

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA****PROCESSO LICITATÓRIO Nº 31/2025 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2025****1. DO OBJETO E SUAS ESPECIFICAÇÕES**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa, **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA, PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE ITURAMA**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos:

1.1.1. O valor previamente estimado da contratação, composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item.

2. DOS ITENS:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTI	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO DOCE – Embalagem aprox. de 230 g. ingredientes: polvilho. Obs: ISENTO DE GLÚTEN E LEITE, embalado em sacos plásticos transparentes resistentes, pesando aproximadamente 230 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). LIVRE DE GORDURA TRANS. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, validade e peso líquido. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega.	180 Und (Unidades)		15,88	2.858,40
02	BOLO COM SABORES E RECHEIOS ESPECIAIS- LAKA, BRIGADEIRO, FUBA COM GOIABA, CENOURA COM CHOCOLATE). Assado, embalados em material plástico, atóxico, transparente, resistente,	150 kg (Quilos)		41,00	6.150,00



	contendo rotulo com data de fabricação e data de validade. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 01 dia corrido, que antecede a data de entrega. Peso aproximado de 900 g.				
03	BOLO SECO SABORES TRADICIONAIS - (FUBA, YORGUTE, QUEIJO, FORMIGUEIRO, LARANJA, COCO) Sem cobertura, assado, embalados em material plástico, atóxico, transparente, resistente, contendo rotulo com data de fabricação, data de validade. Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de um 01 dia corrido, que antecede a data da entrega. peso aproximando de 500 g.	350 Und (Unidades)		25,00	8.750,00
04	BROA DOCE Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e sem bolor. Quando solicitado o mesmo devera ser produzido no dia da entrega. Entregue em embalagens próprias para alimentos, contendo no rotulo, descrição e peso em quilo. Peso aproximado da unidade 25 g.	180 Kg (Quilos)		37,50	6.750,00
05	BROA SALGADA TEMPERADA – Peso aprox. 25 g Produto de panificação,	50 kg (Quilos)		39,00	1.950,00



CÂMARA MUNICIPAL DE ITURAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS



	elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo vegetal, sal, fermento biológico e temperos naturais. Características técnicas: Peso unitário: 25g. Formato arredondado, textura macia internamente e crocante externamente. Temperada com ervas e especiarias naturais (ex.: orégano, salsa, cebolinha ou similares). Produzida diariamente, garantindo frescor e qualidade. Embalada em saco plástico transparente ou caixa apropriada, devidamente lacrada e identificada com data de fabricação e validade. Validade: até 48h após fabricação, mantida em local fresco e seco. Produto isento de corantes e conservantes artificiais, conforme legislação vigente.				
06	MINI CACHORRO QUENTE (HOT DOG) – cachorro quente no pão de hot dog (pão de leite) de 45 g, com recheios de molho de frango, salsicha, azeitona e batata palha. Lanches embalados individualmente em saquinhos próprios para cachorro quente. Quando solicitado deverá ser entregue em embalagens próprias para alimento de maneira a conservar a integridade do lanche.	450 Und (Unidades)		7,00	3.150,00



CÂMARA MUNICIPAL DE ITURAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS



07	MINI ESFIHA – Salgado assados com recheios (carne e frango). Peso aproximada por unidade de 25 g. O produto devera ser entregue em embalagens apropriadas, transparentes, produzidas e assadas no dia da entrega. No rotulo deve conter a quantidade de peso em quilo.	150 Kg (Quilos)		62,00	9.300,00
08	MINI SALGADOS FRITOS - Massa cozida, recheios diversos (carne, frango ou queijo). Espécie a escolher: Risoles, Coxinha, Croquete de Carne, Croquete de Presunto e Queijo, Bolinha de Queijo ou quibe). Quando solicitado devera ser frito horas antes da entrega e condicionados em embalagens apropriadas de forma a conservar a qualidade do produto entregue. Peso aproximado 25g	8.000,00 (Unidades)		2,00	16.000,00
09	MORTADELA TRADICIONAL FATIADA Produto obtido a partir de carne de primeira qualidade e devidamente inspecionada pelo ministério da Agricultura (selo de qualidade). Quando solicitada a mesma devera ser fatiada em fatias finas e uniformes, momentos antes da entrega. A embalagem devera ser lacrada, não danificada, conter rotulo com descrição do produto, peso, data da fabricação e prazo de validade.	80 Kg (Quilos)		32,00	2.560,00
10	PÃO DE FORMA BRANCO	150 (Pacotes)		13,50	2.025,00



	- FATIADO 450G Produto panificado, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, sal, óleo vegetal e fermento biológico. Características técnicas: Pão de forma branco, macio e fatiado. Crosta fina e textura uniforme. Peso da unidade: conforme embalagem do fabricante (geralmente 450g a 500g). Embalado em saco plástico transparente, lacrado e identificado com data de fabricação e validade. Validade: conforme especificação do fabricante, mantido em local fresco e seco. Produto isento de corantes e conservantes artificiais, conforme legislação vigente				
11	PÃO DE QUEIJO ASSADO – Produzido basicamente a partir de polvilho, queijo, ovos, leite, óleo e fermento biológico. Matéria prima de qualidade e em perfeito estado de conservação. Quando solicitado o mesmo deveser produzido no dia da entrega. Entregue em embalagens próprias para alimentos, contendo no rotulo, descrição e peso em quilo. Peso aproximado da unidade entre 25 a 35 g.	350 Kg (Quilos)		48,00	16.800,00
12	PÃO FRANCES ASSADO 50 G - produto fermentado, preparado com farinha de	500 Kg (Quilos)		23,00	11.500,00



CÂMARA MUNICIPAL DE ITURAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS



	trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina não uniforme. (resolução rdc n. 90/2000 da anvisa). Entrega conforme solicitação e em embalagens apropriadas, estereis e resistente, de forma a conservar a integridade do produto. O mesmo devera ser produzido e assado no dia da entrega.				
13	PÃO PARA HOT DOG (PÃO DE LEITE) - Pão de hot dog unidades aproximadamente de 70 g, produto fresco, assado, macio e sem presença de sujidades e mofo. Produzido no dia da entrega. Entregue em embalagens próprias para alimentos, contendo no rotulo, descrição, data de fabricação e validade.	500 (unidades)		2,50	1.250,00
14	PIZZA SABORES TRADICIONAIS - Pizza tamanho grande, em média 35 cm de diâmetro, nos sabores tradicionais (calabresa, frango, 4 queijos, presunto e mussarela). Devera ser produzida com matéria prima de boa qualidade e quando solicitada devera ser entregue assada. Peso aproximado da unidade de 1.450 kg	150Und (Unidades)		64,00	9.600,00
15	PRESUNTO COZIDO FATIADO - Presunto sem			37,50	9.375,00



	capa de gordura, primeira qualidade, fatiado em fatias finas e uniformes, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais e devidamente inspecionada pelo ministério da agricultura (selo de qualidade). A embalagem devera ser lacrada, não danificada, conter rotulo com descrição do produto, peso, data da fabricação e prazo de validade. Quando solicitada, a mesma devera ser fatiada momentos antes da entrega.	250 Kg (Quilo)			
16	QUEIJO MUSSARELA FATIADO – Queijo de primeira qualidade, resfriado e isento de aditivos e substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais e devidamente Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura(Selo de qualidade). A embalagem devera conter rotulo com descrição do produto, peso, data da fabricação e prazo de validade. Quando solicitada, a mesma devera ser fatiada em fatias finas e uniformes momentos antes da entrega.	250 Kg (Quilos)		62,00	15.500,00
17	ROSQUINHA ASSADA Rosquinha assada com coco e leite condensado de boa qualidade macia e aerada. Serão rejeitados rosquinhas mal-assadas, queimados, amassadas,	500 Und (Unidades)		2,50	1.250,00



	achataados e embatumadas (aspecto massa pesada e de características organolépticas anormais). A mesma devera ser entregues em embalagens apropriadas, transparentes e produzidas e assadas no dia da entrega. Peso aproximado da unidade 50 g cada.				
18	ROSQUINHA FRITA - Rosquinha frita com cobertura de açúcar, de boa qualidade. A mesma devera ser entregues em embalagens apropriadas, com rotulo com descrição, data de fabricação e validade e produzidas e fritas no dia da entrega. Peso aproximado da unidade 50 g cada.	500 Und (Unidades)		2,50	1.250,00
19	SANDUÍCHE NATURAL FRIO DE PEITO DE PERU NO PAO FRANCES 250 G Produto elaborado em pão francês fresco, recheado com peito de peru fatiado, patê de frango cremoso, fatias de mussarela, tomate e alface selecionados. Peso líquido de 250g Características técnicas: Pão francês macio e crocante, produzido no dia cortado ao meio Recheio de peito de peru defumado, patê de frango artesanal e mussarela fresca. Complemento com tomate maduro e alface crocante. Embalagem individual em filme plástico transparente, garantindo higiene e	300 kg (Quilos)		58,00	17.400,00



	conservação. Validade: até 24h após fabricação, mantido sob refrigeração entre 0°C e 5°C.				
20	TORTA SALGADA RECHEADO COM SABORES DIVERSOS - Torta fabricada/assada e entregue no dia em que for solicitada, podendo ser de frango com catupiry, presunto/mussarela e carne moída. A mesma deverá ser entregues em bandejas embaladas com plástico filme ou bandejas com tampa, contendo rotulo com descrição e peso em quilo.	150 Kg (Quilos)		62,00	.300,00

3. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A aquisição de produtos de padaria visa atender às necessidades alimentares dos servidores durante atividades e ocasiões específicas, como reuniões, eventos institucionais ou momentos de confraternização. Garantir um ambiente acolhedor, com infraestrutura adequada para o bem-estar e conforto dos colaboradores, contribui diretamente para a produtividade e o engajamento no trabalho.

3.2. Além disso, a disponibilização de lanches reforça o cuidado com a equipe, promovendo um clima organizacional positivo e valorizando os servidores pelo seu empenho. Essa iniciativa também pode ser estratégica para manter os colaboradores focados e com energia, especialmente em dias com maior demanda de trabalho.

4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Valor estimado acompanhado dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Requisitos de Habilitação:

5.1.1. Contrato social em vigor, na sua íntegra ou devidamente consolidado ou documento equivalente. (Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva);

5.1.2. Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

5.1.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil



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

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

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

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

5.1.7. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor;

5.1.8. Prova de regularidade com a Fazenda [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor;

5.1.9. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

5.1.10. DECLARAÇÃO UNIFICADA, para fins legais, de inexistência de impedimento para contratar ou licitar com a administração pública, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, conforme Anexo IV.

6. DOS CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

6.1. Serão consideradas aceitáveis as propostas que atenderem integralmente às especificações do objeto, Padrão de qualidade e segurança alimentar constantes neste termo, e que apresentarem preços compatíveis com os praticados no mercado.

6.2. A proposta deverá observar o valor estimado da contratação. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem valores:

6.2.1. Superiores; ou

6.2.2. Manifestamente inexequíveis, nos termos do §3º do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

6.3. A proposta deve conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

6.3.1. Especificações técnicas completas dos produtos ofertados, compatíveis com o Termo de Referência;

6.3.2. Prazo de vigência contratual: 12 meses.

6.4. Deverão estar incluso no preço do produto, todas as despesas sem quaisquer ônus para a administração pública, tais como frete, carga, descarga, tributos e quaisquer outros que incidam sobre a avença.



7. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

7.1. Da amostra: Não será exigido.

8 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Prazo de Entrega:

8.1.1. As entregas serão realizadas diariamente durante a vigência da Ata de Preço;

8.1.2. A entrega dos produtos será realizada diariamente, no horário das 12:00 horas às 17:00 horas, após autorização de fornecimento ou documento equivalente pelo titular do Setor Requisitante ou preposto formalmente designado.

8.2. Do Local e Horário de Entrega:

8.2.1. Os produtos deverão ser entregues na Câmara Municipal de Iturama, Avenida Prefeito Juca Pádua, 235, Bairro Liellem Iturama Estado de Minas Gerais.

8.3. Condições de recebimento:

8.3.1. Os produtos serão recebidos:

8.3.1.1. após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação do Setor designado;

8.3.2. a entrega dos itens ficará a cargo do fornecedor, devendo ser providenciado o transporte necessário;

8.3.3. caberá ao responsável receber e conferir a qualidade, quantidade, validade e integridade das embalagens entregue poderá ser submetido a uma análise mais criteriosa, caso for necessário;

8.3.4. os produtos fornecidos deverão atender às exigências de qualidade de acordo com os padrões estabelecidos pelos órgãos de controle e legislação vigente;

8.3.5. a entrega dos produtos fora das especificações contidas neste Termo de Referência, com avarias em suas embalagens ou no próprio produto, decorrente do transporte ou com defeitos de fabricação, gera a obrigação da contratada de, por sua conta, recolher os mesmos e providenciar a devida substituição, de imediato;

8.3.6. reserva-se à Câmara Municipal o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste termo, podendo aplicar as sanções cabíveis à contratada;

8.3.7. o Setor Responsável da Câmara Municipal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

8.3.8. O recebimento dos produtos não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vícios de quantidade ou qualidade do produto ou disparidades com as especificações



estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se a Administração as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90.

8.4. Cronograma físico-financeiro:

8.4.1. Não se aplica.

9. DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado **em até 05 (cinco) dias após a entrega**, acompanhado da Nota Fiscal correspondente e após carimbo e assinatura do(s) responsável(is) pelo cumprimento do estágio de liquidação da despesa.

9.1.1. A Nota Fiscal Eletrônica NF-e deverá ser enviada através de arquivo eletrônico ao e-mail: compras@iturama.mg.leg.br, todavia, as mercadorias serão encaminhadas acompanhada de DANFE (Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica).

9.2. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser automaticamente descontadas do pagamento a que fizer jus ao licitante vencedor.

9.3. A Nota Fiscal só será liberada quando o objeto deste Termo de Referência estiver em total conformidade com as especificações.

9.4. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o pagamento será realizado acrescido de atualização financeira, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC, “pro-rata tempore” ou outro índice que venha substituí-lo, conforme a legislação vigente, acrescido de juros de 1% ao ano.

9.5. Como condições para a continuidade da Ata, a contratada deverá manter as condições de habilitação, inclusive será confirmada a situação de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União).

9.6. Caso a contratada tenha o recolhimento dos encargos relativos ao FGTS centralizado, o documento comprobatório de autorização para a centralização dos recolhimentos deverá ser apresentado à Administração Pública.

9.7. Quando a empresa contratada não apresentar situação regular no ato da emissão da Nota de Empenho ou se recusar a retirar a mesma injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observando-se o disposto no subitem anterior.

9.8. Não será concedida antecipação de pagamento de créditos.

10. DA ATA

10.1. Do instrumento:

10.1.1. O licitante vencedor será convocado para assinar a competente Ata de Registro de Preços no Setor requisitante, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.



10.1.2. O instrumento será encaminhado ao adjudicatário somente se houver motivo relevante, devidamente justificado e às suas expensas.

10.1.3. O não atendimento à convocação para a assinatura da Ata no prazo fixado implicará a decadência do direito à contratação, conforme previsto no artigo 90 da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.1.4. O prazo para a assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.

10.1.5. Havendo recusa do adjudicatário em assinar a Ata no prazo estabelecido, é facultado a esta Administração Pública convocar os licitantes remanescentes para fazê-lo em igual prazo e condições, respeitada a ordem de classificação.

10.1.6. A Ata tem vigência por 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme artigo 84 da Lei 14.133/2021.

10.1.7. Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reequilibrados (Reequilíbrio Econômico-Financeiro), observado o disposto no item 16 do Edital e nos artigos 124 a 136 da Lei nº 14.133/2021.

11. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA RELAÇÃO JURÍDICA

11.1. Atendendo às exigências contidas no artigo 117 da Lei nº 14.133/2021, fica designado pela autoridade competente, agente para acompanhar a gestão e fiscalizar a compra, como representante da Administração, conforme Portaria 02 de 12 de janeiro de 2026.

11.1.1. Gestor do Contrato:

11.1.1.1. Maria José Queiroz Coneglian;

11.1.2. Tem como obrigações mínimas, sem prejuízo de outras correlatas:

- a) seguir o Edital quanto às regras relativas à gestão do contrato;
- b) seguir o modelo de gestão previsto no contrato administrativo;
- c) sugerir as providências cabíveis para o bom andamento e execução do contrato;
- d) entrar em contato com o Contratado, quando necessário, para resolver questões relativas ao contrato administrativo, inclusive a quanto à solicitação de documentos regulares e válidos;
- e) gerir as datas estabelecidas pela Câmara Municipal em edital e contrato, tanto em relação à vigência do contrato quanto em relação ao prazo da execução do objeto;



f) verificar e sugerir, em consonância com a fiscalização, a necessidade de termos aditivos.

11.1.2. Fiscal do Contrato

11.1.2.1. Fiscal: Milzi Dumont de Almeida Fortunato.

11.1.2.2. Tem como obrigações mínimas, sem prejuízo de outras correlatas:

a) seguir o Termo de Referência sobre como a execução do objeto deve ser acompanhada e fiscalizada;

b) seguir o Projeto Básico quanto às normas de fiscalização do objeto a serem seguidas;

c) seguir o Edital quanto às regras relativas A. fiscalização;

d) anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

e) informar a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência;

f) nos contratos de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, deve fiscalizar a distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados pelo contratado, podendo a Câmara Municipal responder solidariamente pelos encargos previdenciários e subsidiariamente pelos encargos trabalhistas se comprovada falha na fiscalização do cumprimento das obrigações do contratado;

11.1.2.3. Receber o objeto do contrato provisoriamente:

a) obras e serviços: mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

b) compras: com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais.

11.2. O presente Processo acompanha Portaria de Nomeação de Gestor e Fiscal do Contrato, sendo que o ordenador da despesa deverá manter atualizado o nome do responsável pela gestão e fiscalização da Ata de Registro de Preço.

11.2.1. A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados;

11.2.2. A atualização, caso seja necessária, será realizada por meio de apostilamento.

11.3. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução da Ata de Registro de Preço, o agente fiscalizador dará ciência à CONTRATADA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.



11.4. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

11.5. O CONTRATANTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da CONTRATADA.

11.6. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial da Ata de Registro de Preço, que possibilite a aplicação das sanções previstas neste instrumento, deverão ser observadas as disposições do edital e da legislação aplicável.

11.7. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas ao Gestor para adoção das medidas pertinentes.

11.7.1. Caberá ao gestor os controles administrativos/financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. A despesa referente a essa aquisição/fornecimento será empenhada na seguinte dotação orçamentária, ou sua correspondente ao exercício:

Órgão:	01	Câmara Municipal de Iturama
Unidade:	01	Câmara Municipal
Subunidade:	02	Administração
Função:	01	Legislativa
Subfunção:	031	Ação Legislativa
Programa:	0001	Legislativo Municipal em Ação
Projeto/Atividade:	2002	Manutenção Atividades Administrativas
Despesa:	3.3.90.30.00	- Material de Consumo
Projeto/Atividade:	2003	Manutenção Encargos com Recepção/eventos/hospedagem
Despesa:	3.3.90.30.00	- Material de Consumo
Projeto/Atividade:	2004	Manutenção Atividades Escola do Legislativo
Despesa:	3.3.90.30.00	- Material de Consumo

13. DA GARANTIA

13.1. Garantia do produto: fabricante, garantia legal ou garantia convencional

13.1.1. Garantia legal estabelecida pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC):

13.2. A partir da data de recebimento do produto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante/fabricante em sua proposta comercial ou exigida na especificação.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não se aplica.

15. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

15.1. Da Contratada:

15.1.1. Fornecer os produtos nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento;



15.1.2. Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao CONTRATANTE para ateste e pagamento;

15.1.3. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado;

15.1.4. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os itens em que se verificarem defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;

15.1.5. Assegurar ao CONTRATANTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento;

15.1.6. Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos materiais, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e descarregamento dos produtos;

15.1.7. Responsabilizar-se pela qualidade dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência;

15.1.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência;

15.1.9. Não transferir para o CONTRATANTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONTRATADA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência;

15.1.10. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

15.1.11. Manter preposto, aceito pela Câmara Municipal, para representá-lo na execução do objeto contratado;

15.1.12. Responsabilizar-se por danos causados diretamente a Câmara Municipal ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da entrega ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização;

15.1.13. Executar a entrega do objeto deste Termo de Referência em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previsíveis em normas de regência e segurança;

15.1.14. Manter à frente pessoa qualificada para representá-la junto à fiscalização;



CÂMARA MUNICIPAL DE ITURAMA

ESTADO DE MINAS GERAIS



Iturama/MG, julho de 2026

Sinomar Barbosa de Moraes
Presidente da Câmara