temperatura compatíveis com a natureza de cada produto.

Em todas as fases de preparação dos alimentos deverão ser observadas as boas práticas de manipulação, técnicas adequadas de culinária e as normas sanitárias aplicáveis, de modo a preservar a qualidade, a segurança alimentar e as características próprias de cada preparação.

Na higienização de frutas, verduras e demais produtos de consumo cru deverão ser utilizados procedimentos e produtos sanitizantes adequados, na forma da legislação sanitária.

Dos Alimentos e das Bebidas:

Os alimentos e bebidas deverão ser fornecidos em quantidade suficiente para o atendimento das 500 (quinhentas) pessoas, observadas as porções, gramaturas, variedades e quantitativos.

Todos os alimentos deverão ser preparados e apresentados em condições adequadas de higiene, conservação e consumo, sendo vedado o reaproveitamento de preparações anteriormente servidas ou produzidas em data anterior quando incompatível com as especificações do item.

As bebidas deverão ser disponibilizadas durante o coquetel volante e o jantar, servidas resfriadas e com reposição contínua até o encerramento do serviço.

Dos Utensílios e Materiais:

A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios, materiais e equipamentos necessários à adequada execução do serviço, inclusive bandejas, travessas, réchauds, cubas, pegadores, conchas, colheres de serviço e demais itens compatíveis com o cardápio.

As bebidas deverão ser servidas em taças ou copos de vidro. Para o jantar, deverão ser fornecidos pratos redondos em louça branca, talheres em aço inoxidável, incluindo garfos e facas, e guardanapos de papel branco, em quantidade suficiente para atendimento das 500 (quinhentas) pessoas.

Os réchauds deverão ser retangulares, de aço inoxidável, com tampa de vidro, cubas individuais e sistema de aquecimento próprio, sendo vedado o acondicionamento conjunto de preparações distintas na mesma cuba.

3.2.5 DA APRESENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS:

3.2.5.1. Após a contratação e antes da realização do evento, a CONTRATADA deverá apresentar amostras dos alimentos e bebidas que serão fornecidos, para avaliação e aprovação do IPOJUCAPREV, observadas as características, variedades, porções e gramaturas estabelecidas neste Termo de Referência.

3.2.5.2. Para o item **Coquetel Volante de Salgados, Doces Finos e Bebidas**, deverão ser apresentados:

a) amostras de cada tipo de salgado especificado — coxinha de frango, empada de frango, rissole de carne, bolinho de bacalhau e minipastel de queijo — com peso mínimo de 20 g por unidade;

b) uma porção de cada tipo de bolo tradicional e diet especificado, em fatias de aproximadamente 75 g;

c) uma porção individual de salada tropical de frutas, com 150 ml;

d) amostras de cada uma das seis variedades de doces finos especificadas, com peso mínimo de 15 g por unidade; e

e) uma unidade ou embalagem representativa de cada tipo de bebida a ser fornecida, inclusive água mineral de 500 ml, refrigerante tradicional, refrigerante zero açúcar e sucos nos sabores maracujá, cajá, graviola e goiaba, com indicação das respectivas marcas, quando aplicável.

3.2.5.3. Para o item **Jantar**, deverá ser apresentada uma porção demonstrativa de cada preparação prevista no cardápio, compreendendo carne ao molho madeira, estrogonofe de frango, iscas de peixe, arroz branco, arroz à grega, purê de batata inglesa, batata palha e salada tropical. As proteínas e os acompanhamentos deverão observar os ingredientes, cortes, espécies, modos de preparo e porções mínimas estabelecidos nas especificações do item.

3.2.5.4. Para o item **Panetone Individual**, deverá ser apresentada uma unidade do produto que se pretende fornecer, em embalagem original, lacrada e rotulada, do tipo tradicional com frutas cristalizadas e uvas-passas, com peso líquido mínimo de 400 g, identificação do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais e prazo de validade compatível com o mínimo exigido para a data da entrega.

3.2.5.5. O item **Serviço de Garçom** não será submetido à degustação ou apresentação de amostra. Sua conformidade será verificada mediante a disponibilização dos 12 (doze) profissionais, devidamente uniformizados, identificados e capacitados, nos horários e condições definidos neste Termo de Referência.

3.2.5.6. A avaliação poderá ocorrer na sede do IPOJUCAPREV ou, mediante prévio ajuste, nas instalações da CONTRATADA ou em outro estabelecimento indicado para essa finalidade. Quando realizada fora da sede da Autarquia, poderão participar o fiscal do contrato e os servidores formalmente designados pela Administração.

3.2.5.7. A avaliação deverá ocorrer com antecedência mínima de 10 (dez) dias corridos da data do evento, mediante convocação formal da CONTRATADA com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, da qual constarão a data, o horário, o local e as demais orientações necessárias. Todos os custos relacionados à preparação, ao acondicionamento, ao transporte e à apresentação das amostras serão de responsabilidade da CONTRATADA, sem direito a ressarcimento. A amostra substitutiva deverá ser apresentada no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, salvo prazo diverso expressamente justificado pela fiscalização.

3.2.5.8. As amostras serão avaliadas quanto à correspondência com o cardápio, qualidade, sabor, aroma, aparência, textura, composição, tamanho, gramatura, embalagem, rotulagem, conservação e demais características aplicáveis a cada item. O resultado será registrado em termo ou relatório de avaliação. A avaliação será realizada pelo fiscal do contrato e/ou por servidores formalmente designados pela Administração, mediante ficha ou relatório no qual cada produto será classificado como conforme ou não conforme, com registro da respectiva justificativa em caso de reprovação.

3.2.5.9. As marcas, os ingredientes, os cortes, as espécies, a composição, a gramatura e o padrão de qualidade aprovados deverão ser mantidos no fornecimento efetivo. Qualquer substituição dependerá de prévia autorização do IPOJUCAPREV e somente será admitida por produto ou preparação de qualidade igual ou superior.

3.2.5.10. Caso alguma amostra seja considerada incompatível com as especificações, a CONTRATADA deverá apresentar nova amostra no prazo previsto no item 3.2.5.7, antes da realização do evento e sem ônus adicional para o IPOJUCAPREV. A não aprovação da amostra substitutiva caracterizará descumprimento contratual, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

3.2.5.11. A aprovação das amostras não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pelo fornecimento integral dos quantitativos nem pela qualidade, segurança alimentar, conservação e conformidade dos produtos efetivamente entregues e servidos no evento.

3.2.5.12. A avaliação prévia é necessária em razão da natureza alimentícia do objeto, da impossibilidade de correção integral de desconformidades no dia do evento e da necessidade de verificar previamente gramatura, composição, apresentação, características sensoriais, rotulagem e padrão de qualidade.

3.2.5.13. As amostras deverão ser apresentadas em quantidade suficiente para avaliação por até 5 (cinco) servidores designados, observado, no mínimo, o fornecimento de uma unidade ou porção individual de cada produto ou preparação para cada avaliador, exceto o panetone, para o qual será exigida uma unidade lacrada.

3.2.6 DO CARDÁPIO / DAS ESPECIFICAÇÕES:

O cardápio completo, as quantidades, porções mínimas, materiais e condições estão descritos abaixo:

DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
COQUETEL VOLANTE DE SALGADOS, DOCES FINOS E BEBIDAS.	**COQUETEL VOLANTE: 12 (doze) salgados por pessoa**, totalizando 6.000 (seis mil) unidades, distribuídos da seguinte forma: **04 coxinhas de frango por pessoa – total de 2.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 empadas de frango por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 rissoles de carne por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 bolinhos de bacalhau por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 minipastéis de queijo por pessoa**	POR PESSOA	**500 (QUINHENTAS)**

DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
	– total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada. **BOLOS:** fornecimento total de **500 (quinhentas) fatias**, com aproximadamente 75 g cada, sendo: **Bolos tradicionais: 450 (quatrocentas e cinquenta) fatias**, distribuídas de forma equilibrada entre **03 (três) tipos: bolo de chocolate, bolo de massa de trigo e bolo de rolo com recheio de goiabada**. **Bolos diet: 50 (cinquenta) fatias**, correspondentes a 10% do público estimado, distribuídas entre **bolo de banana com aveia e bolo de laranja**, destinadas preferencialmente aos participantes diabéticos ou com restrição ao consumo de açúcar. ***As 50 (cinquenta) fatias de bolos diet integram o quantitativo global de 500 (quinhentas) fatias, não constituindo quantitativo adicional.*** **Salada tropical de frutas:** 01 (uma) porção individual de 150 ml por pessoa, totalizando 500 (quinhentas) porções. **Doces finos: 06 unidades por pessoa**, totalizando 3.000 (três mil) unidades, distribuídas de forma equilibrada em, no mínimo, 06 (seis) variedades: **Brigadeiro gourmet, 15 g cada;** **Beijinho de coco, 15 g cada;** **Bem-casado, 15 g cada;** **Trufa de chocolate, 15 g cada;**		

DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
	Minibombom de chocolate recheado com maracujá, 15 g cada; **Minibombom de leite em pó recheado com creme de avelã, 15 g cada.** ***Os doces deverão apresentar padrão uniforme de tamanho, acabamento e qualidade, peso mínimo de 15 g por unidade, ser acondicionados em forminhas próprias e entregues em condições adequadas de conservação e consumo.*** **BEBIDAS:** fornecimento durante o coquetel volante e o jantar, em quantitativos estimados para atendimento de 500 (quinhentas) pessoas durante todo o período do evento: **Água mineral:** 02 (duas) garrafas de 500 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) garrafas**, equivalentes a **500 (quinhentos) litros**. **Refrigerante tradicional:** 02 (dois) copos de 200 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) copos**, equivalentes a **200 (duzentos) litros**. **Refrigerante zero açúcar:** quantidade correspondente a **250 (duzentos e cinquenta) copos de 200 ml**, totalizando **50 (cinquenta) litros**, destinada especialmente aos participantes com restrição ao consumo de açúcar ou que optem por bebida sem açúcar. **Suco de frutas:** 02 (dois) copos de 200 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) copos**, equivalentes a **200**		

DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
	(duzentos) litros, distribuídos entre os sabores maracujá, cajá, graviola e goiaba. ***Os quantitativos acima das bebidas correspondem ao consumo estimado para a totalidade do evento, totalizando 950 (novecentos e cinquenta) litros, equivalente a aproximadamente 1,9 litro por participante, considerando toda a duração da cerimônia, não devendo ser contabilizados separadamente para o coquetel volante e para o jantar. A contratada deverá organizar a distribuição de modo a assegurar a disponibilidade das bebidas durante ambas as etapas, inclusive no momento do jantar, mantendo estoque suficiente para reposição até o encerramento do serviço. As bebidas deverão ser servidas resfriadas, em temperatura adequada para consumo, utilizando-se taças ou copos de vidro, com atendimento realizado pelos garçons e reposição contínua nas mesas e nos pontos de serviço.***		
JANTAR	**JANTAR:** refeição destinada a 500 (quinhentas) pessoas, contendo as seguintes opções e porções mínimas: **Carne ao molho madeira:** preparada com filé-mignon ou alcatra, devendo o corte utilizado ser informado na proposta comercial e mantido durante a execução do serviço, vedada sua substituição por corte de qualidade inferior. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Estrogonofe de frango:** preparado com peito de frango sem osso e sem pele, cortado em cubos ou tiras, com molho cremoso próprio da preparação.	POR PESSOA	**500 (QUINHENTAS)**

DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
	Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Iscas de peixe:** preparadas com filé de peixe de carne branca e sem espinhas, utilizando-se tilápia, merluza ou pescada, empanadas e fritas, admitindo-se outra espécie de qualidade igual ou superior, mediante prévia aprovação da Administração. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Arroz branco:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Arroz à grega:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Purê de batata inglesa:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Batata palha:** porção mínima de 30 g por pessoa, totalizando 15 kg; **Salada tropical:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg. ***Todos os alimentos que compõem o jantar deverão ser preparados no mesmo dia da realização do evento, sendo vedado o fornecimento de refeições requentadas, reaproveitadas ou produzidas em data anterior. Até o momento do consumo, as preparações deverão ser mantidas em condições adequadas de temperatura, acondicionamento, conservação, higiene e segurança alimentar.*** ***Durante todo o período de serviço,***		

DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
	os alimentos deverão permanecer acondicionados e ser servidos em réchauds retangulares de aço inoxidável, com tampa de vidro, cubas individuais e sistema de aquecimento próprio para cada unidade, em quantidade compatível com o cardápio e com o público estimado. Não será permitido o acondicionamento conjunto de preparações distintas na mesma cuba. ***Cada preparação deverá dispor de pegador, concha, colher de serviço ou utensílio equivalente de uso exclusivo, conforme a natureza do alimento, sendo vedado o compartilhamento do mesmo utensílio entre preparações diferentes.*** ***Deverão estar inclusos no serviço o fornecimento de pratos redondos em louça branca, talheres em aço inoxidável, incluindo garfos e facas, bem como guardanapos de papel na cor branca, todos em quantidade suficiente e compatível com o atendimento das 500 (quinhentas) pessoas.*** ***Os réchauds, utensílios e materiais de serviço deverão garantir a adequada conservação da temperatura, a boa apresentação dos alimentos, a organização do atendimento e a reposição contínua durante todo o evento. As quantidades fornecidas deverão ser suficientes para o atendimento integral das 500 (quinhentas) pessoas, assegurando a disponibilidade das três opções de proteína e de todos os respectivos acompanhamentos até o***		

DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
	encerramento do serviço.		
SERVIÇO DE GARÇOM	**SERVIÇO DE GARÇOM:** Disponibilização mínima de **12 (doze) garçons**, devidamente uniformizados, identificados e capacitados, durante todo o período do evento, em quantitativo compatível com o atendimento estimado de **500 (quinhentas) pessoas**. ***Os profissionais serão responsáveis pelo serviço volante, atendimento às mesas, distribuição e reposição contínua de alimentos e bebidas, recolhimento de pratos, copos, taças, talheres e demais utensílios, bem como pelo apoio à organização, manutenção e regular funcionamento do buffet.*** ***A equipe deverá se apresentar no local do evento com antecedência mínima de 02 (duas) horas em relação ao horário previsto para o início da cerimônia, para montagem, alinhamento operacional e distribuição das atividades, conforme orientação da contratada e dos representantes do IPOJUCAPREV.*** ***Os garçons deverão permanecer disponíveis desde o início da organização do serviço até o encerramento integral do evento, incluindo o período necessário para o recolhimento dos utensílios, organização final do espaço utilizado pelo buffet e conclusão das atividades sob sua responsabilidade.*** ***OBS: Para fins de composição da***	PROFISSIONAL	**12 (DOZE)**

DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA
	proposta, o valor referente aos 12 (doze) garçons deverá ser cotado exclusivamente neste item, de forma separada dos itens Coquetel Volante e Jantar, não devendo os respectivos custos ser novamente incluídos nos preços desses itens, a fim de evitar dupla contabilização.		

PANETONE INDIVIDUAL	Fornecimento de 500 (quinhentos) panetones individuais, sendo 01 (uma) unidade por participante, do tipo tradicional com frutas cristalizadas e uvas-passas, com peso líquido mínimo de 400 g por unidade, acondicionado em embalagem individual própria, devidamente lacrada, rotulada e em conformidade com a legislação sanitária aplicável, com prazo de validade remanescente mínimo de 60 dias na data da entrega. Possuir prazo de validade remanescente mínimo de 60 (sessenta) dias na data da entrega; Apresentar identificação do fabricante data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais; Estar em perfeitas condições de conservação, sem amassados, violação da embalagem ou sinais de deterioração. ***A entrega deverá ocorrer no local do evento, em horário previamente definido pelo IPOJUCAPREV, devendo os produtos ser organizados e disponibilizados aos participantes ao final da cerimônia ou em momento indicado pela Administração.***	UNIDADE	**500 (QUINHENTOS)**

3.2.7 DO HORÁRIO:

Das **16h00min às 20h00min (dezesseis horas às vinte horas),** horário de Brasília.

4. FORMA E LOCAL DE ENTREGA:

4.1 Os serviços serão prestados de **forma única e integral** no dia **10 de dezembro de 2026**, no **Clube Municipal do Ipojuca, Centro, Ipojuca/PE, CEP 55.590-000**.

4.2 A execução será autorizada mediante Ordem de Serviço ou instrumento equivalente, emitido pelo Fiscal do Contrato ou agente designado pelo IPOJUCAPREV, com pelo menos **48 horas** de antecedência do evento.

4.3 Os panetones deverão ser entregues no local do evento, em horário previamente definido pelo IPOJUCAPREV, organizados e disponibilizados aos participantes ao final da cerimônia ou em momento indicado pela Administração.

4.4 A equipe de garçons deverá se apresentar com antecedência mínima de 02 (duas) horas e permanecer até a conclusão do recolhimento dos utensílios e da organização final do espaço utilizado pelo buffet.

5. DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO E DA EXECUÇÃO:

5.1 O prazo de vigência da contratação será de **03 (três) meses**, contados da assinatura do instrumento contratual ou instrumento equivalente, abrangendo a execução, o recebimento e o pagamento, podendo ser prorrogado apenas na hipótese de necessidade de conclusão do objeto, desde que devidamente justificado, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2 O prazo de execução dos serviços compreenderá as atividades necessárias à realização do evento em **10 de dezembro de 2026**.

6. DA FISCALIZAÇÃO:

6.1. A entrega do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor na condição de representante do IpojucaPrev, o qual deverá atestar os documentos da despesa, quando comprovada a sua fiel e correta execução para fins de pagamento.

6.2. No curso da entrega do objeto do contrato, caberá ao IpojucaPrev, diretamente ou por quem vier a indicar, o direito de fiscalizar o cumprimento das especificações exigidas, sem prejuízo daquela exercida pela empresa.

6.3. O IpojucaPrev comunicará à empresa, por escrito, as deficiências porventura verificadas no objeto, para imediata correção, sem prejuízo das sanções cabíveis.

6.4. A presença da fiscalização da IpojucaPrev, não elide nem diminui a responsabilidade da empresa.

6.5 O contrato deverá ser fielmente executado pelas partes, de acordo com as cláusulas e normas previstas no Termo de Referência, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

6.6 A fiscalização será exercida no interesse da Autarquia Previdenciária do Ipojuca/PE - IpojucaPrev e não exclui nem reduz a responsabilidade contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;

6.7 A fiscalização da execução dos fornecimentos do Contrato será de responsabilidade do servidor **MATEUS LUCAS CAMPOS ROCHA – CPF – XXX.151.264-XX – MAT: 77675**.

6.8 Definir como gestor de contrato decorrente deste termo de referência o Sr. **JOSÉ CARLOS DE AGUIAR VAN DER LINDEN – Mat. 80109**

6.9 Das Responsabilidades do Gestor e Fiscal:

- **Gestor de Contrato:**
  - I. Declarar formalmente que os serviços e/ ou fornecimentos estão sendo prestados conforme as especificações e quantidades solicitadas;
  - II. Encaminhar indicação de sanções para a área administrativa;
  - III. Assinar o Termo de Recebimento Definitivo da prestação de serviço e/ou fornecimento em questão, para fins de pagamento à CONTRATADA;
  - IV. Autorizar a emissão da nota fiscal;
  - V. Encaminhar para a área administrativa eventuais pedidos de modificação contratual;
  - VI. Manter os registros formais de todas as ocorrências positivas e negativas da execução do contrato;
  - VII. Receber as ocorrências relatadas pelo Fiscal do Contrato.

- **Fiscal de Contrato:**
  - **I.** Acompanhar a execução técnica e emitir nota técnica referente ao contrato em questão;
  - **II.** Verificar a conformidade dos serviços e/ou fornecimentos aos termos contratuais, bem como a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CONTRATADA para fins de pagamento.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

7.1. Executar o objeto após a emissão da Ordem de Serviço e/ou instrumento equivalente, observadas as condições e os prazos estabelecidos.

7.2. Arcar com todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem ônus adicional ao IPOJUCAPREV.

7.3. Manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

7.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, os produtos, preparações, utensílios ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades.

7.5. Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento das especificações, quantidades, gramaturas, qualidade, apresentação e condições sanitárias previstas neste Termo de Referência.

7.6. Fornecer os alimentos, bebidas e panetones dentro dos padrões de validade, conservação, acondicionamento e rotulagem exigidos.

7.7. Disponibilizar os 12 (doze) garçons em item próprio, sem incorporar os respectivos custos aos itens de coquetel volante e jantar.

7.8. Garantir a presença dos garçons com antecedência mínima de 02 (duas) horas, sua permanência durante o evento e até a conclusão das atividades de encerramento sob sua responsabilidade.

7.9. Providenciar transporte, logística, equipamentos, utensílios, réchauds, louças, talheres, copos, taças e demais materiais necessários à execução integral do objeto.

7.10. Cumprir as normas sanitárias, trabalhistas, previdenciárias, fiscais, ambientais e de segurança aplicáveis.

7.11. Cumprir as exigências de reserva de cargos previstas em lei para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e aprendiz, quando aplicável.

7.12. Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer fato que possa comprometer a execução do objeto.

7.13. Apresentar previamente as amostras dos produtos alimentícios solicitadas pelo IPOJUCAPREV, permitindo sua avaliação na sede da Autarquia ou em local previamente acordado entre as partes, inclusive mediante acompanhamento da equipe de apoio e da fiscalização.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

8.1. Acompanhar e fiscalizar o andamento da entrega; prestação dos serviços, por intermédio de servidor designado pelo IpojucaPrev.

8.2. Fornecer as informações necessárias à execução, incluindo confirmação de data, local, programação e orientações operacionais.

8.3. Proporcionar as condições de acesso ao local do evento necessárias à montagem e à execução dos serviços.

8.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços ou fornecimentos executados em desacordo com este Termo de Referência.

8.5. Efetuar o pagamento nas condições e prazos pactuados, após o regular atesto da execução.

9. DO PAGAMENTO:

9.1. O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após a execução integral do objeto, mediante recebimento e atesto pela fiscalização, apresentação da Nota Fiscal e verificação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CONTRATADA.

9.2 A Nota Fiscal/Fatura da Contratada tem que possuir o mesmo CNPJ dos documentos apresentados nos documentos de habilitação da licitação, sob pena de não ser processada e não paga.

9.3 Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere o direito a acréscimos de qualquer natureza.

9.4 Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que inviabilize seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item acima fluirá a partir da respectiva regularização;

9.5 A Contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária;

9.6 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de

responsabilidade da Contratada.

9.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

AF = [(1 + IPCA/100) N/30 -1] x VP
Onde: AF = Atualização Financeira;
IPCA = Percentual atribuído ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga

10. DA SUBCONTRATAÇÃO:

10.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratado.

11. DAS PENALIDADES E SANÇÕES:

11.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, previstas no Art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) Dar causa à inexecução total do contrato;
d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
i) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021 as seguintes sanções:

I. ADVERTÊNCIA, quando:
a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
a.1) se não justificar pena mais grave.

II. A penalidade de MULTA, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, nos seguintes termos:
a) Pelo atraso no fornecimento executado, de 1% (um por cento) do valor do contrato, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
b) Pela recusa em executar o fornecimento, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado, de 10% (dez por cento) do valor do contrato;

c) Pela demora em corrigir falha no fornecimento, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor contratado, por dia decorrido;
d) Pela recusa em corrigir as falhas no fornecimento ou em substituir o(s) produto(s) ou serviços, entendendo-se como recusa o não fornecimento ou substituição do(s) produto(s) ou serviços, nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor contratado;
e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal n° 14.133/2021, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 2% (dois por cento) do valor da parcela a ser cumprida, para cada evento.

11.2.1 Na aplicação da sanção prevista no Inciso II deste subitem, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

III. Ficará **IMPEDIDO** de licitar e de contratar com a Autarquia Previdenciária do Ipojuca, pelo prazo de até 03(três) anos, quando:
a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
b) Dar causa à inexecução total do contrato;
c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
g) Quando não se justificar a imposição de pena mais grave.

IV. **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** para licitar ou contratar (Todos os Entes Federativos) pelo prazo entre 03(três) e 06(seis) anos, quando:
a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
f) Também nos casos dos incisos II a VII do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, quando for o caso de impor pena mais grave.

11.3 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos legais, sendo-lhe franqueada vista do processo.

12. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

12.1 Menor Preço Global do Lote.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

13.1 Os recursos financeiros para fazer face às despesas decorrentes da contratação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias, de acordo com a natureza de cada lote:

LOTE 01 – SERVIÇOS DE BUFFET E GARÇONS

12.05 – AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA – IPOJUCAPREV
193 – 1.802.0000 – RECURSOS VINCULADOS AO RPPS – TAXA DE ADMINISTRAÇÃO
3.3.90.39 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

LOTE 02 – FORNECIMENTO DE 500 PANETONES INDIVIDUAIS

12.05 – AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA – IPOJUCAPREV
193 – 1.802.0000 – RECURSOS VINCULADOS AO RPPS – TAXA DE ADMINISTRAÇÃO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

14. DO VALOR ESTIMADO:

14.1 O valor global estimado para a contratação é de **R$ 59.354,40 (cinquenta e nove mil, trezentos e cinquenta e quatro reais e quarenta centavos)**, conforme planilhas abaixo:

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
01	COQUETEL VOLANTE DE SALGADOS, DOCES FINOS E BEBIDAS.	**COQUETEL VOLANTE: 12 (doze) salgados por pessoa**, totalizando 6.000 (seis mil) unidades, distribuídos da seguinte forma: **04 coxinhas de frango por pessoa – total de 2.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 empadas de frango por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 rissoles de carne por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 bolinhos de bacalhau por pessoa – total de 1.000 unidades, com**	POR PESSOA	**500 (QUINHENTAS)**	R$ 37,94	R$ 18.970,00

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		peso mínimo de 20 g cada; **02 minipastéis de queijo por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada.** **BOLOS:** fornecimento total de **500 (quinhentas) fatias**, com aproximadamente 75 g cada, sendo: **Bolos tradicionais: 450 (quatrocentas e cinquenta) fatias**, distribuídas de forma equilibrada entre **03 (três) tipos: bolo de chocolate, bolo de massa de trigo e bolo de rolo com recheio de goiabada**. **Bolos diet: 50 (cinquenta) fatias**, correspondentes a 10% do público estimado, distribuídas entre **bolo de banana com aveia e bolo de laranja**, destinadas preferencialmente aos participantes diabéticos ou com restrição ao consumo de açúcar. ***As 50 (cinquenta) fatias de bolos diet integram o quantitativo global de 500 (quinhentas) fatias, não constituindo quantitativo adicional.***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		Salada tropical de frutas: 01 (uma) porção individual de 150 ml por pessoa, totalizando 500 (quinhentas) porções. **Doces finos: 06 unidades por pessoa**, totalizando 3.000 (três mil) unidades, distribuídas de forma equilibrada em, no mínimo, 06 (seis) variedades: **Brigadeiro gourmet, 15 g cada;** **Beijinho de coco, 15 g cada;** **Bem-casado, 15 g cada;** **Trufa de chocolate, 15 g cada;** **Minibombom de chocolate recheado com maracujá, 15 g cada;** **Minibombom de leite em pó recheado com creme de avelã, 15 g cada.** ***Os doces deverão apresentar padrão uniforme de tamanho, acabamento e qualidade, peso mínimo de 15 g por unidade, ser acondicionados em forminhas próprias e entregues em condições adequadas de conservação e consumo.***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		BEBIDAS: fornecimento durante o coquetel volante e o jantar, em quantitativos estimados para atendimento de 500 (quinhentas) pessoas durante todo o período do evento: **Água mineral:** 02 (duas) garrafas de 500 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) garrafas**, equivalentes a **500 (quinhentos) litros**. **Refrigerante tradicional:** 02 (dois) copos de 200 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) copos**, equivalentes a **200 (duzentos) litros**. **Refrigerante zero açúcar:** quantidade correspondente a **250 (duzentos e cinquenta) copos de 200 ml**, totalizando **50 (cinquenta) litros**, destinada especialmente aos participantes com restrição ao consumo de açúcar ou que optem por bebida sem açúcar. **Suco de frutas:** 02 (dois) copos de 200 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) copos**, equivalentes a **200 (duzentos) litros**, distribuídos entre os sabores maracujá, cajá,				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		graviola e goiaba. ***Os quantitativos acima das bebidas correspondem ao consumo estimado para a totalidade do evento, totalizando 950 (novecentos e cinquenta) litros, equivalente a aproximadamente 1,9 litro por participante, considerando toda a duração da cerimônia, não devendo ser contabilizados separadamente para o coquetel volante e para o jantar. A contratada deverá organizar a distribuição de modo a assegurar a disponibilidade das bebidas durante ambas as etapas, inclusive no momento do jantar, mantendo estoque suficiente para reposição até o encerramento do serviço. As bebidas deverão ser servidas resfriadas, em temperatura adequada para consumo, utilizando-se taças ou copos de vidro, com atendimento realizado pelos garçons e reposição contínua nas mesas e nos pontos de serviço.***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
2	JANTAR	**JANTAR:** refeição destinada a 500 (quinhentas) pessoas, contendo as seguintes opções e porções mínimas: **Carne ao molho madeira:** preparada com filé-mignon ou alcatra, devendo o corte utilizado ser informado na proposta comercial e mantido durante a execução do serviço, vedada sua substituição por corte de qualidade inferior. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Estrogonofe de frango:** preparado com peito de frango sem osso e sem pele, cortado em cubos ou tiras, com molho cremoso próprio da preparação. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Iscas de peixe:** preparadas com filé de peixe de carne branca e sem espinhas, utilizando-se tilápia, merluza ou pescada, empanadas e fritas, admitindo-se outra espécie de qualidade igual ou superior, mediante prévia aprovação da Administração. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg;	POR PESSOA	**500 (QUINHENTAS)**	R$ 65,86	R$ 32.930,00

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		Arroz branco: porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Arroz à grega:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Purê de batata inglesa:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Batata palha:** porção mínima de 30 g por pessoa, totalizando 15 kg; **Salada tropical:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg. ***Todos os alimentos que compõem o jantar deverão ser preparados no mesmo dia da realização do evento, sendo vedado o fornecimento de refeições requentadas, reaproveitadas ou produzidas em data anterior. Até o momento do consumo, as preparações deverão ser mantidas em condições adequadas de temperatura, acondicionamento, conservação, higiene e segurança alimentar.*** ***Durante todo o período***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		de serviço, os alimentos deverão permanecer acondicionados e ser servidos em réchauds retangulares de aço inoxidável, com tampa de vidro, cubas individuais e sistema de aquecimento próprio para cada unidade, em quantidade compatível com o cardápio e com o público estimado. Não será permitido o acondicionamento conjunto de preparações distintas na mesma cuba. ***Cada preparação deverá dispor de pegador, concha, colher de serviço ou utensílio equivalente de uso exclusivo, conforme a natureza do alimento, sendo vedado o compartilhamento do mesmo utensílio entre preparações diferentes.*** ***Deverão estar inclusos no serviço o fornecimento de pratos redondos em louça branca, talheres em aço inoxidável, incluindo garfos e facas, bem como guardanapos de papel na cor branca, todos em quantidade suficiente e compatível com o atendimento das 500 (quinhentas)***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		pessoas. ***Os réchauds, utensílios e materiais de serviço deverão garantir a adequada conservação da temperatura, a boa apresentação dos alimentos, a organização do atendimento e a reposição contínua durante todo o evento. As quantidades fornecidas deverão ser suficientes para o atendimento integral das 500 (quinhentas) pessoas, assegurando a disponibilidade das três opções de proteína e de todos os respectivos acompanhamentos até o encerramento do serviço.***				
3	SERVIÇO DE GARÇOM	**SERVIÇO DE GARÇOM:** Disponibilização mínima de **12 (doze) garçons**, devidamente uniformizados, identificados e capacitados, durante todo o período do evento, em quantitativo compatível com o atendimento estimado de **500 (quinhentas) pessoas**. ****Os profissionais serão responsáveis pelo serviço volante, atendimento às mesas, distribuição e reposição contínua de alimentos e bebidas, recolhimento***	PROFISSIONAL	**12 (DOZE)**	R$ 152,45	R$ 1.829,40

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		de pratos, copos, taças, talheres e demais utensílios, bem como pelo apoio à organização, manutenção e regular funcionamento do buffet. ***A equipe deverá se apresentar no local do evento com antecedência mínima de 02 (duas) horas em relação ao horário previsto para o início da cerimônia, para montagem, alinhamento operacional e distribuição das atividades, conforme orientação da contratada e dos representantes do IPOJUCAPREV.*** ***Os garçons deverão permanecer disponíveis desde o início da organização do serviço até o encerramento integral do evento, incluindo o período necessário para o recolhimento dos utensílios, organização final do espaço utilizado pelo buffet e conclusão das atividades sob sua responsabilidade.*** ***OBS: Para fins de composição da proposta, o valor referente aos 12 (doze) garçons deverá ser cotado exclusivamente***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		neste item, de forma separada dos itens Coquetel Volante e Jantar, não devendo os respectivos custos ser novamente incluídos nos preços desses itens, a fim de evitar dupla contabilização.				
VALOR GLOBAL ESTIMADO						**R$ 53.729,40**

LOTE 02 - PANETONES						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
1	PANETONE INDIVIDUAL	Fornecimento de 500 (quinhentos) panetones individuais, sendo 01 (uma) unidade por participante, do tipo tradicional com frutas cristalizadas e uvas-passas, com peso líquido mínimo de 400 g por unidade, acondicionado em embalagem individual própria, devidamente lacrada, rotulada e em conformidade com a legislação sanitária aplicável, com prazo de validade remanescente mínimo de 60 dias na data da entrega. Possuir prazo de validade remanescente mínimo de 60 (sessenta) dias na data da entrega; Apresentar identificação do fabricante data de	UNIDADE	**500 (QUINHENTOS)**	R$ 11,25	R$ 5.625,00

LOTE 02 - PANETONES						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**	**VALOR TOTAL ESTIMADO**
		fabricação, prazo de validade e informações nutricionais; Estar em perfeitas condições de conservação, sem amassados, violação da embalagem ou sinais de deterioração. ***A entrega deverá ocorrer no local do evento, em horário previamente definido pelo IPOJUCAPREV, devendo os produtos ser organizados e disponibilizados aos participantes ao final da cerimônia ou em momento indicado pela Administração.***				
VALOR GLOBAL ESTIMADO						**R$ 5.625,00**

15. DISPOSIÇÕES GERAIS:

As empresas deverão contemplar em seus orçamentos todos os itens necessários à adequada execução dos serviços, mesmo que não estejam explicitados neste termo de referência.

Os casos omissos e dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo IpojucaPrev.

Ipojuca/PE, 29 de outubro de 2026.

José Carlos van der Linden
Diretor de Investimentos - IPOJUCAPREV

ANEXO II

PROPOSTAS DE PREÇOS – PÓS DISPUTA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

À
AGENTE DE CONTRATAÇÃO/ PREGOEIRO
AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA/PE - IPOJUCAPREV

A Empresa ....., inscrita no CNPJ (MF) n.º ....., estabelecida no(a) .....vem, perante o IPOJUCAPREV, apresentar a proposta de preços após disputa de lances, para a **Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, com fornecimento de coquetel volante, jantar, doces finos, bebidas, panetones e serviço de garçons, para a Cerimônia de Aposentação do IPOJUCAPREV, a ser realizada em 10 de dezembro de 2026**, conforme segue abaixo:

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	COQUETEL VOLANTE DE SALGADOS, DOCES FINOS E BEBIDAS.	**COQUETEL VOLANTE: 12 (doze) salgados por pessoa**, totalizando 6.000 (seis mil) unidades, distribuídos da seguinte forma: **04 coxinhas de frango por pessoa – total de 2.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 empadas de frango por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 rissoles de carne por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso**	POR PESSOA	**500 (QUINHENTAS)**	R$_____	R$_____

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		mínimo de 20 g cada; **02 bolinhos de bacalhau por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 minipastéis de queijo por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada.** **BOLOS:** fornecimento total de **500 (quinhentas) fatias**, com aproximadamente 75 g cada, sendo: **Bolos tradicionais: 450 (quatrocentas e cinquenta) fatias**, distribuídas de forma equilibrada entre **03 (três) tipos: bolo de chocolate, bolo de massa de trigo e bolo de rolo com recheio de goiabada**. **Bolos diet: 50 (cinquenta) fatias**, correspondentes a 10% do público estimado, distribuídas entre **bolo de banana com aveia e bolo de laranja**, destinadas preferencialmente aos participantes diabéticos ou com restrição ao consumo de açúcar. ***As 50 (cinquenta) fatias**				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		de bolos diet integram o quantitativo global de 500 (quinhentas) fatias, não constituindo quantitativo adicional. **Salada tropical de frutas:** 01 (uma) porção individual de 150 ml por pessoa, totalizando 500 (quinhentas) porções. **Doces finos: 06 unidades por pessoa**, totalizando 3.000 (três mil) unidades, distribuídas de forma equilibrada em, no mínimo, 06 (seis) variedades: **Brigadeiro gourmet, 15 g cada;** **Beijinho de coco, 15 g cada;** **Bem-casado, 15 g cada;** **Trufa de chocolate, 15 g cada;** **Minibombom de chocolate recheado com maracujá, 15 g cada;** **Minibombom de leite em pó recheado com creme de avelã, 15 g cada.** ***Os doces deverão apresentar padrão uniforme de tamanho, acabamento e qualidade, peso mínimo de 15 g por unidade, ser**				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		acondicionados em forminhas próprias e entregues em condições adequadas de conservação e consumo. **BEBIDAS:** fornecimento durante o coquetel volante e o jantar, em quantitativos estimados para atendimento de 500 (quinhentas) pessoas durante todo o período do evento: **Água mineral:** 02 (duas) garrafas de 500 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) garrafas**, equivalentes a **500 (quinhentos) litros**. **Refrigerante tradicional:** 02 (dois) copos de 200 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) copos**, equivalentes a **200 (duzentos) litros**. **Refrigerante zero açúcar:** quantidade correspondente a **250 (duzentos e cinquenta) copos de 200 ml**, totalizando **50 (cinquenta) litros**, destinada especialmente aos participantes com restrição ao consumo de açúcar ou que optem por bebida sem açúcar. **Suco de frutas:** 02 (dois) copos de 200 ml por				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		pessoa, totalizando **1.000 (mil) copos**, equivalentes a **200 (duzentos) litros**, distribuídos entre os sabores maracujá, cajá, graviola e goiaba. ***Os quantitativos acima das bebidas correspondem ao consumo estimado para a totalidade do evento, totalizando 950 (novecentos e cinquenta) litros, equivalente a aproximadamente 1,9 litro por participante, considerando toda a duração da cerimônia, não devendo ser contabilizados separadamente para o coquetel volante e para o jantar. A contratada deverá organizar a distribuição de modo a assegurar a disponibilidade das bebidas durante ambas as etapas, inclusive no momento do jantar, mantendo estoque suficiente para reposição até o encerramento do serviço. As bebidas deverão ser servidas resfriadas, em temperatura adequada para consumo, utilizando-se taças ou copos de vidro, com atendimento realizado***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		pelos garçons e reposição contínua nas mesas e nos pontos de serviço.				
2	JANTAR	**JANTAR:** refeição destinada a 500 (quinhentas) pessoas, contendo as seguintes opções e porções mínimas: **Carne ao molho madeira:** preparada com filé-mignon ou alcatra, devendo o corte utilizado ser informado na proposta comercial e mantido durante a execução do serviço, vedada sua substituição por corte de qualidade inferior. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Estrogonofe de frango:** preparado com peito de frango sem osso e sem pele, cortado em cubos ou tiras, com molho cremoso próprio da preparação. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Iscas de peixe:** preparadas com filé de peixe de carne branca e sem espinhas, utilizando-se tilápia, merluza ou pescada, empanadas e fritas, admitindo-se outra espécie de qualidade igual ou superior, mediante	POR PESSOA	**500 (QUINHENTAS)**	R$ _____	R$ _____

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		prévia aprovação da Administração. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Arroz branco:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Arroz à grega:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Purê de batata inglesa:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Batata palha:** porção mínima de 30 g por pessoa, totalizando 15 kg; **Salada tropical:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg. ***Todos os alimentos que compõem o jantar deverão ser preparados no mesmo dia da realização do evento, sendo vedado o fornecimento de refeições requentadas, reaproveitadas ou produzidas em data anterior. Até o momento do consumo, as preparações deverão ser mantidas em condições adequadas de temperatura, acondicionamento,**				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		conservação, higiene e segurança alimentar. ***Durante todo o período de serviço, os alimentos deverão permanecer acondicionados e ser servidos em réchauds retangulares de aço inoxidável, com tampa de vidro, cubas individuais e sistema de aquecimento próprio para cada unidade, em quantidade compatível com o cardápio e com o público estimado. Não será permitido o acondicionamento conjunto de preparações distintas na mesma cuba.*** ***Cada preparação deverá dispor de pegador, concha, colher de serviço ou utensílio equivalente de uso exclusivo, conforme a natureza do alimento, sendo vedado o compartilhamento do mesmo utensílio entre preparações diferentes.*** ***Deverão estar inclusos no serviço o fornecimento de pratos redondos em louça branca, talheres em aço inoxidável, incluindo garfos e facas, bem como guardanapos de papel na cor branca, todos em quantidade***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		suficiente e compatível com o atendimento das 500 (quinhentas) pessoas. ***Os réchauds, utensílios e materiais de serviço deverão garantir a adequada conservação da temperatura, a boa apresentação dos alimentos, a organização do atendimento e a reposição contínua durante todo o evento. As quantidades fornecidas deverão ser suficientes para o atendimento integral das 500 (quinhentas) pessoas, assegurando a disponibilidade das três opções de proteína e de todos os respectivos acompanhamentos até o encerramento do serviço.***				
3	SERVIÇO DE GARÇOM	**SERVIÇO DE GARÇOM:** Disponibilização mínima de **12 (doze) garçons**, devidamente uniformizados, identificados e capacitados, durante todo o período do evento, em quantitativo compatível com o atendimento estimado de **500 (quinhentas) pessoas**. ***Os profissionais serão responsáveis pelo serviço volante, atendimento às mesas,**	PROFISSIONAL	**12 (DOZE)**	R$_____	R$_____

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		distribuição e reposição contínua de alimentos e bebidas, recolhimento de pratos, copos, taças, talheres e demais utensílios, bem como pelo apoio à organização, manutenção e regular funcionamento do buffet. ***A equipe deverá se apresentar no local do evento com antecedência mínima de 02 (duas) horas em relação ao horário previsto para o início da cerimônia, para montagem, alinhamento operacional e distribuição das atividades, conforme orientação da contratada e dos representantes do IPOJUCAPREV.*** ***Os garçons deverão permanecer disponíveis desde o início da organização do serviço até o encerramento integral do evento, incluindo o período necessário para o recolhimento dos utensílios, organização final do espaço utilizado pelo buffet e conclusão das atividades sob sua responsabilidade.*** ***OBS: Para fins de composição da proposta, o valor***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		referente aos 12 (doze) garçons deverá ser cotado exclusivamente neste item, de forma separada dos itens Coquetel Volante e Jantar, não devendo os respectivos custos ser novamente incluídos nos preços desses itens, a fim de evitar dupla contabilização.				
VALOR GLOBAL ESTIMADO						**R$ _____**

LOTE 02 - PANETONES							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**	**MARCA/ FABRICANTE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
1	PANETONE INDIVIDUAL	Fornecimento de 500 (quinhentos) panetones individuais, sendo 01 (uma) unidade por participante, do tipo tradicional com frutas cristalizadas e uvas-passas, com peso líquido mínimo de 400 g por unidade, acondicionado em embalagem individual própria, devidamente lacrada, rotulada e em conformidade com a legislação sanitária aplicável, com prazo de validade remanescente mínimo de 60 dias na data da entrega. Possuir prazo de validade remanescente mínimo de 60 (sessenta) dias na	UNIDADE	**500 (QUINHENTOS)**	_____	R$ _____	R$ _____

LOTE 02 - PANETONES							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**	**MARCA/ FABRICANTE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		data da entrega; Apresentar identificação do fabricante data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais; Estar em perfeitas condições de conservação, sem amassados, violação da embalagem ou sinais de deterioração. ***A entrega deverá ocorrer no local do evento, em horário previamente definido pelo IPOJUCAPREV, devendo os produtos ser organizados e disponibilizados aos participantes ao final da cerimônia ou em momento indicado pela Administração.***					
VALOR GLOBAL							**R$ _____**

Validade da Proposta: 60(sessenta) dias

Prazo de Vigência: Conforme Edital.

Declaramos que nos preços unitários e no valor global ofertados estão incluídas todas as despesas necessárias à execução integral dos serviços, inclusive despesas administrativas, operacionais, pessoal, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, tributárias, transporte, logística, alimentos, bebidas, panetones, utensílios, equipamentos, materiais, pessoal e demais encargos decorrentes da prestação dos serviços.

Local: _____, _____ de _____ de 2026.

_____
Assinatura do representante legal da empresa
(identificação/nome/carimbo/etc)

ANEXO III

DECLARAÇÃO UNIFICADA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

DECLARAÇÃO DA PROPONENTE DE CUMPRIMENTO AO ART.7º, INCISO XXXIII DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) ....., portador (a) do CPF nº ....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso VI do Art. 68 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) ....., portador (a) do CPF nº ....., **DECLARA** sob as penas da Lei, 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.

DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DE CUSTOS DA PROPOSTA

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) ....., portador (a) do CPF nº ....., **DECLARA** que a proposta econômica apresentada no certame supra citado 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 entrega das propostas, em conformidade com o constante no Art. 63 §1º da Lei 14.133/2021.

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) ....., portador (a) do CPF nº ....., **DECLARA** para os devidos fins, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos.

Por fim, **afirmo** que as informações aqui prestadas são verdadeiras e estou ciente das sanções administrativas decorrentes de eventual falsidade destas declarações.

Local e data.

Nome e assinatura do representante legal

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME/EPP/MEI E APTIDÃO PARA PARTICIPAÇÃO EM CONTRATAÇÃO EXCLUSIVA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) ....., portador (a) do CPF nº ....., **DECLARA**, sob as penas da lei, que se enquadra como:

- **( ) Microempresa — ME;**
- **( ) Empresa de Pequeno Porte — EPP;**
- **( ) Microempreendedor Individual — MEI.**

Declara, ainda, que atende aos requisitos legais de enquadramento previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações posteriores, estando apta a participar da presente licitação, destinada à participação exclusiva de ME/EPP/MEI.

Declara, também, que não se enquadra em quaisquer das hipóteses legais que impeçam o tratamento jurídico diferenciado e favorecido, comprometendo-se a comunicar imediatamente à Administração eventual alteração de sua condição de enquadramento.

Declara, por fim, que, no ano-calendário da presente contratação, os contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam o limite de receita bruta máxima admitido para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos da legislação aplicável.

Por ser expressão da verdade, firma a presente declaração.

Local e data.

Nome e assinatura do representante legal

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº. _____/2026 – IPOJUCAPREV

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

CONTRATO RELATIVO À **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, COM FORNECIMENTO DE COQUETEL VOLANTE, JANTAR, DOCES FINOS, BEBIDAS, PANETONES E SERVIÇO DE GARÇONS, PARA A CERIMÔNIA DE APOSENTAÇÃO DO IPOJUCAPREV, A SER REALIZADA EM 10 DE DEZEMBRO DE 2026**, QUE ENTRE SI CELEBRAM O IPOJUCAPREV E A .....

Pelo presente instrumento, de um lado a **AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA — IPOJUCAPREV,** pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 22.236.946/0001-94, com sede na Rua do Comércio, nº 152, Centro, Ipojuca/PE, neste ato representada por seu Presidente Executivo, Sr. **Eduardo José da Silva**, doravante denominada CONTRATANTE, E de outro lado, a ..... estabelecida a ...., inscrita no CNPJ sob o nº....., neste ato representada pelo(a) Sr(a). ..... brasileiro(a), ..., ..., residente e domiciliado(a) à Rua ....., ..., cidade....., portador(a) da cédula de identidade (RG) nº. ..... e CPF nº. ....., doravante denominada CONTRATADA, resolvem celebrar o presente contrato, decorrente do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026, PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026,** regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, mediante as cláusulas e condições seguintes.

1.0 CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O objeto deste contrato é a **Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de buffet, com fornecimento de coquetel volante, jantar, doces finos, bebidas, panetones e serviço de garçons, para a Cerimônia de Aposentação do IPOJUCAPREV, a ser realizada em 10 de dezembro de 2026.**

2.0 CLÁUSULA SEGUNDA – DA DOCUMENTAÇÃO INTEGRANTE

2.1 Fazem parte integrante e indissociável deste contrato e compõem o processo licitatório, como nele estivessem transcritos:

a) O Edital e Anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026**;
b) A(s) proposta(s) de preço da **CONTRATADA;**

3.0 CLÁUSULA TERCEIRA – CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES, QUANTIDADES E VALORES

3.1 O valor global para a execução contratual é de **R$** _____ **(**_____**),** conforme abaixo.

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	COQUETEL VOLANTE DE SALGADOS, DOCES FINOS E BEBIDAS.	**COQUETEL VOLANTE: 12 (doze) salgados por pessoa**, totalizando 6.000 (seis mil) unidades, distribuídos da seguinte forma: **04 coxinhas de frango por pessoa – total de 2.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 empadas de frango por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 rissoles de carne por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 bolinhos de bacalhau por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada;** **02 minipastéis de queijo por pessoa – total de 1.000 unidades, com peso mínimo de 20 g cada.** **BOLOS:** fornecimento	POR PESSOA	**500 (QUINHENTAS)**	R$ _____	R$ _____

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		total de **500 (quinhentas) fatias**, com aproximadamente 75 g cada, sendo: **Bolos tradicionais: 450 (quatrocentas e cinquenta) fatias**, distribuídas de forma equilibrada entre **03 (três) tipos: bolo de chocolate, bolo de massa de trigo e bolo de rolo com recheio de goiabada**. **Bolos diet: 50 (cinquenta) fatias**, correspondentes a 10% do público estimado, distribuídas entre **bolo de banana com aveia e bolo de laranja**, destinadas preferencialmente aos participantes diabéticos ou com restrição ao consumo de açúcar. ***As 50 (cinquenta) fatias de bolos diet integram o quantitativo global de 500 (quinhentas) fatias, não constituindo quantitativo adicional.*** **Salada tropical de frutas:** 01 (uma) porção individual de 150 ml por pessoa, totalizando 500 (quinhentas) porções. **Doces finos: 06 unidades por pessoa**, totalizando 3.000 (três mil)				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		unidades, distribuídas de forma equilibrada em, no mínimo, 06 (seis) variedades: **Brigadeiro gourmet, 15 g cada;** **Beijinho de coco, 15 g cada;** **Bem-casado, 15 g cada;** **Trufa de chocolate, 15 g cada;** **Minibombom de chocolate recheado com maracujá, 15 g cada;** **Minibombom de leite em pó recheado com creme de avelã, 15 g cada.** ***Os doces deverão apresentar padrão uniforme de tamanho, acabamento e qualidade, peso mínimo de 15 g por unidade, ser acondicionados em forminhas próprias e entregues em condições adequadas de conservação e consumo.*** **BEBIDAS:** fornecimento durante o coquetel volante e o jantar, em quantitativos estimados para atendimento de 500 (quinhentas) pessoas durante todo o período do evento:				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		Água mineral: 02 (duas) garrafas de 500 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) garrafas**, equivalentes a **500 (quinhentos) litros**. **Refrigerante tradicional:** 02 (dois) copos de 200 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) copos**, equivalentes a **200 (duzentos) litros**. **Refrigerante zero açúcar:** quantidade correspondente a **250 (duzentos e cinquenta) copos de 200 ml**, totalizando **50 (cinquenta) litros**, destinada especialmente aos participantes com restrição ao consumo de açúcar ou que optem por bebida sem açúcar. **Suco de frutas:** 02 (dois) copos de 200 ml por pessoa, totalizando **1.000 (mil) copos**, equivalentes a **200 (duzentos) litros**, distribuídos entre os sabores maracujá, cajá, graviola e goiaba. ***Os quantitativos acima das bebidas correspondem ao consumo estimado para a totalidade do evento, totalizando 950 (novecentos e***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		cinquenta) litros, equivalente a aproximadamente 1,9 litro por participante, considerando toda a duração da cerimônia, não devendo ser contabilizados separadamente para o coquetel volante e para o jantar. A contratada deverá organizar a distribuição de modo a assegurar a disponibilidade das bebidas durante ambas as etapas, inclusive no momento do jantar, mantendo estoque suficiente para reposição até o encerramento do serviço. As bebidas deverão ser servidas resfriadas, em temperatura adequada para consumo, utilizando-se taças ou copos de vidro, com atendimento realizado pelos garçons e reposição contínua nas mesas e nos pontos de serviço.				
2	JANTAR	**JANTAR:** refeição destinada a 500 (quinhentas) pessoas, contendo as seguintes opções e porções mínimas: **Carne ao molho madeira:** preparada com filé-mignon ou alcatra, devendo o	POR PESSOA	**500 (QUINHENTAS)**	R$ _____	R$ _____

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		corte utilizado ser informado na proposta comercial e mantido durante a execução do serviço, vedada sua substituição por corte de qualidade inferior. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Estrogonofe de frango:** preparado com peito de frango sem osso e sem pele, cortado em cubos ou tiras, com molho cremoso próprio da preparação. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Iscas de peixe:** preparadas com filé de peixe de carne branca e sem espinhas, utilizando-se tilápia, merluza ou pescada, empanadas e fritas, admitindo-se outra espécie de qualidade igual ou superior, mediante prévia aprovação da Administração. Porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Arroz branco:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Arroz à grega:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Purê de batata inglesa:**				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg; **Batata palha:** porção mínima de 30 g por pessoa, totalizando 15 kg; **Salada tropical:** porção mínima de 80 g por pessoa, totalizando 40 kg. ***Todos os alimentos que compõem o jantar deverão ser preparados no mesmo dia da realização do evento, sendo vedado o fornecimento de refeições requentadas, reaproveitadas ou produzidas em data anterior. Até o momento do consumo, as preparações deverão ser mantidas em condições adequadas de temperatura, acondicionamento, conservação, higiene e segurança alimentar.*** ***Durante todo o período de serviço, os alimentos deverão permanecer acondicionados e ser servidos em réchauds retangulares de aço inoxidável, com tampa de vidro, cubas individuais e sistema de aquecimento próprio para cada unidade, em quantidade compatível***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		com o cardápio e com o público estimado. Não será permitido o acondicionamento conjunto de preparações distintas na mesma cuba. ***Cada preparação deverá dispor de pegador, concha, colher de serviço ou utensílio equivalente de uso exclusivo, conforme a natureza do alimento, sendo vedado o compartilhamento do mesmo utensílio entre preparações diferentes.*** ***Deverão estar inclusos no serviço o fornecimento de pratos redondos em louça branca, talheres em aço inoxidável, incluindo garfos e facas, bem como guardanapos de papel na cor branca, todos em quantidade suficiente e compatível com o atendimento das 500 (quinhentas) pessoas.*** ***Os réchauds, utensílios e materiais de serviço deverão garantir a adequada conservação da temperatura, a boa apresentação dos alimentos, a organização do atendimento e a reposição contínua durante todo o evento.***				

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		As quantidades fornecidas deverão ser suficientes para o atendimento integral das 500 (quinhentas) pessoas, assegurando a disponibilidade das três opções de proteína e de todos os respectivos acompanhamentos até o encerramento do serviço.				
3	SERVIÇO DE GARÇOM	**SERVIÇO DE GARÇOM:** Disponibilização mínima de **12 (doze) garçons**, devidamente uniformizados, identificados e capacitados, durante todo o período do evento, em quantitativo compatível com o atendimento estimado de **500 (quinhentas) pessoas**. ****Os profissionais serão responsáveis pelo serviço volante, atendimento às mesas, distribuição e reposição contínua de alimentos e bebidas, recolhimento de pratos, copos, taças, talheres e demais utensílios, bem como pelo apoio à organização, manutenção e regular funcionamento do buffet.*** ***A equipe deverá se apresentar no local do evento com antecedência mínima de***	PROFISSIONAL	**12 (DOZE)**	R$ _____	R$ _____

LOTE 01 - SERVIÇOS						
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAS**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		02 (duas) horas em relação ao horário previsto para o início da cerimônia, para montagem, alinhamento operacional e distribuição das atividades, conforme orientação da contratada e dos representantes do IPOJUCAPREV. ***Os garçons deverão permanecer disponíveis desde o início da organização do serviço até o encerramento integral do evento, incluindo o período necessário para o recolhimento dos utensílios, organização final do espaço utilizado pelo buffet e conclusão das atividades sob sua responsabilidade.*** ***OBS: Para fins de composição da proposta, o valor referente aos 12 (doze) garçons deverá ser cotado exclusivamente neste item, de forma separada dos itens Coquetel Volante e Jantar, não devendo os respectivos custos ser novamente incluídos nos preços desses itens, a fim de evitar dupla contabilização.***				
VALOR GLOBAL ESTIMADO						**R$ _____**

LOTE 02 - PANETONES							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**	**MARCA/ FABRICANTE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
1	PANETONE INDIVIDUAL	Fornecimento de 500 (quinhentos) panetones individuais, sendo 01 (uma) unidade por participante, do tipo tradicional com frutas cristalizadas e uvas-passas, com peso líquido mínimo de 400 g por unidade, acondicionado em embalagem individual própria, devidamente lacrada, rotulada e em conformidade com a legislação sanitária aplicável, com prazo de validade remanescente mínimo de 60 dias na data da entrega. Possuir prazo de validade remanescente mínimo de 60 (sessenta) dias na data da entrega; Apresentar identificação do fabricante data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais; Estar em perfeitas condições de conservação, sem amassados, violação da embalagem ou sinais de deterioração. ***A entrega deverá ocorrer no local do evento, em horário previamente definido pelo IPOJUCAPREV, devendo os***	UNIDADE	**500 (QUINHENTOS)**	_____	R$_____	R$_____

LOTE 02 - PANETONES							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**ESPECIFICAÇÕES**	**UNIDADE**	**QUANTIDADE**	**MARCA/ FABRICANTE**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		produtos ser organizados e disponibilizados aos participantes ao final da cerimônia ou em momento indicado pela Administração.					
VALOR GLOBAL							**R$ _____**

4.0 CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

4.1 A contratação terá vigência de **03 (três) meses**, contados da assinatura do instrumento contratual, abrangendo a execução, o recebimento e o pagamento, podendo ser prorrogada apenas na hipótese de necessidade de conclusão do objeto, desde que devidamente justificada, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2 A execução dos serviços compreenderá as atividades necessárias à realização da **Cerimônia de Aposentação do IPOJUCAPREV no dia 10 de dezembro de 2026, no Clube Municipal do Ipojuca**, observados os períodos de montagem, organização, preparação e encerramento previstos no Termo de Referência.

5.0 CLÁUSULA QUINTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

5.1 A contratação será executada por regime de empreitada por preço global, observados os preços unitários dos itens que o compõem e as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e na proposta vencedora.

6.0 CLÁUSULA SEXTA - CRITÉRIOS DE PAGAMENTO, REAJUSTE E REEQUILÍBRIO:

6.1 O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após a execução integral do objeto, mediante recebimento e atesto pela fiscalização, apresentação da Nota Fiscal e verificação da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CONTRATADA.

6.2 A Nota Fiscal/Fatura da Contratada tem que possuir o mesmo CNPJ dos documentos apresentados nos documentos de habilitação da licitação, sob pena de não ser processada e não paga.

6.3 Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere o direito a acréscimos de qualquer natureza.

6.4 Constatando-se qualquer incorreção na Nota Fiscal, bem como, qualquer outra circunstância que inviabilize seu pagamento, o prazo para pagamento constante do item acima fluirá a partir da respectiva regularização;

6.5 A Contratada deverá indicar no corpo da Nota Fiscal, o número e nome do banco, agência e número da conta onde deverá ser feito o pagamento, via ordem bancária;

6.6 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada.

6.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

AF = [(1 + IPCA/100) N/30 -1] x VP
Onde: AF = Atualização Financeira;
IPCA = Percentual atribuído ao Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga

6.8 Os preços serão fixos e irreajustáveis durante 12 meses contados da data do orçamento estimado. Ultrapassado o interregno por hipótese legal, o reajuste observará o IPCA, ou índice que o substitua, mediante requerimento e análise.

6.9 O reequilíbrio econômico-financeiro observará os pressupostos e a comprovação previstos na Lei nº 14.133/2021, sem cobertura de riscos ordinários assumidos pela contratada.

6.10 A administração terá um prazo de até 30 dias para resposta do pedido de restabelecimento de econômico-financeiro a partir da notificação da contratada.

7.0 CLÁUSULA SÉTIMA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

7.1 Para fazer face às despesas decorrentes da contratação do objeto deste instrumento contratual serão utilizados recursos através da(s) seguinte(s) classificação(ões) orçamentária(s) de acordo com a natureza de cada lote:

LOTE 01 – SERVIÇOS DE BUFFET E GARÇONS

12.05 – AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA – IPOJUCAPREV
193 – 1.802.0000 – RECURSOS VINCULADOS AO RPPS – TAXA DE ADMINISTRAÇÃO
3.3.90.39 – OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA

LOTE 02 – FORNECIMENTO DE 500 PANETONES INDIVIDUAIS

12.05 – AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO MUNICÍPIO DO IPOJUCA – IPOJUCAPREV
193 – 1.802.0000 – RECURSOS VINCULADOS AO RPPS – TAXA DE ADMINISTRAÇÃO
3.3.90.30 – MATERIAL DE CONSUMO

8.0 CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1 Executar o objeto após a emissão da Ordem de Serviço e/ou instrumento equivalente, observadas as condições e os prazos estabelecidos.

8.2 Arcar com todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem ônus adicional ao IPOJUCAPREV.

8.3 Manter, durante toda a execução, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

8.4 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, os produtos, preparações, utensílios ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades.

8.5 Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento das especificações, quantidades, gramaturas, qualidade, apresentação e condições sanitárias previstas neste Termo de Referência.

8.6 Fornecer os alimentos, bebidas e panetones dentro dos padrões de validade, conservação, acondicionamento e rotulagem exigidos.

8.7 Disponibilizar os 12 (doze) garçons em item próprio, sem incorporar os respectivos custos aos itens de coquetel volante e jantar.

8.8 Garantir a presença dos garçons com antecedência mínima de 02 (duas) horas, sua permanência durante o evento e até a conclusão das atividades de encerramento sob sua responsabilidade.

8.9 Providenciar transporte, logística, equipamentos, utensílios, réchauds, louças, talheres, copos, taças e demais materiais necessários à execução integral do objeto.

8.10 Cumprir as normas sanitárias, trabalhistas, previdenciárias, fiscais, ambientais e de segurança aplicáveis.

8.11 Cumprir as exigências de reserva de cargos previstas em lei para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e aprendiz, quando aplicável.

8.12 Comunicar imediatamente à fiscalização qualquer fato que possa comprometer a execução do objeto.

8.13 Apresentar previamente as amostras dos produtos alimentícios solicitadas pelo IPOJUCAPREV, permitindo sua avaliação na sede da Autarquia ou em local previamente acordado entre as partes, inclusive mediante acompanhamento da equipe de apoio e da fiscalização.

9.0 CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

9.1 Acompanhar e fiscalizar o andamento da entrega; prestação dos serviços, por intermédio de servidor designado pelo IpojucaPrev.

9.2 Fornecer as informações necessárias à execução, incluindo confirmação de data, local, programação e orientações operacionais.

9.3 Proporcionar as condições de acesso ao local do evento necessárias à montagem e à execução dos serviços.

9.4 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços ou fornecimentos executados em desacordo com o Termo de Referência.

9.5 Efetuar o pagamento nas condições e prazos pactuados, após o regular atesto da execução.

10.0 CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

10.1 A fiscalização exercida no interesse do IPOJUCAPREV, não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implicará corresponsabilidade do Poder Público e de seus agentes;

10.2 A fiscalização da execução dos serviços do contrato será de responsabilidade do servidor **MATEUS LUCAS CAMPOS ROCHA – CPF – XXX.151.264-XX – MAT: 77675.**

10.3 Definir como gestor do contrato o Sr. **JOSÉ CARLOS DE AGUIAR VAN DER LINDEN – Mat. 80109.**

10.4 Das Responsabilidades do Gestor e Fiscal:

I. Gestor de Contrato:

a) Declarar formalmente que os serviços estão sendo prestados conforme as especificações e quantidades solicitadas;
b) Encaminhar indicação de sanções para a área administrativa;
c) Assinar o Termo de Recebimento Definitivo dos serviços, para fins de pagamento à CONTRATADA;
d) Autorizar a emissão da nota fiscal;
e) Encaminhar para a área administrativa eventuais pedidos de modificação contratual;
f) Manter os registros formais de todas as ocorrências positivas e negativas da execução do contrato;
g) Receber as ocorrências relatadas pelo Fiscal do Contrato.

II. Fiscal do Contrato:

a) Acompanhar a execução técnica e emitir nota técnica referente ao contrato em questão;
b) Verificar a conformidade dos serviços aos termos contratuais, bem como a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CONTRATADA para fins de pagamento.

11.0 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL:

11.1 Constituem motivos para extinção do contrato as hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, observadas as formas previstas no art. 138 do mesmo diploma legal.

12.0 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

12.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, previstas no Art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021:

I. Dar causa à inexecução parcial do contrato;
II. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III. Dar causa à inexecução total do contrato;
IV. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

VI. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
VIII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
X. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
XI. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
XII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2 Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Federal nº. 14.133/2021 as seguintes sanções:

I. ADVERTÊNCIA, quando:
a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;
a.1) se não justificar pena mais grave.

II. A penalidade de MULTA, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, nos seguintes termos:
a) Pelo atraso no serviço executado, de 1% (um por cento) do valor do contrato, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento);
b) Pela recusa em executar o serviço, caracterizada em 10 (dez) dias após o vencimento do prazo estipulado, de 10% (dez por cento) do valor do contrato;
c) Pela demora em corrigir falha no serviço, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor contratado, por dia decorrido;
d) Pela recusa em corrigir as falhas no serviço ou em substituir o(s) produto(s) ou serviços, entendendo-se como recusa o não execução do serviço ou substituição do(s) produto(s) ou serviços, nos 05 (cinco) dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor contratado;
e) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei Federal n° 14.133/2021, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores: 2% (dois por cento) do valor da parcela a ser cumprida, para cada evento.

1) Na aplicação da sanção prevista no Inciso II deste subitem, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

III. Ficará **IMPEDIDO** de licitar e de contratar com o IPOJUCAPREV, pelo prazo de até 03(três) anos, quando:
a) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
b) Dar causa à inexecução total do contrato;
c) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
d) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
e) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

g) Quando não se justificar a imposição de pena mais grave.

IV. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE para licitar ou contratar (Todos os Entes Federativos) pelo prazo entre 03(três) e 06(seis) anos, quando:

a) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
b) Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
d) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
e) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;
f) Também nos casos dos incisos II a VII do art. 155 da Lei Federal nº. 14.133/2021, quando for o caso de impor pena mais grave.

12.3 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos legais, sendo-lhe franqueada vista do processo.

13.0 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, AMOSTRAS E PADRÃO DE QUALIDADE:

13.1 A CONTRATADA deverá observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis ao preparo, manipulação, acondicionamento, transporte, conservação e distribuição de alimentos e bebidas, mantendo os produtos em condições adequadas de higiene, temperatura e segurança alimentar.

13.2 Antes da realização do evento, a CONTRATADA deverá apresentar, para avaliação e aprovação, amostras dos produtos alimentícios indicados pela CONTRATANTE, nas condições previstas no Termo de Referência.

13.3 A avaliação das amostras poderá ocorrer na sede do IPOJUCAPREV ou em outro local previamente acordado entre as partes, inclusive nas instalações da CONTRATADA ou em estabelecimento indicado para essa finalidade, facultado o acompanhamento da equipe de apoio, do fiscal do contrato e/ou de servidores designados.

13.4 Os produtos apresentados como amostra deverão manter o mesmo padrão de qualidade, composição e características daqueles efetivamente fornecidos no dia do evento. A aprovação das amostras não afasta a responsabilidade integral da CONTRATADA pela conformidade do objeto.

13.5 Caso alguma amostra ou produto fornecido seja considerado incompatível com as especificações contratuais, a CONTRATADA deverá promover sua substituição, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

13.6 A apresentação, avaliação, aprovação, substituição e manutenção do padrão das amostras observarão integralmente o item 3.2.5 do Termo de Referência, que integra este contrato independentemente de transcrição. A não aprovação da amostra substitutiva caracterizará descumprimento contratual, sujeitando a CONTRATADA às medidas administrativas e sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.0 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

14.1 A Autarquia Previdenciária do Ipojuca - IPOJUCAPREV deverá fiscalizar como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o exato cumprimento das cláusulas e condições contratadas, registrando as deficiências porventura existentes e comunicar, por escrito diretamente à contratada, todas e quaisquer irregularidades ocorridas com os empregados desta, a fim de que sejam tomadas devidas providências.

14.2 A CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.

15.0 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO:

15.1 Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes deste instrumento, as partes elegem o Foro da Comarca de Ipojuca-PE, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e acertadas, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Ipojuca/PE, ... de ..... de 2026.

CONTRATANTE:

AUTARQUIA PREVIDENCIÁRIA DO IPOJUCA – IPOJUCAPREV
Eduardo José da Silva
Presidente Executivo

CONTRATADA:

Nome da empresa:
CNPJ:
Representante Legal:
CPF:

TESTEMUNHAS:

NOME: _____

CPF: _____

NOME: _____

CPF: _____