



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

TERMO DE REFERÊNCIA

(art. 6º, XXIII, a e i, da Lei Federal nº 14.133/21)

1 - O QUE SERÁ CONTRATADO?

(art. 6º, XXIII, a e i, da Lei Federal nº 14.133/21)

Lote único

Nº	Quant.	Un.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	2.350,000	UN	Biscoito tipo bolacha, sabor amanteigado, elaborado com farinha de trigo, água, manteiga, gordura vegetal e manteiga do sertão, proporcionando um sabor único e levemente salgado. Apresentado em embalagem de 400 gramas, o produto possui uma textura crocante e é ideal para consumo imediato ou como acompanhamento de bebidas. A fabricação deve seguir rigorosos controles de qualidade, assegurando que o biscoito atenda às normas sanitárias e de segurança alimentar. O fornecedor deverá garantir que o produto seja entregue com embalagem intacta, contendo informações claras sobre composição, validade, lote e número de registro, conforme exigências legais. O biscoito deve ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde do consumidor e garantir frescor e qualidade até o momento do consumo, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	12,9200	30.362,00
2	975,000	KG	Bolo alimentício 1kg sabor cenoura, com cobertura de chocolate, elaborado com ingredientes selecionados, incluindo farinha de trigo, fermento químico, açúcar, ovos e cenoura fresca. Apresenta textura macia e úmida, sabor suave e característico, com cobertura de chocolate homogênea e de boa qualidade, conferindo excelente apresentação e paladar. O produto é fabricado seguindo rigorosos padrões de higiene e boas práticas de fabricação, garantindo segurança, frescor e conservação adequados para consumo direto. Ideal para consumo em	47,3500	46.166,25



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

			lanches, cafés e eventos, mantendo padrão artesanal e alto apelo sensorial.		
3	975,000	KG	Bolo alimentício 1kg sabor chocolate, com cobertura de chocolate, produzido com ingredientes de qualidade, como farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovos. Apresenta textura macia e uniforme, com sabor intenso de chocolate e cobertura cremosa, proporcionando excelente experiência sensorial. O produto é preparado dentro de rigorosos padrões de segurança alimentar e boas práticas de fabricação, assegurando frescor, integridade e aparência atrativa. Indicado para consumo direto, é ideal para lanches, eventos e serviços de alimentação, mantendo padrão artesanal e apresentação refinada.	50,9100	49.637,25
4	535,000	UN	Bolo alimentício 1kg sabor mandioca (aipim), sem recheio, com peso unitário de 1 kg. Produto elaborado com ingredientes de alta qualidade, apresentando textura macia e sabor característico de mandioca, com aparência caseira e acabamento em cobertura de açúcar de confeitiro. Livre de conservantes artificiais, o bolo é preparado seguindo boas práticas de fabricação, garantindo segurança alimentar, frescor e integridade até o consumo. Ideal para consumo direto, mantém padrão artesanal com excelente apelo sensorial e visual.	42,4700	22.721,45
5	975,000	UN	Bolo salgado 1kg com recheio de frango ou carne moída, tomate, milho, ervilha e legumes.	49,2200	47.989,50
6	1.490,000	UN	Cucas com diversos recheios, embaladas em recipiente plástico de polipropileno original do fabricante, resistente, contendo especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Devem ser produzidas com matérias-primas sãs, limpas, sem impurezas, umidade, parasitas ou fragmentos estranhos, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas unidades com textura anormal, dureza excessiva ou características organolépticas alteradas. Embalagem primária com peso líquido mínimo de 500g. Produto	18,1200	26.998,80



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

			conforme normas da Vigilância Sanitária.		
7	16.720,000	UN	Doce confeitado tipo brigadeiro, com peso de 50 gramas por unidade, elaborado com ingredientes de qualidade e coberto com chocolate granulado. Produto de textura macia, sabor intenso e acabamento artesanal, ideal para consumo em eventos, lanches e sobremesas. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, assegurando segurança e qualidade alimentar.	3,2600	54.507,20
8	4.325,000	UN	Doce não confeitado do tipo cremoso, com sabor variado, 30g e ideal para consumo direto ou utilização como recheio e cobertura em preparações doces. Apresenta textura macia e homogênea, com consistência estável e boa espalhabilidade. Os sabores podem incluir frutas, chocolate, doce de leite, entre outros, mantendo sempre o perfil sensorial agradável, com aroma e sabor marcantes e equilibrados, sem presença de elementos estranhos ou indesejáveis. A embalagem deve garantir a integridade do produto, conter rotulagem completa conforme as normas vigentes, incluindo identificação do sabor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 30 dias a partir da entrega, e registro no órgão competente. O transporte e armazenamento devem seguir as condições adequadas ao tipo de produto, conforme legislação da Anvisa.	4,3700	18.900,25
9	12.020,000	UN	Enroladinho assado de goiaba. Unidades com aproximadamente 35g, com tamanhos regulares. Recheado somente com goiabada. Sem adição de produtos químicos ou conservantes. Macio, isento de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente, com aproximadamente 01kg. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. O	1,5200	18.270,40



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

			produto deve ser entregue congelado e em recipiente adequado – isopor, caixa térmica ou caixa organizadora - devidamente higienizado sem panos, papel, toalhas ou similares no seu interior.		
10	855,000	KG	Grostoli, de sabor doce, elaborado com farinha de trigo, fermento, água, sal, açúcar e leite. Apresenta-se sem cobertura e sem recheio, com textura leve e crocante, sabor equilibrado e aparência artesanal. Produzido a partir de ingredientes selecionados, em conformidade com as boas práticas de fabricação, o grostoli é livre de contaminantes, fragmentos estranhos ou qualquer alteração em suas características sensoriais. Ideal para consumo direto, o produto deve ser entregue em perfeito estado de conservação, devidamente embalado e rotulado conforme as exigências da Vigilância Sanitária, com informações claras sobre o fabricante, data de fabricação, validade e lote.	31,8500	27.231,75
11	13.450,000	UN	Lanche salgado contendo pão francês de 50g, com adição de ingrediente cremoso (manteiga, margarina, requeijão ou maionese) recheado com 1 fatia de queijo mussarela e 1 fatia de presunto. Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.	8,6500	116.342,50
12	490,000	KG	Massa doce tipo nó de sogra, elaborada com ingredientes selecionados, de textura macia e sabor suave, modelada em formato tradicional. Produto pronto para consumo, com acabamento artesanal, ideal para lanches e serviços de alimentação. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo segurança e qualidade alimentar.	36,3800	17.826,20
13	13.900,000	UN	Mini docinho de Ninho com Nutella, elaborado com leite em pó e recheio cremoso de creme de avelã (tipo Nutella), apresentando textura macia, sabor marcante e acabamento artesanal. Ideal para festas, eventos e coffee breaks, o produto é pronto para	2,0700	28.773,00



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

			consumo e deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade, segurança e rastreabilidade.		
14	14.900,000	UN	Mini docinho tipo beijinho, elaborado com leite condensado e coco ralado, com textura macia, sabor suave e acabamento delicado, podendo conter cobertura de açúcar cristal ou coco seco. Produto artesanal, pronto para consumo, ideal para festas, eventos e coffee breaks. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, com identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e garantindo segurança e qualidade alimentar.	1,6300	24.287,00
15	14.600,000	UN	Mini docinho tipo cajuzinho, elaborado com amendoim, chocolate e açúcar, moldado em tamanho reduzido, com textura macia e sabor característico. Produto artesanal, pronto para consumo, ideal para compor mesas de festas e coffee breaks. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade e segurança alimentar.	1,5600	22.776,00
16	19.800,000	UN	Mini esfirras, apresentadas em embalagens individuais de 20 gramas, elaboradas com ingredientes selecionados, como farinha de trigo, fermento biológico, leite e ovos. Disponíveis em diversos sabores, as esfirras possuem massa macia, leve e saborosa, com textura ideal para consumo imediato. Produzidas em conformidade com as boas práticas de fabricação, são isentas de contaminantes, impurezas e alterações nas características sensoriais. Indicadas para serviços de alimentação em geral, devem ser acondicionadas em	2,0400	40.392,00



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

			embalagens apropriadas, contendo identificação clara do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número de lote, atendendo integralmente às normas da Vigilância Sanitária e assegurando qualidade, segurança alimentar e rastreabilidade.		
17	11.000,000	UN	Mini hambúrguer composto por mini pão de leite, hambúrguer de carne bovina, queijo muçarela, presunto e alface. Produto pronto para consumo, elaborado com ingredientes frescos e de qualidade, ideal para lanches e eventos. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, higiênica e resistente, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e garantindo segurança e qualidade alimentar.	7,1000	78.100,00
18	13.300,000	UN	Mini kibe, elaborado com carne moída e trigo para kibe, utilizando matéria-prima de qualidade, fresco e pronto para consumo. Apresentado em unidades de 20 a 25 gramas, com textura firme e sabor característico. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, segura e higiênica, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade, segurança e rastreabilidade.	1,6800	22.344,00
19	20.800,000	UN	Mini pizzas nos mais variados sabores, preparadas com massa leve e macia, coberturas selecionadas e ingredientes de qualidade. Produto pronto para consumo, ideal para lanches e eventos, com diâmetro reduzido e porções individuais. Deve ser entregue assado, acondicionado em embalagem higiênica e resistente, contendo identificação do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo segurança e qualidade alimentar.	4,3400	90.272,00



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

20	19.700,000	UN	Mini sonhos com massa à base de trigo, recheados com goiabada ou doce de leite, podendo ser fritos ou assados, apresentados em unidades de 20 a 25 gramas. Produto de textura macia e sabor marcante, elaborado com ingredientes de qualidade, ideal para consumo em lanches e eventos. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, com identificação do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, assegurando qualidade, segurança e rastreabilidade.	2,5000	49.250,00
21	15.200,000	UN	Pão de queijo no formato coquetel/mini, assado, elaborado com base de massa tradicional feita com polvilho doce ou azedo e queijo, mantendo a receita original. Produto de textura macia por dentro e levemente crocante por fora, ideal para consumo em eventos, lanches ou coffe breaks. Deve ser entregue pronto para consumo, acondicionado em embalagem adequada e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.	2,0500	31.160,00
22	1.470,000	KG	Pão francês integral, sem adição de açúcar, em unidades de 50 gramas, fresco, macio, com casca fina e grande quantidade de miolo, produzido no dia da entrega e isento de sujidades. Deve ser embalado apenas após resfriamento, em embalagem plástica atóxica contendo identificação do produto, rótulo com ingredientes, informações nutricionais, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Não deve conter gordura trans e será recusado se apresentar sinais de queima, má cocção, mofo, embalagem violada, estar amassado, quebrado, seco ou mal acondicionado.	13,6500	20.065,50
23	1.000,000	KG	Pão francês, sem adição de açúcar, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da	12,1100	12.110,00



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

			entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.		
24	900,000	KG	Pão para cachorro quente, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega	15,1600	13.644,00
25	30.500,000	UN	Salgados assados diversos, com peso mínimo de 20 gramas por unidade, incluindo opções como empadas, enrolados de salsicha e mini pastéis assados, com recheios variados a escolher. Produzidos com ingredientes de qualidade, massa leve e saborosa, ideais para consumo imediato. Devem estar em conformidade com as boas práticas de fabricação, embalados adequadamente e identificados com informações do fabricante, data de fabricação, validade e lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária.	2,2100	67.405,00
26	30.300,000	UN	Salgados fritos diversos, com peso mínimo de 20 gramas por unidade, incluindo mini coxinha, mini risole, pastelzinho de carne, pérola de queijo e croquete recheado com requeijão. Elaborados com ingredientes selecionados, apresentam massa crocante, recheios saborosos e são ideais para consumo imediato. Devem seguir boas práticas de fabricação, estar livres de impurezas e embalados adequadamente, com identificação clara do produto, data de fabricação,	1,6900	51.207,00



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

			validade, número do lote e informações do fabricante, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.		
27	15.700,000	UN	Sanduíche de queijo e presunto, preparado com pão fatiado, maionese ou manteiga, queijo mussarela e presunto cozido sem gordura, embalado em unidades com peso entre 50 e 70 gramas. Produto fresco, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de qualidade e isento de impurezas. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.	6,4800	101.736,00
28	15.900,000	UN	Sanduche natural contendo pão de forma integral recheado com peito de frango desfiado, cenoura e alface. Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.	8,1000	128.790,00
29	14.100,000	UN	Sanduche natural contendo pão francês (50g) com alface, tomate, queijo tipo mussarela e peito de frango(recheio úmido). Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.	7,0000	98.700,00
VALOR GLOBAL: R\$ 1.357.965,05					

2 - JUSTIFICATIVA DA NÃO DIVISÃO DO OBJETO EM LOTES E/OU DO AGRUPAMENTO EM GRUPOS

(art. 40, §§ 2º e 3º, da Lei Federal nº 14.133/21)

A forma de divisão da solução encontra-se devidamente justificada no Estudo Técnico Preliminar, nos termos do art. 18, §1º, inciso VIII, art. 40, inciso V, alínea "b", e art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

3 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

(art. 6º, XXIII, c, da Lei Federal nº 14.133/21)

3.1 - QUAL O MOTIVO DA CONTRATAÇÃO?	Considerando a demanda recorrente e variável de fornecimento de alimentação para eventos institucionais de diferentes portes e públicos, trata-se de solução complementar consistente na formação de Ata de Registro de Preços para aquisição de gêneros alimentícios panificados, destinada ao atendimento de demandas
--	---



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

pontuais e específicas em que se mostre mais adequada a execução direta pelo Município.

4 - NATUREZA DO BEM

(art. 6º, XXIII, a, da Lei Federal nº 14.133/21)

Comum.

Especial.

5 - PROVA DE QUALIDADE, RENDIMENTO, DURABILIDADE E SEGURANÇA DO BEM

(art. 40, § 1º, I e III, da Lei Federal nº 14.133/21)

5.1 -
HAVERÁ PROVA DE
QUALIDADE?

Sim. **Justificativa:**
 Não.

5.2 -
○ EDITAL EXIGIRÁ
AMOSTRA?

Sim. **Justificativa:**
 Não.

5.3 -
HAVERÁ GARANTIA
DO BEM?

Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado deverá prestar garantia dos bens indicados nos itens por, no mínimo, **12** meses, a partir do seu recebimento pela contratante.
 Não.

5.4 -
HAVERÁ
ASSISTÊNCIA
TÉCNICA?

Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado prestará assistência técnica em relação aos bens indicados nos itens, durante **12** meses, a partir do seu recebimento pela contratante, *por meio de empresa credenciada contratada por ele*, sem custo para a administração pública.

Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado prestará assistência técnica em relação aos bens indicados nos itens **X** e **Y**, durante **N** meses, a partir do seu recebimento pela contratante, *por meios próprios*, sem custo para a administração pública.

Não será prestada assistência técnica em relação aos itens.

6 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

(art. 6º, XXIII, h, da Lei Federal nº 14.133/21)

6.1 - O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?	<input type="checkbox"/> Sim.	Justificativa:
	<input checked="" type="checkbox"/> Não.	
6.2 - HÁ ITENS COM PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESA DE PEQUENO PORTE?	<input type="checkbox"/> Sim.	Indicar os itens:
	<input checked="" type="checkbox"/> Não.	

7 - REQUISITOS DA CONTRATADA

(art. 6º, XXIII, d, da Lei Federal nº 14.133/21)

7.1 - SERÁ EXIGIDA HABILITAÇÃO TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim.	Qual? Por que?
	<input checked="" type="checkbox"/> Não.	
7.2 - QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS	<input type="checkbox"/> Declaração de ciência das informações necessárias para o cumprimento da futura obrigação contratual.	Justificativa:
	<input type="checkbox"/> Registro na entidade profissional competente.	Justificativa:
	<input type="checkbox"/> Indicação de pessoal técnico, instalações e aparelhamento para o cumprimento da futura obrigação contratual com a comprovação de qualificação técnica de cada membro da equipe técnica	Justificativa:



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	responsável pela execução dos trabalhos.	
	<input type="checkbox"/> Outro previsto em lei especial. Especificar:	Justificativa:
	<input checked="" type="checkbox"/> Não será exigida prova de qualificação técnica em razão da baixa complexidade da contratação.	
7.3 - HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar: <input checked="" type="checkbox"/> Não.	
7.4 - HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA CONTRATADA?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não.	Especificar: A adoção da solução complementar apresenta riscos moderados, especialmente relacionados à variação de demanda, que pode gerar superestimativa ou subdimensionamento dos quantitativos, bem como à gestão logística interna para armazenamento, controle de validade e adequada utilização dos gêneros alimentícios in natura. Há, ainda, risco sanitário associado à manipulação e conservação dos alimentos, exigindo observância rigorosa das normas aplicáveis. Por outro lado, tais riscos são mitigáveis mediante planejamento adequado, controle de estoque, capacitação dos servidores envolvidos e utilização do Sistema de Registro de Preços, que confere maior flexibilidade na contratação e reduz a necessidade de aquisições emergenciais.
8 - FORMA DE ENTREGA DO BEM (art. 6º, XXIII, e; art. 40, § 1º, II, da Lei Federal nº 14.133/21)		
8.1 - COMO O BEM DEVE SER ENTREGUE?	Os bens devem ser entregues de forma estimada, conforme a demanda, mediante solicitação formal da autoridade competente, garantindo que a entrega atenda às necessidades reais da contratante. O fornecimento deverá ocorrer em até 10 dias úteis a partir da autorização.	
8.2 - RECEBIMENTO DO BEM	O objeto deverá ser entregue dentro dos limites do Município de Capinzal, CEP 89665-000, no horário compreendido entre 07h30min e 11h30min e/ou das 13h às 17h, em dias úteis. A Administração reserva-se o direito de indicar, sempre que necessário, outro local situado no território municipal para a realização da entrega,	



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	cabendo à contratada o pleno cumprimento da obrigação, inclusive com os encargos de transporte, descarregamento e alocação dos bens no local definido.	
9 - PRAZO, FORMA DE PAGAMENTO E GARANTIA DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, a e g, da Lei Federal nº 14.133/21)		
9.0- ATA DE REGISTRO DE PREÇO	<input checked="" type="checkbox"/> Não será elaborado um contrato formal, mas, em conformidade com a legislação aplicável, será confeccionada uma ata de registro de preço, prorrogável COM RENOVAÇÃO DOS QUANTITATIVOS, que estabelecerá os preços e condições para futuras contratações. É importante destacar que essa ata não obriga a administração pública a realizar a contratação, funcionando como um compromisso de fornecimento ou prestação de serviços sob determinadas condições, caso a administração decida efetivar a contratação em algum momento dentro da vigência da ata.	
9.1 - PRAZO DO CONTRATO	<input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega) dispensada a formalização de contrato, a qual será feita por meio de instrumento congênere, visto que a entrega será realizada de forma integral em até 30 dias, sem obrigações futuras, ou quando o valor for inferior ao estabelecido no artigo 75, incisos I e II, da Lei n.º 14.133/2021 e suas atualizações posteriores, salvo nos casos de fornecimento ou serviços continuados. <input type="checkbox"/> 3 meses. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> 60 meses. <input checked="" type="checkbox"/> Outro: Prejudicado.	
9.2 - HAVERÁ POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim, nas hipóteses da Lei Federal nº 14.133/21. <input type="checkbox"/> Não.	
9.3 - FORMA DE PAGAMENTO	Meio	Ordem bancária.
	Onde?	Conta corrente da contratada.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	<p>Qual o prazo? Até 20 dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal (ou fatura) com o comprovante de regularidade fiscal da contratada.</p> <p>Prova da regularidade e fiscal A regularidade fiscal pode ser provada pela apresentação dos documentos constantes no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, quando não for possível consultar aos sistemas oficiais.</p>
<p>9.4 - QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?</p>	<p><input type="checkbox"/> X% do valor inicial do contrato. Justificativa:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não há. Justificativa:</p>
<p>9.5 - QUAIS SÃO AS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO?</p>	<p>Obriga-se a Administração/Contratante:</p> <ul style="list-style-type: none">a) comunicar a Contratada toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;b) efetuar o pagamento da Contratada de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;c) promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;d) rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela Contratada fora das especificações do contrato;e) observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;f) aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;g) prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;h) demais condições constantes do edital de licitação.
<p>9.6 -</p>	<p>Obriga-se a empresa vencedora:</p>



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

QUAIS SÃO AS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO?

- a) atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preços, limitada ao quantitativo de cada item;
- b) ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;
- d) reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição dos mesmos;
- e) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;
- f) apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;
- g) não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato ou da Ata de Registro de Preços, salvo autorização da administração;
- h) manter, durante a vigência do contrato ou do Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na processo;
- i) a estender aos contratos objeto da Ata, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;
- j) responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;
- k) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;

- l) mesmo não sendo a fabricante da matéria prima empregada na fabricação de seus produtos, a empresa vencedora, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;
- m) manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração.
- n) Executar o fornecimento de alimentação conforme as especificações técnicas, quantitativos e condições estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos do processo.
- o) Garantir a qualidade e a segurança alimentar observando integralmente as normas sanitárias vigentes.
- p) Cumprir rigorosamente os prazos, horários e locais de atendimento definidos pela Administração para cada evento.
- q) Manter as condições de habilitação e regularidade fiscal, trabalhista e sanitária durante toda a vigência da contratação.
- r) Atender prontamente às solicitações da fiscalização, prestando esclarecimentos e realizando ajustes sempre que necessário.
- s) Substituir imediatamente produtos que não atendam às especificações técnicas ou apresentem inconformidades.
- t) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados à Administração, aos participantes dos eventos ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

- u) Cumprir integralmente as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais relacionadas à execução do contrato, não gerando vínculo de qualquer natureza com a Administração.
- v) Observar as normas de segurança do trabalho, higiene e saúde ocupacional aplicáveis à execução das atividades.

10 - PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

(art. 6º, XXIII, j, da Lei Federal nº 14.133/21)

10.1 - DADOS ORÇAMENTÁRIOS DA CONTRATAÇÃO

Reserva-se o direito de informar a dotação orçamentária em momento futuro, considerando tratar-se de uma ata de registro de preços.

10.2 – OS RECURSOS SÃO ORIUNDO DE QUAL ENTE?

Reserva-se o direito de informar a origem dos recursos em momento futuro, considerando tratar-se de uma ata de registro de preços.

11 – DA FISCALIZAÇÃO

11.1 - DADOS DO FISCAL DE CONTRATOS

O Gestor de Contratos, Eduardo Hanel, é a autoridade responsável pela coordenação, supervisão e acompanhamento da gestão contratual no âmbito municipal, competindo-lhe orientar, consolidar informações, deliberar sobre providências administrativas e assegurar a regular execução dos contratos administrativos. No exercício de suas atribuições, os fiscais abaixo relacionados atuam sob sua supervisão direta, conforme a seguir:

I – Elisangela Aparecida Bagnolin, matrícula nº 309150/01, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Administração e Finanças, ao Corpo de Bombeiros, à Polícia Militar, ao Fundo Municipal da Criança e do Adolescente e ao Fundo Municipal do Idoso;

II – Tatieli Biazotto, matrícula nº 407439/02, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Saúde e ao Fundo Municipal de Saúde;

III – Katia Souza Duarte, matrícula nº 330345/01, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	<p>âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Assistência Social e ao Fundo Municipal da Assistência Social;</p> <p>IV – Wilian Bortoli, matrícula nº 411021/02, designado para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente, à Secretaria da Infraestrutura e ao Fundo Municipal de Habitação;</p> <p>V – Kerolin Serafini, matrícula nº 410936/01, designada para exercer a fiscalização dos contratos administrativos geridos no âmbito municipal, vinculados à Secretaria da Educação, Cultura e Esportes e à Fundação Municipal de Esportes.</p>
<p>11.2 – Do RECEBIMENTO</p>	<p style="text-align: center;">Recebimento Provisório:</p> <p>O recebimento provisório será realizado pelo fiscal responsável pela supervisão do fornecimento, que verificará a entrega e a conformidade inicial dos materiais ou serviços com as especificações. Vale destacar que o recebimento provisório não gera qualquer obrigação de pagamento. Este procedimento visa apenas atestar o recebimento físico e preliminar, sem prejuízo de futuras verificações ou ajustes. Não há presunção de que o material ou serviço, após o recebimento provisório, estará livre de rejeição no recebimento definitivo.</p> <p style="text-align: center;">Recebimento Definitivo:</p> <p>O recebimento definitivo será realizado pelo gestor responsável, após a devida inspeção e confirmação de que os materiais ou serviços atendem integralmente às condições e especificações contratuais. Somente após o recebimento definitivo é que a obrigação de pagamento será gerada, de acordo com os termos contratuais e a conformidade dos itens fornecidos. O recebimento definitivo é a etapa que atesta, de forma conclusiva, a aceitação dos materiais ou serviços, podendo, em caso de não conformidade, resultar na rejeição do fornecimento, conforme o disposto no contrato.</p>
<p>11.3 – DA FISCALIZAÇÃO</p>	<p>Compete ao Fiscal do Contrato exercer suas atribuições com diligência, equilíbrio e compromisso com o interesse público, atuando como agente essencial à boa execução contratual e à correta aplicação dos recursos públicos.</p> <p>Ao assumir a função, deverá tomar ciência formal de sua designação, declarando, se houver, eventual impedimento ou</p>



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

situação que comprometa sua imparcialidade. Sua atuação inicia-se com a elaboração do Plano de Fiscalização, estruturado a partir do mapa de riscos do contrato, instrumento que orientará uma supervisão preventiva, organizada e eficiente.

Durante a execução contratual, incumbe-lhe acompanhar de forma contínua a prestação dos serviços ou o fornecimento dos bens, avaliando sua conformidade com o contrato, projetos, especificações técnicas e demais documentos que integram o ajuste. As verificações realizadas deverão ser devidamente registradas em listas de verificação (checklists), relatórios técnicos e demais instrumentos de controle, assegurando clareza, transparência e segurança jurídica.

O Fiscal deverá manter comunicação permanente e respeitosa com o preposto da contratada, buscando a pronta correção de falhas eventualmente identificadas, acompanhando as readequações necessárias e, quando cabível, informando o Gestor de Contratos para adoção das providências formais pertinentes, inclusive eventual notificação.

Compete-lhe, ainda, verificar o cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias vinculadas ao contrato, com apoio de instrumentos de controle apropriados, bem como participar das reuniões para as quais for convocado ou solicitar encontros técnicos sempre que entender necessário ao adequado acompanhamento da execução.

Deverá encaminhar ao Gestor todos os registros comprobatórios da fiscalização, incluindo descrições técnicas, medições, dados, imagens, vídeos e demais evidências documentais pertinentes. Também lhe cabe atestar faturas, notas fiscais, medições e documentos correlatos, com base em seus registros formais ou nos atestados dos fiscais locais.

Por fim, competirá ao Fiscal emitir, em conjunto com os demais fiscais ou com o Gestor do Contrato, o Termo de Recebimento Provisório consolidado e, posteriormente, o Termo de Recebimento Definitivo, contribuindo para que a Administração declare, com segurança e responsabilidade, a regular execução do objeto contratado.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

DAS PENAS E CORRELATOS

Constituem infrações administrativas, nos termos da Lei nº 14.133/2021, sujeitas às seguintes penalidades:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato:
– Penalidade: advertência, podendo ser cumulada com multa de **0,5% (meio por cento) a 10% (dez por cento)** sobre o valor do contrato;

– Excepcionalmente, poderá ser aplicado o impedimento de licitar e contratar, quando a gravidade da conduta assim justificar.

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) Deixar de manter sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado:

– Penalidade: impedimento de licitar e contratar, cumulada com multa de **10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento)** sobre o valor do contrato;

– Excepcionalmente, poderá ser aplicada a declaração de inidoneidade, quando a conduta revelar maior gravidade.

g) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou na execução do contrato;

h) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013:
– Penalidade: declaração de inidoneidade para licitar e contratar, cumulada com multa de **20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento)** sobre o valor do contrato.

Em todos os casos, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Disposições complementares sobre sanções

– O atraso superior a 30 (trinta) dias corridos na entrega ou execução do objeto autoriza a desclassificação ou revogação da adjudicação.

– A aplicação das sanções não exime a empresa da obrigação de ressarcir integralmente os prejuízos causados à Administração.

– As penalidades podem ser aplicadas cumulativamente com multas, conforme a gravidade da infração.

