



### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

1.1. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO EVENTUAL E FRACIONADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PRONTOS PARA CONSUMO, INCLUINDO BOLOS, LANCHES, REFEIÇÕES, PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, DOCES E BEBIDAS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DE EVENTOS, REUNIÕES, CAPACITAÇÕES E DEMAIS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE VITOR MEIRELES/SC, conforme especificações técnicas, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

1.2. A contratação observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 012/2023 e demais normas aplicáveis.

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios prontos para consumo, incluindo produtos de panificação, bolos, lanches, doces e bebidas, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais em eventos institucionais, reuniões, capacitações, ações comunitárias e demais atividades administrativas.

2.2. As demandas possuem caráter eventual, variável e descentralizado, inviabilizando a produção interna por limitações estruturais, operacionais e sanitárias, especialmente quanto à ausência de instalações adequadas, equipe técnica e logística compatível com o fornecimento em escala.

2.3. Conforme demonstrado no Documento de Formalização da Demanda – DFD nº 57/2026 e no Estudo Técnico Preliminar – ETP, a contratação de empresa especializada assegura qualidade, padronização dos produtos, segurança alimentar, atendimento às normas sanitárias e eficiência na execução, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento, previstos no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.4. Ressalta-se que procedimento licitatório anterior restou parcialmente fracassado, especialmente em itens de panificação e lanches, em razão da ausência de propostas válidas, o que comprometeu o atendimento integral das demandas públicas, justificando a realização de nova contratação devidamente ajustada às condições de mercado.

2.5. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza variável da demanda e da necessidade de fornecimento parcelado ao longo da vigência da Ata, nos termos do art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.6. O critério de julgamento por item amplia a competitividade do certame, possibilita a participação de fornecedores especializados e evita concentração de mercado, não havendo interdependência técnica entre os itens, conforme análise constante do Estudo Técnico Preliminar.





2.7. A solução adotada encontra-se devidamente fundamentada no planejamento da contratação, demonstrando viabilidade técnica e econômica, compatibilidade com as necessidades da Administração e aderência às orientações dos órgãos de controle.

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. O fornecimento dos produtos deverá atender integralmente às especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, observando padrões de qualidade, quantidade e condições sanitárias exigidas pela Administração.

3.2. Os alimentos deverão ser preparados no mesmo dia da entrega, utilizando matérias-primas próprias para consumo, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas de higiene, armazenamento e manipulação.

3.3. A produção, acondicionamento, transporte e distribuição deverão observar as boas práticas de manipulação de alimentos e a legislação sanitária vigente, garantindo condições adequadas de consumo.

3.4. Os produtos deverão ser transportados e acondicionados em embalagens apropriadas, assegurando integridade, conservação térmica e manutenção das características até o momento do consumo.

3.5. A contratada deverá manter regularidade sanitária junto aos órgãos competentes durante toda a execução contratual, sujeitando-se à fiscalização da Administração.

3.6. A contratada deverá cumprir integralmente os prazos, quantitativos e locais definidos nas requisições administrativas, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

### 4. CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

#### 4.1. Descrição Técnica dos itens

Item	Descrição Técnica	Quant.	Medida	R\$ Unitário	R\$ Total
1	Bolo recheado com frutas e brigadeiro, produzido com ingredientes de qualidade, com preparo recente, apresentando características sensoriais adequadas de sabor, aroma, textura e aparência.	100,00	KG	<b>R\$ 55,25</b>	R\$ 5.525,00
2	Bolo recheado com outros sabores diversos, produzido com ingredientes de qualidade, preparo recente e características sensoriais adequadas.	100,00	KG	<b>R\$ 55,65</b>	R\$ 5.565,00
3	Bolo seco tipo caseiro, produzido com matérias-primas adequadas, preparo	300,00	KG	<b>R\$ 22,49</b>	R\$ 6.747,00





# Vitor Meireles

## Gabinete do Prefeito

	recente e características sensoriais apropriadas.				
4	Cachorro-quente preparado com pão francês, salsicha e molho tradicional, acondicionado em embalagem apropriada, preparado no dia do fornecimento e mantido em condições térmicas adequadas.	500,00	UN	<b>R\$ 5,01</b>	R\$ 2.505,00
5	Café preto adoçado, preparado e acondicionado em recipiente térmico adequado, preservando temperatura, aroma e sabor característicos do produto.	300,00	LITRO	<b>R\$ 10,54</b>	R\$ 3.162,00
6	Doces tradicionais variados (amendoim, coco, polvilho, maisena, ferradura ou similares), produzidos com matérias-primas adequadas, preparo recente e características sensoriais apropriadas.	150,00	KG	<b>R\$ 38,95</b>	R\$ 5.842,50
7	Lanche salgado composto por preparações assadas ou fritas, contendo variedade de itens tradicionais, com peso mínimo entre 350 g e 400 g por unidade, preparado no dia do fornecimento, acondicionado em embalagem adequada e transportado em condições sanitárias apropriadas.	1.500,00	UN	<b>R\$ 22,37</b>	R\$ 33.555,00
8	Lasanha assada, acondicionada em recipiente com capacidade aproximada de 4 litros, preparada com ingredientes de qualidade e acondicionada adequadamente para transporte e conservação térmica.	25,00	UN	<b>R\$ 142,50</b>	R\$ 3.562,50
9	Massinha preparada para consumo, produzida com ingredientes adequados, respeitando padrões sanitários e características sensoriais próprias do produto.	25,00	KG	<b>R\$ 26,97</b>	R\$ 674,25
10	Mini dog contendo pão e patê de frango, com peso mínimo aproximado de 30 g por unidade, preparado no dia do fornecimento e acondicionado adequadamente.	3.000,00	UN	<b>R\$ 4,23</b>	R\$ 12.690,00





# Vitor Meireles

## Gabinete do Prefeito

11	Mousse nos sabores maracujá ou limão, acondicionado em recipiente individual com capacidade aproximada de 145 ml, preparado com ingredientes adequados e dentro do prazo de validade.	100,00	UN	<b>R\$ 7,03</b>	R\$ 703,00
12	Orelha de gato doce crocante, produzida com ingredientes adequados, preparo recente e características sensoriais apropriadas.	250,00	KG	<b>R\$ 35,22</b>	R\$ 8.805,00
13	Pão caseiro com peso aproximado de 600 g por unidade, produzido com ingredientes adequados, preparo recente e características sensoriais apropriadas.	100,00	UN	<b>R\$ 9,11</b>	R\$ 911,00
14	Pão de leite com peso aproximado de 500 g por unidade, produzido com ingredientes adequados e preparo recente.	100,00	UN	<b>R\$ 9,29</b>	R\$ 929,00
15	Pão de milho produzido com ingredientes adequados, preparo recente e características sensoriais apropriadas.	50,00	KG	<b>R\$ 18,75</b>	R\$ 937,50
16	Pão de queijo com peso aproximado de 90 g por unidade, preparado com ingredientes adequados e fornecido em condições apropriadas de conservação.	350,00	UN	<b>R\$ 4,39</b>	R\$ 1.536,50
17	Pão francês com peso mínimo aproximado de 50 g por unidade, produzido conforme padrões de panificação e fornecido fresco.	50,00	KG	<b>R\$ 15,25</b>	R\$ 762,50
18	Pão picante acondicionado em recipiente com capacidade aproximada de 4 litros, preparado com ingredientes adequados e transporte apropriado.	25,00	UN	<b>R\$ 118,44</b>	R\$ 2.961,00
19	Pão tipo Pullman acondicionado em embalagem de aproximadamente 500 g, dentro do prazo de validade e conforme normas sanitárias.	60,00	UN	<b>R\$ 9,58</b>	R\$ 574,80
20	Pão quente assado acondicionado em recipiente com capacidade aproximada de 4 litros, preparado com ingredientes adequados e transporte apropriado.	25,00	UN	<b>R\$ 125,00</b>	R\$ 3.125,00
21	Pastelão assado acondicionado em recipiente com capacidade aproximada de 4 litros, preparado com ingredientes adequados e transporte apropriado.	50,00	UN	<b>R\$ 142,56</b>	R\$ 7.128,00





# Vitor Meireles

## Gabinete do Prefeito

22	Pedaços de cuca com peso mínimo aproximado de 50 g por unidade, podendo conter sabores variados, produzidos com preparo recente.	450,00	KG	<b>R\$ 18,25</b>	R\$ 8.212,50
23	Rosca de polvilho produzida com ingredientes adequados, preparo recente e características sensoriais próprias.	100,00	KG	<b>R\$ 26,15</b>	R\$ 2.615,00
24	Sanduíche em pão francês contendo queijo e presunto, preparado no dia do fornecimento e acondicionado adequadamente.	1.000,00	UN	<b>R\$ 5,05</b>	R\$ 5.050,00
25	Suco de laranja natural 100% fruta, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem com capacidade mínima de 3 litros, preparado com fruta natural e dentro do prazo adequado para consumo.	30,00	UN	<b>R\$ 42,10</b>	R\$ 1.263,00
					<b>R\$ 125.342,05</b>

Total: **R\$ 125.342,05** (cento e vinte e cinco mil, trezentos e quarenta e dois reais e cinco centavos)

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios prontos para consumo ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, mediante requisição administrativa, contendo, no mínimo: tipo de produto, quantidade, local, data e horário de entrega.

5.2. A contratada deverá possuir capacidade operacional e logística para atender integralmente às solicitações, nos prazos, locais e condições estabelecidos.

5.3. Os produtos deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de higiene, acondicionamento e conservação, sendo recusados aqueles em desacordo com as especificações.

5.4. O recebimento será provisório no ato da entrega e definitivo após verificação da conformidade.

### 6. CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

6.1. A Ata de Registro de Preços não obriga a Administração à contratação da totalidade dos quantitativos estimados, sendo as aquisições realizadas conforme necessidade, nos termos do art. 82 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. A adjudicação por item não gera obrigação de contratação simultânea, podendo as aquisições ocorrer de forma independente, conforme conveniência administrativa.





6.3. A contratada deverá garantir o atendimento das requisições nos locais indicados pela Administração.

## 7. ESTIMATIVA DE VALOR

7.1. A estimativa de preços foi elaborada com base em pesquisa de mercado, incluindo cotações com fornecedores, análise de contratações similares e outras fontes disponíveis, em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2. Os valores e quantitativos estimados constam nos documentos que integram o processo, definidos com base no histórico de consumo e na previsão de demanda das Secretarias Municipais.

7.3. Para definição do valor estimado, adotou-se a média dos preços válidos coletados, desconsiderando-se valores inexequíveis ou excessivos, mediante análise técnica.

## 8. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

8.1. O fornecimento ocorrerá mediante requisição administrativa, contendo, no mínimo: tipo de produto, quantidade, local, data e horário de entrega.

8.2. O prazo máximo de atendimento será de até 48 (quarenta e oito) horas, contadas do recebimento da Ordem de Compra ou requisição administrativa.

8.3. Para itens destinados ao consumo imediato, especialmente lanches e alimentos perecíveis, o atendimento deverá ocorrer de forma imediata ou em prazo reduzido, conforme necessidade da Administração, podendo ser realizado no local indicado ou nas dependências da contratada.

8.4. Nesses casos, a contratada deverá garantir atendimento no perímetro urbano do Município de Vitor Meireles/SC, em tempo adequado, assegurando qualidade, higiene e segurança alimentar, podendo utilizar estabelecimento próprio, terceirizado ou soluções logísticas, sem exigência de localização prévia.

8.5. A contratada deverá cumprir integralmente os prazos, locais e condições estabelecidos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

8.6. Em situações excepcionais, devidamente justificadas pela Administração, os prazos poderão ser ajustados, desde que não haja prejuízo ao interesse público.

## 9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1 A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por gestor e fiscais formalmente designados pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2 A gestão contratual será exercida pelo servidor designado para a função de gestor de contratos, competindo-lhe coordenar a execução do ajuste, controlar prazos, promover as medidas necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas e adotar as providências





administrativas relativas à formalização de eventuais alterações, prorrogações, aplicação de sanções e demais atos inerentes à gestão do contrato.

**9.3** A fiscalização contratual será exercida por servidor(es) previamente designado(s), aos quais caberá o acompanhamento da execução do objeto, a verificação da conformidade do fornecimento com as especificações técnicas e a certificação do cumprimento das obrigações contratuais.

**9.4** Compete à fiscalização:

- I – verificar a conformidade técnica e qualitativa dos produtos fornecidos;
- II – conferir quantitativos, acondicionamento, peso, temperatura e condições sanitárias dos alimentos, quando aplicável;
- III – atestar o recebimento provisório e definitivo do objeto;
- IV – registrar em relatório próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual;
- V – comunicar formalmente ao gestor do contrato eventuais irregularidades para adoção das medidas cabíveis;
- VI – propor a aplicação de penalidades, quando constatado o descumprimento contratual;
- VII – rejeitar, no todo ou em parte, o fornecimento realizado em desacordo com as especificações do Termo de Referência;
- VIII – acompanhar os prazos de atendimento das requisições.

**9.5** O gestor e o fiscal do contrato poderão ser substituídos por servidores formalmente designados pela Administração, em seus afastamentos e impedimentos legais.

**9.6** As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização serão encaminhadas ao gestor do contrato para adoção das medidas administrativas cabíveis.

## 10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias, após o recebimento da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo responsável pela fiscalização do contrato, desde que comprovada a regular execução do objeto.

10.2. A nota fiscal deverá ser encaminhada exclusivamente em formato digital para o endereço eletrônico [nfe@vitormeireles.sc.gov.br](mailto:nfe@vitormeireles.sc.gov.br), devendo conter, obrigatoriamente, os dados bancários da contratada.

10.3. O pagamento será realizado em nome da contratada, preferencialmente por meio de boleto bancário, transferência bancária ou PIX, observadas as normas financeiras, orçamentárias e contábeis vigentes no Município.

## 11. VIGÊNCIA DA ATA

11.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, mediante justificativa formal da autoridade





competente, comprovação da vantajosidade e demonstração do interesse público, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. Na hipótese de prorrogação, os valores registrados poderão ser reajustados, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da proposta ou do último reajuste concedido, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, mediante solicitação formal da contratada e prévia análise técnica e administrativa da Administração Municipal.

## 12. CONTRATAÇÃO DECORRENTE DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 As contratações decorrentes do Sistema de Registro de Preços serão formalizadas mediante emissão de Ordem de Compra, podendo ser acompanhada da respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente, a qual constituirá autorização formal para o fornecimento dos materiais, vinculando a contratada às condições estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, no instrumento convocatório e nos documentos que fundamentam o planejamento da contratação, especialmente o Documento de Formalização da Demanda e o Estudo Técnico Preliminar.

12.2 A Ordem de Compra deverá conter, no mínimo, a especificação dos materiais, quantitativos, prazos, local de entrega, data e horário de fornecimento, bem como demais condições necessárias à execução do objeto, devendo ser integralmente observada pela contratada.

12.3 A existência da Ata de Registro de Preços não gera obrigação de contratação por parte da Administração Municipal, constituindo-se em instrumento de registro de preços e condições para futuras e eventuais aquisições, observadas as estimativas de consumo previstas no Documento de Formalização da Demanda, as diretrizes de execução estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar, a disponibilidade orçamentária e a conveniência administrativa.

12.4 A emissão da Ordem de Compra implicará aceitação integral das condições contratuais pela contratada, sujeitando-a às obrigações, responsabilidades e penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, na Ata de Registro de Preços, neste Termo de Referência e nos documentos que integram o planejamento da contratação.

## 13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Fornecer os produtos rigorosamente conforme as especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade, acondicionamento, temperatura adequada, prazos e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, na Ordem de Compra e no instrumento convocatório.

13.2. Cumprir integralmente os prazos, locais, horários e condições de entrega definidos pela Administração, responsabilizando-se por eventuais atrasos, falhas logísticas ou descumprimento das condições estabelecidas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.





13.3. Manter, durante toda a execução contratual, regularidade sanitária, operacional e documental, observando integralmente as normas da Vigilância Sanitária, legislação de segurança alimentar, boas práticas de manipulação, transporte e armazenamento de alimentos, respondendo civil, administrativa e criminalmente por eventuais irregularidades.

13.4. Substituir, no prazo máximo estabelecido pela Administração, sem ônus adicional, quaisquer produtos que apresentem vícios, deterioração, contaminação, inadequação ao consumo, divergência de peso, volume, temperatura, acondicionamento ou que estejam em desacordo com as especificações técnicas ou exigências sanitárias.

13.5. Garantir a qualidade, procedência, conservação e segurança alimentar dos produtos fornecidos, responsabilizando-se integralmente por danos à saúde pública, intoxicações alimentares ou quaisquer prejuízos decorrentes da inadequada manipulação, preparo, acondicionamento ou transporte.

13.6. Responsabilizar-se integralmente pelo transporte, carga, descarga, acondicionamento térmico, conservação e entrega dos produtos, utilizando veículos e equipamentos adequados às exigências sanitárias e operacionais, assumindo todos os custos logísticos, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto.

13.7. Manter, durante toda a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório, devendo comunicar imediatamente à Administração qualquer fato superveniente que comprometa sua regularidade, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis.

13.8. Permitir e facilitar a fiscalização por parte da Administração, disponibilizando documentos, registros, instalações, veículos e quaisquer informações necessárias ao acompanhamento da execução contratual.

13.9. Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outros decorrentes da execução do contrato, não gerando vínculo empregatício com a Administração Pública.

13.10. Observar integralmente a legislação ambiental, sanitária, trabalhista, consumerista e de proteção de dados pessoais, quando aplicável, respondendo por eventuais danos ou infrações.

13.11. Comunicar previamente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento, devendo adotar imediatamente as medidas corretivas necessárias para evitar descontinuidade do serviço ou prejuízo ao interesse público.

13.12. Responder integralmente por perdas, danos, prejuízos e demais responsabilidades decorrentes da inexecução total ou parcial do contrato.

13.13. O descumprimento das obrigações previstas neste instrumento sujeitará a contratada à aplicação das penalidades previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da rescisão contratual, responsabilização civil e demais sanções cabíveis.





### 13.14. DA MANUTENÇÃO DA PROPOSTA E EXECUÇÃO

13.14.1. A licitante vencedora deverá manter integralmente sua proposta e as condições ofertadas durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes.

13.14.2. A recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, retirar a Ordem de Compra, atender à convocação da Administração ou iniciar o fornecimento caracterizará descumprimento total da obrigação assumida.

13.14.3. A desistência injustificada da proposta será equiparada à inexecução total do objeto.

13.14.4. Nessas hipóteses, a Administração poderá aplicar as penalidades previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública e demais sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

### 13.15. DA RESPONSABILIDADE NA FASE DE LANCES

13.15.1. A participação da licitante na fase de lances implica sua vinculação integral à proposta ofertada, sendo vedada a desistência injustificada.

13.15.2. Considera-se desistência injustificada a não manutenção do lance apresentado, a recusa em confirmar a proposta ou qualquer conduta que comprometa a continuidade da contratação após a fase competitiva.

13.15.3. A desistência de lance durante a fase de disputa, quando resultar na impossibilidade de contratação da licitante classificada, será caracterizada como infração administrativa.

13.15.4. Nessas hipóteses, poderão ser aplicadas as penalidades previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive multa, impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública e demais sanções cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

### 14. HABILITAÇÃO

14.1. Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar os documentos exigidos nos arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021, compreendendo, no mínimo, os seguintes:

I – Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, emitida há, no máximo, 90 (noventa) dias;

II – Ato constitutivo, contrato social consolidado ou última alteração contratual, devidamente registrado, em vigor;

III – Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

IV – Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual;





- V – Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
- VI – Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;
- VII – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos da legislação vigente;
- VIII – Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, emitida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com validade vigente;
- IX – Cópia da Cédula de Identidade (RG) dos sócios da empresa ou dos representantes legais da entidade;
- X – Declaração Unificada (Modelo em Anexo);
- XI – Proposta de Preços/Cotação, conforme modelo e condições estabelecidas no instrumento convocatório.

### 14.1.1 MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

As condições de habilitação deverão ser mantidas durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, podendo a Administração, a qualquer tempo, realizar diligências para verificação da regularidade da contratada, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.

### 14.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-SANITÁRIA

**14.3.1.** A documentação sanitária exigida seguirá o nível de risco da atividade da empresa, conforme a Resolução nº 01/2025 da Vigilância Sanitária de SC.

**14.3.2.** A licitante deverá apresentar:

I – CNPJ com atividade compatível.

**14.3.3.** Conforme o nível de risco da atividade:

I – **Nível III (alto risco):** obrigatório Alvará Sanitário;

II – **Nível II (médio risco):** Alvará Sanitário ou Declaração de Compromisso Sanitário;

III – **Nível I (baixo risco):** dispensado Alvará.

**14.3.4.** Será considerado sempre o maior nível de risco da atividade exercida pela empresa.

**14.3.5.** A empresa permanece responsável pelo cumprimento das normas sanitárias e sujeita à fiscalização pelos órgãos competentes durante toda a execução contratual.

### 15. INTEGRIDADE E BOAS PRÁTICAS ADMINISTRATIVAS

**15.1** A contratada deverá observar, durante toda a execução contratual, os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, probidade





administrativa, planejamento, transparência e segregação de funções, em conformidade com a Constituição Federal, com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

**15.2** A contratada compromete-se a cumprir integralmente a legislação trabalhista, previdenciária, ambiental, sanitária, de saúde e segurança do trabalho, bem como as normas coletivas de trabalho, responsabilizando-se pelos encargos decorrentes da execução do objeto, nos termos dos arts. 121 e 122 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**15.3** A contratada deverá observar as disposições da Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), da Lei Federal nº 8.429/1992 (Lei de Improbidade Administrativa), da Lei Federal nº 9.613/1998 (Lei de Lavagem de Dinheiro), bem como demais atos normativos que tratem da integridade, ética e combate à corrupção no âmbito da Administração Pública.

**15.4** Fica expressamente vedado à contratada:

I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público ou a terceiro a ele relacionado;

II – fraudar ou frustrar o caráter competitivo do procedimento licitatório ou de execução contratual;

III – praticar atos com o objetivo de obter vantagem indevida de modificações ou prorrogações contratuais;

IV – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos de controle interno ou externo;

V – utilizar mão de obra em desacordo com a legislação vigente, especialmente em condições análogas às de trabalho escravo ou infantil, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos da legislação.

**15.5** A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, conduta compatível com as diretrizes de integridade e boas práticas administrativas, adotando mecanismos internos de prevenção, detecção e remediação de irregularidades, quando exigidos pela natureza e porte da contratação.

**15.6** O descumprimento das disposições deste item caracterizará infração contratual, sujeitando a contratada às sanções previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da rescisão contratual, da responsabilização civil e administrativa e do encaminhamento aos órgãos de controle e fiscalização competentes.

**15.7** A Administração poderá realizar diligências, auditorias ou solicitar documentos comprobatórios a qualquer tempo, a fim de verificar o cumprimento das obrigações previstas neste item, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021

## 16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA





# Vitor Meireles

## Gabinete do Prefeito

16.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Código	Descrição
2026	
147	Referência
08	Fundo Municipal de Saude
001	Fundo Municipal de Saude
2011	MAMUTENÇÃO DA ATENÇÃO PRIMÁRIA
33390300700000000000	Gêneros de alimentação
150010020000	Recursos não vinculados de Impostos

2026	
174	Referência
10	Fundo Municipal de Assistencia Social
001	Fundo Municipal de Assistencia Social
2016	ATENÇÃO AS FAMÍLIAS CARENTES
33390300700000000000	Gêneros de alimentação
150070000000	Recursos não vinculados de Impostos

2026	
38	Referência
04	Secretaria de Agricultura, Silv. Pec. e Meio Ambie
001	Secretaria de Agricultura, Silv. Pec. e Meio Ambie
2006	MANUTENCAO DA SEC. DE AGRICULTURA, SILV. PEC. E ME
33390300700000000000	Gêneros de alimentação
150070000000	Recursos não vinculados de Impostos

2026	
64	Referência
06	Secretaria de Educação
001	Secretaria de Educacao
2023	MANUTENCAO DO TRANSPORTE ESCOLAR
33390300700000000000	Gêneros de alimentação
150010010000	Recursos não vinculados de Impostos

2026	
97	Referência
07	Secretaria de Obras e Serviços Publicos
001	Secretaria de Obras e Serviços Publicos
2033	MANUTENÇÃO DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS
33390300700000000000	Gêneros de alimentação
150070000000	Recursos não vinculados de Impostos

## 17. SANÇÕES





**17.1** A contratada ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilidade civil e penal, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

**17.2** Pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas, poderão ser aplicadas à contratada, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – advertência;

II – multa;

III – impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**17.3** A multa poderá ser aplicada nos seguintes termos:

I – multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10% (dez por cento);

II – multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total do objeto, recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços ou o contrato, ou descumprimento de obrigações que comprometam a execução contratual;

III – multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida, no caso de inexecução parcial.

**17.4** Considerar-se-á inexecução total, para fins de aplicação da multa prevista no inciso II do subitem anterior:

I – a não entrega do objeto contratado;

II – a entrega de produtos em desacordo com as especificações técnicas que comprometam sua utilização;

III – o abandono da execução contratual;

IV – a manutenção de condições higiênico-sanitárias inadequadas que representem risco à saúde pública;

V – a prática de fraude ou comportamento inidôneo.

**17.5** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada quando a contratada:

I – der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;





II – der causa à inexecução total do contrato;

III – deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

IV – não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

V – não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

VI – ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

**17.6** A sanção de declaração de inidoneidade será aplicada nas hipóteses previstas no art. 156, §5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

**17.7** As multas aplicadas poderão ser:

I – descontadas dos pagamentos devidos pela Administração;

II – cobradas administrativamente;

III – inscritas em dívida ativa e cobradas judicialmente.

**17.8** A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo sancionador, nos termos da legislação vigente.

**17.9** Na aplicação das penalidades serão consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida, os danos que dela provierem para a Administração, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, a reincidência e os antecedentes da contratada.

**17.10** O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de até 15 (quinze) dias, a contar da notificação, podendo ser compensado com créditos existentes junto à Administração.

**17.11** O atraso injustificado na execução do objeto sujeitará a contratada, além das sanções previstas neste item, às demais penalidades estabelecidas no instrumento convocatório e na legislação aplicável.

## 18. DISPOSIÇÕES FINAIS

**18.1** Integram o presente Termo de Referência, para todos os fins de direito, como partes indissociáveis do processo de contratação:

I – o Documento de Formalização da Demanda – DFD;

II – o Estudo Técnico Preliminar – ETP;





PREFEITURA MUNICIPAL

# Vitor Meireles

## Gabinete do Prefeito

III — demais anexos e documentos que compõem o processo administrativo de contratação.

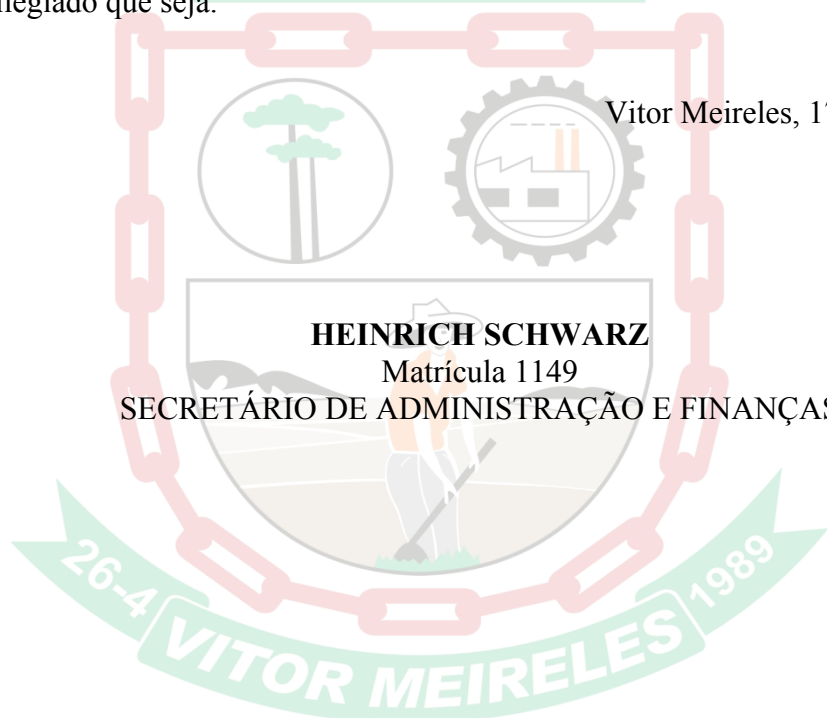
**18.2** Este Termo de Referência vincula-se ao instrumento convocatório, à Ata de Registro de Preços, ao contrato e à proposta vencedora, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do edital e da legislação vigente.

**18.3** A participação no certame implica plena concordância da licitante com as condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e nos demais documentos que integram o processo de contratação.

**18.4** Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, nas demais normas aplicáveis às contratações públicas, nos princípios do direito administrativo e, subsidiariamente, nas disposições de direito privado.

**18.5** Fica eleito o foro da Comarca do Município contratante para dirimir eventuais controvérsias oriundas da execução do objeto, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Vitor Meireles, 17 de março de 2026.



ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 17/03/2026 16:33 -03:00 -03  
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/p99bc6095ac9e9>

