



CÂMARA
MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ.



TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 92026010608C

DADOS DO ORGÃO DEMANDANTE

Órgão: CÂMARA MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ/PA, CNPJ 07.228.952/0001-06

Endereço: Rua Pref. Artêmio Araújo, 715, Bairro - Centro, Oeiras/PA, CEP: 68.470-000

E-mail: cploeiras2025@gmail.com

1. OBJETO

1.1. REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, MARMITEX, LANCHES E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PREPARADOS, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ/PA.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento futuro e eventual de refeições prontas, marmitex, lanches e produtos alimentícios preparados, destinados ao atendimento das demandas administrativas, legislativas, institucionais e operacionais da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA.

2.2. As atividades desenvolvidas pela Câmara Municipal, por sua natureza, não se limitam ao expediente administrativo ordinário, abrangendo sessões ordinárias, extraordinárias e solenes, reuniões de comissões, audiências públicas, reuniões institucionais, eventos oficiais, solenidades, capacitações, ações externas, recepção de autoridades, atendimentos ao público e demais compromissos vinculados ao funcionamento do Poder Legislativo Municipal.

2.3. Em diversas situações, tais atividades podem ocorrer em horários prolongados, em períodos extraordinários ou em locais diversos da sede administrativa, demandando suporte alimentar adequado para vereadores, servidores, colaboradores, profissionais envolvidos, convidados e demais participantes das ações institucionais. A ausência de fornecimento planejado de alimentação pode comprometer a organização dos trabalhos, a continuidade das atividades e o bem-estar dos envolvidos.

2.4. A Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA também conta com a atuação da Procuradoria da Mulher, órgão integrante de sua estrutura institucional, que realiza atendimento diário à população, exceto aos finais de semana e feriados, prestando serviços de acolhimento, orientação e encaminhamento nas áreas jurídica, pedagógica e psicológica. Tais atendimentos, bem como campanhas, reuniões técnicas, ações de conscientização e atividades externas promovidas pela Procuradoria da Mulher, reforçam a necessidade de suporte alimentar em situações específicas, especialmente quando houver grande fluxo de atendimento ou jornadas prolongadas.

2.5. O fornecimento de refeições prontas e marmitex mostra-se necessário para atender atividades externas, fiscalizações, deslocamentos, trabalhos itinerantes, reuniões prolongadas e



demais situações em que os agentes públicos e colaboradores envolvidos não disponham de tempo hábil ou local adequado para se alimentar de forma regular. Trata-se de medida que contribui para a continuidade dos serviços e para a manutenção das condições mínimas de desempenho das equipes.

2.6. O fornecimento de lanches e produtos alimentícios preparados, destina-se ao apoio de reuniões, sessões, eventos institucionais, coffee breaks, treinamentos, ações educativas, campanhas, recepção de convidados e demais atividades oficiais promovidas ou apoiadas pela Câmara Municipal.

2.7. A contratação de empresa especializada permite que tais demandas sejam atendidas de forma planejada, padronizada e eficiente, evitando contratações pontuais, fragmentadas ou improvisadas, que poderiam resultar em preços menos vantajosos, ausência de controle, dificuldade de fiscalização e risco de fornecimento de produtos incompatíveis com as necessidades da Administração.

2.8. A solução pretendida também evita a necessidade de mobilização da estrutura interna da Câmara Municipal para preparo de alimentos, atividade que exigiria insumos, equipamentos, espaço adequado, pessoal específico, controle sanitário e logística própria, o que não se mostra adequado nem eficiente diante da natureza institucional do órgão e da finalidade da contratação.

2.9. Considerando que os produtos alimentícios preparados possuem natureza perecível e são destinados, em regra, ao consumo imediato, é indispensável que o fornecedor observe padrões mínimos de qualidade, higiene, conservação, manipulação, acondicionamento, transporte e segurança alimentar, garantindo que os itens sejam entregues prontos para consumo, em embalagens apropriadas, no local e horário definidos pela Administração.

2.10. A contratação deverá abranger variedade de itens, de modo a atender diferentes situações institucionais e operacionais, conforme previstos nas especificações do objeto.

2.11. A escolha pelo Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada, tendo em vista que a demanda possui natureza futura, eventual, variável e parcelada, dependendo da programação das atividades legislativas, administrativas e institucionais da Câmara Municipal. Dessa forma, a Administração poderá solicitar os itens conforme sua necessidade efetiva, sem obrigatoriedade de aquisição integral dos quantitativos registrados.

2.12. O Registro de Preços permite maior planejamento, controle dos quantitativos, padronização das condições de fornecimento, previsibilidade dos preços e melhor aproveitamento dos recursos públicos, contribuindo para a economicidade, eficiência e racionalização das contratações.

2.13. Ressalta-se, ainda, que o Município de Oeiras do Pará/PA possui particularidades logísticas relevantes, especialmente em razão do acesso depender de transporte por embarcação, o que reforça a necessidade de planejamento prévio e de contratação de fornecedor apto a realizar entregas tempestivas, com preservação da qualidade, higiene e integridade dos alimentos.



2.14. A presente contratação deverá observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, planejamento, economicidade, transparência, competitividade, julgamento objetivo e seleção da proposta mais vantajosa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.15. Diante do exposto, justifica-se a realização do presente procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas, marmitex, lanches e produtos alimentícios preparados, visando atender de forma eficiente, segura e planejada às necessidades da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FUTURA E EVENTUAL FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, MARMITEX, LANCHES E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PREPARADOS, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DA CÂMARA MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ/PA.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	MARMITEX TIPO I: EMBALAGEM COM PESO ESTIMADO DE 800G A 1000G, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, MACARRÃO OU PURÊ, UM TIPO DE CARNE: BOVINA, SUÍNA OU FRANGO; UM TIPO DE SALADA (CRUA, REFOGADA, COZIDA OU FOLHA); UM TIPO DE LEGUME (CRU, REFOGADO, FRITO OU COZIDO).	UND	500	R\$ 36,20	R\$ 18.100,00
02	MARMITEX TIPO II: EMBALAGEM COM PESO ESTIMADO DE 800G A 1000G, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, MACARRÃO OU PURÊ; UM TIPO DE PROTEÍNA TIPO PEIXE; UM TIPO DE SALADA (CRUA, REFOGADA, COZIDA OU FOLHA); UM TIPO DE LEGUME (CRU, REFOGADO, FRITO OU COZIDO).	UND	500	R\$ 36,20	R\$ 18.100,00
03	REFEIÇÃO TIPO I: CARDÁPIO CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO BRANCO, FEIJÃO PRETO, FAROFA, MACARRÃO, PROTEÍNA (CARNES: BOVINA, SUÍNA E FRANGO), OVO FRITO, SALADAS E LEGUMES DE TIPOS VARIADOS.	UND	500	R\$ 33,35	R\$ 16.675,00



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
04	REFEIÇÃO TIPO II: CARDÁPIO CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO BRANCO, FEIJÃO PRETO, FAROFA, MACARRÃO, PROTEÍNA TIPO PEIXE, OVO FRITO, SALADAS E LEGUMES DE TIPOS VARIADOS.	UND	500	R\$ 33,35	R\$ 16.675,00
05	BOLO RECHEADO E CONFEITADO COM CHANTILLY: BOLO DE CONFEITARIA, COM MASSA MACIA, RECHEIO EM SABOR VARIADO E COBERTURA/CONFEITARIA COM CHANTILLY. DEVERÁ APRESENTAR ACABAMENTO ADEQUADO, BOA APARÊNCIA, SABOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA UNIFORME E INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA, PROTEGIDO CONTRA CONTAMINAÇÃO, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.	UND	50	R\$ 260,00	R\$ 13.000,00
06	BOLO SIMPLES DE MACAXEIRA: BOLO PREPARADO À BASE DE MACAXEIRA/AIPIM/MANDIOCA, AÇÚCAR, OVOS, LEITE OU LEITE DE COCO E DEMAIS INGREDIENTES PRÓPRIOS DA RECEITA. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA OU CREMOSA CARACTERÍSTICA, SABOR PRÓPRIO, COZIMENTO UNIFORME, SEM SINAIS DE QUEIMADO, RESSECAMENTO, AZEDAMENTO OU DETERIORAÇÃO. PRODUTO ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA E EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSUMO.	UND	50	R\$ 128,40	R\$ 6.420,00
07	CUSCUZ GOURMET SIMPLES RECHEADO: PRODUTO PREPARADO À BASE DE FLOCÃO DE MILHO OU INGREDIENTE SIMILAR, COZIDO NO VAPOR, COM RECHEIO SIMPLES, PODENDO CONTER CARNE, FRANGO, CALABRESA, QUEIJO, PRESUNTO, LEGUMES OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA ADEQUADA, SABOR CARACTERÍSTICO, INGREDIENTES	UND	100	R\$ 21,51	R\$ 2.151,00



CÂMARA
MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
Poder Legislativo a Serviço da Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ.



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	FRESCOS, BOA APRESENTAÇÃO E SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, EM EMBALAGEM HIGIÊNICA E APROPRIADA.				
08	DOCES VARIADOS: DOCES TIPO FESTA, EM SABORES VARIADOS, PODENDO INCLUIR BRIGADEIRO, BEIJINHO, CAJUZINHO, CASADINHO OU SIMILARES. DEVERÃO SER PRODUZIDOS COM INGREDIENTES DE BOA QUALIDADE, APRESENTAR TEXTURA UNIFORME, SABOR CARACTERÍSTICO, BOA APRESENTAÇÃO E ESTAR ACONDICIONADOS EM FORMINHAS E EMBALAGEM HIGIÊNICA ADEQUADA PARA TRANSPORTE E CONSUMO.	CENTO	50	R\$ 109,50	R\$ 5.475,00
09	LANCHÃO: SALGADO ASSADO, DE TAMANHO GRANDE, TIPO LANCHE DE PADARIA, PREPARADO COM MASSA PRÓPRIA, MACIA E BEM ASSADA, COM RECHEIO SALGADO VARIADO, PODENDO CONTER FRANGO, CARNE, PRESUNTO, QUEIJO, CALABRESA, SALSICHA, LEGUMES OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BOA APARÊNCIA, TEXTURA ADEQUADA, RECHEIO EM QUANTIDADE PROPORCIONAL AO TAMANHO, SABOR CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE QUEIMADO, RESSECAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. DEVERÁ SER PRODUZIDO COM MATÉRIA-PRIMA DE BOA QUALIDADE, ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO, EM EMBALAGEM HIGIÊNICA, LIMPA E APROPRIADA PARA TRANSPORTE	UND	200	R\$ 13,80	R\$ 2.760,00
10	PIZZA GRANDE E DIVERSAS: PIZZA EM TAMANHO GRANDE, SABORES VARIADOS, PREPARADA COM MASSA PRÓPRIA, MOLHO, QUEIJO E RECHEIOS DIVERSOS, PODENDO INCLUIR CALABRESA, FRANGO, PRESUNTO, MUSSARELA,	UND	100	R\$ 83,10	R\$ 8.310,00



CÂMARA
MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ.



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	PORTUGUESA, CARNE, MARGUERITA OU SIMILARES. DEVERÁ APRESENTAR MASSA ASSADA ADEQUADAMENTE, RECHEIO EM QUANTIDADE COMPATÍVEL, BOA APRESENTAÇÃO, SABOR CARACTERÍSTICO E SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA				
11	SALGADOS DIVERSOS (TIPO MIX) ASSADOS (FORNO/AIRFRYER): COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO, BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, QUIBE, CANUDINHO DE FRANGO, ENROLADINHO DE SALSICHA, PASTEL DE CARNE OU SIMILARES, PREPARADOS POR PROCESSO DE ASSAMENTO EM FORNO CONVENCIONAL OU AIRFRYER. DEVERÃO APRESENTAR PADRÃO UNIFORME, PESO MÍNIMO DE 40G POR UNIDADE, TEXTURA MACIA, MASSA DEVIDAMENTE ASSADA, RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA, BOA APARÊNCIA E SABOR CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE QUEIMADO, RESSECAMENTO, EXCESSO DE ÓLEO, FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA NA CONFEÇÃO DOS SALGADOS DEVERÁ SER DE BOA QUALIDADE. OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES PRONTOS PARA CONSUMO, DEVIDAMENTE ASSADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM HIGIÊNICA, LIMPA E APROPRIADA PARA TRANSPORTE	CENTO	100	R\$ 104,50	R\$ 10.450,00
12	SALGADOS DIVERSOS (TIPO MIX) FRITOS: COXINHA COM RECHEIO DE FRANGO, CARNE, BOLINHA COM RECHEIO DE QUEIJO, QUIBE, CANUDINHO DE FRANGO, ENROLADINHO DE SALSICHA FRITO E PASTEL DE CARNE. DEVERÃO TER UM PADRÃO E PESO MÍNIMO DE 40G, APRESENTAR TEXTURA MACIA, OS SALGADOS FRITOS NÃO DEVEM	CENTO	100	R\$ 104,50	R\$ 10.450,00



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	APRESENTAR EXCESSO DE GORDURA E SER FRITOS EM ÓLEO VEGETAL NÃO REUTILIZADO PARA NÃO ALTERAR O SABOR ESPECÍFICO. A MATÉRIA-PRIMA PARA CONFECCÃO DOS SALGADOS DEVERÁ SER DE BOA QUALIDADE. OS PRODUTOS DEVEM SER ENTREGUES TODOS FRITOS E EMBALADOS.				
13	SANDUICHE NATURAL DE FRANGO: SANDUÍCHE PREPARADO COM PÃO DE FORMA OU SIMILAR, RECHEADO COM FRANGO DESFIADO TEMPERADO, PODENDO CONTER MAIONESE, CENOURA, MILHO, ALFACE, TOMATE OU OUTROS INGREDIENTES COMPATÍVEIS. DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES FRESCOS, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE HIGIENE, CONSERVAÇÃO E REFRIGERAÇÃO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE E ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO.	UND	100	R\$ 14,80	R\$ 1.480,00
14	TORTA DOCE SIMPLES: PRODUTO DE CONFEITARIA PREPARADO COM MASSA DOCE, RECHEIO SIMPLES E/OU COBERTURA BÁSICA, EM SABORES VARIADOS. DEVERÁ APRESENTAR BOA APARÊNCIA, TEXTURA ADEQUADA, SABOR CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, FERMENTAÇÃO, DETERIORAÇÃO OU ARMAZENAMENTO INADEQUADO. PRODUTO ENTREGUE EM EMBALAGEM APROPRIADA, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSUMO	UND	50	R\$ 168,00	R\$ 8.400,00
15	TORTA DOCE: PRODUTO DE CONFEITARIA EM TAMANHO MÉDIO OU GRANDE, COM MÚLTIPLAS CAMADAS, COBERTURAS TRABALHADAS E DECORAÇÕES, PREPARADA COM MASSA PRÓPRIA PARA TORTA, RECHEIO E COBERTURA DOCE, EM SABORES VARIADOS, TAIS COMO CHOCOLATE, LEITE CONDENSADO,	UND	50	R\$ 197,60	R\$ 9.880,00



ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	DOCE DE LEITE, CUPUAÇU, MARACUJÁ, MORANGO, COCO OU SIMILARES. DEVERÁ APRESENTAR BOA CONSISTÊNCIA, ACABAMENTO ADEQUADO, SABOR CARACTERÍSTICO, INGREDIENTES DE QUALIDADE E CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO				
16	TORTA SALGADA: TORTA SALGADA PREPARADA EM CAMADAS, À BASE DE PÃO DE FORMA, UMEDECIDO COM LEITE LÍQUIDO, RECHEADA COM CREME DE FRANGO DESFIADO OU PROCESSADO, PREPARADO COM CREME DE LEITE, REQUEIJÃO, CENOURA, MILHO VERDE, ERVILHA E TEMPEROS ADEQUADOS. DEVERÁ POSSUIR COBERTURA UNIFORME DE MAIONESE, FINALIZADA COM QUEIJO RALADO, MILHO VERDE, ERVILHA E BATATA PALHA, APRESENTANDO BOA CONSISTÊNCIA, SABOR CARACTERÍSTICO, TEXTURA CREMOSA, RECHEIO BEM DISTRIBUÍDO E ACABAMENTO ADEQUADO. O PRODUTO DEVERÁ SER PRODUZIDO COM INGREDIENTES FRESCOS E DE BOA QUALIDADE, MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO ATÉ A ENTREGA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HIGIÊNICA E RESISTENTE, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO, SEM SINAIS DE AZEDAMENTO, RESSECAMENTO, CONTAMINAÇÃO OU DETERIORAÇÃO.	UND	50	R\$ 192,60	R\$ 9.630,00
VALOR GLOBAL					R\$ 157.956,00

4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

4.1. As contratações realizadas pelos órgãos e entidades da Administração Pública seguem obrigatoriamente um regime regulamentado por Lei, obrigação essa advinda do dispositivo constitucional, previsto no artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal de 1988, o qual determinou que as obras, os serviços, compras e alienações devem ocorrer por meio de licitações.

4.2. A licitação foi o meio encontrado pela Constituição Federal, para tornar isonômica a participação de interessados em procedimentos que visam suprir as necessidades dos órgãos



públicos acerca dos serviços disponibilizados por pessoas físicas e/ou pessoas jurídicas nos campos mercadológicos distritais, municipais, estaduais e nacionais, e ainda procurar conseguir a proposta mais vantajosa às contratações.

4.3. Para melhor entendimento, vejamos o que dispõe o inciso XXI do Artigo 37 da CF/1988:

(...)

"XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações."

4.4. O objetivo da licitação, portanto, é contratar a proposta mais vantajosa, primando pelos princípios da legalidade, impessoalidade, igualdade, moralidade e publicidade.

4.5. Conforme detalhamento apresentado no Estudo Técnico Preliminar.

5. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS FORNECEDORES

5.1. A seleção do fornecedor será realizada mediante procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, com adoção do critério de julgamento de menor preço por item, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

5.2. A adoção da modalidade Pregão Eletrônico justifica-se pelo fato de o objeto se enquadrar como bem/serviço comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório, por meio de especificações usuais de mercado, tais como composição mínima dos alimentos, unidade de fornecimento, quantidade estimada, condições de preparo, embalagem, entrega, higiene, conservação e qualidade dos produtos.

5.3. O julgamento por item mostra-se mais adequado à natureza da contratação, pois os produtos possuem características distintas e podem ser fornecidos de forma independente, tais como marmitex, refeições prontas, lanches, salgados, pizzas, bolos, doces, tortas, sanduíches e demais produtos alimentícios preparados. Essa forma de julgamento amplia a competitividade, permite a participação de maior número de fornecedores e possibilita à Administração obter a proposta mais vantajosa para cada item.

5.4. Poderão participar da licitação empresas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da contratação e que comprovem possuir condições técnicas, operacionais, fiscais, trabalhistas, previdenciárias e jurídicas para executar o fornecimento, conforme exigências previstas no edital, no Termo de Referência e na legislação vigente.

5.5. A empresa licitante deverá demonstrar capacidade para fornecer os itens de forma informada neste Termo de Referência, conforme a demanda da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, observando os prazos, locais de entrega, quantidades solicitadas, condições de acondicionamento, transporte, higiene, qualidade e segurança alimentar.

5.6. Para fins de habilitação, deverão ser exigidos, conforme o caso, os documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira



e qualificação técnica, nos termos da Lei nº 14.133/2021, compatíveis com a natureza e complexidade do objeto.

5.7. Quando aplicável, a licitante deverá comprovar ou declarar que atende às normas sanitárias pertinentes ao preparo, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos, podendo ser exigidos alvará de funcionamento, licença sanitária ou documento equivalente expedido pelo órgão competente, conforme a natureza da atividade exercida e a legislação local aplicável.

5.8. A proposta apresentada deverá conter preços unitários e totais para cada item, considerando todos os custos necessários à perfeita execução do objeto, incluindo preparo, ingredientes, embalagens, acondicionamento, transporte, entrega, tributos, encargos, mão de obra, despesas operacionais e quaisquer outros custos diretos ou indiretos incidentes sobre o fornecimento.

5.9. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações mínimas exigidas, que apresentarem preços manifestamente inexequíveis, que contiverem vícios insanáveis ou que estejam em desacordo com as condições estabelecidas no edital e seus anexos.

5.10. O fornecedor vencedor deverá manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços e das contratações dela decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, bem como cumprir integralmente as obrigações assumidas, sob pena de aplicação das sanções administrativas cabíveis.

5.11. A contratação será formalizada conforme as disposições do edital, da Ata de Registro de Preços, do Termo de Referência e da legislação aplicável, podendo a Administração emitir nota de empenho, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente para cada solicitação, conforme a necessidade efetiva da Câmara Municipal.

5.12. A escolha da proposta mais vantajosa deverá observar não apenas o menor preço, mas também a conformidade com as especificações do objeto, a capacidade de fornecimento, a regularidade da empresa e o atendimento às condições mínimas de qualidade, higiene, conservação, embalagem, transporte e segurança alimentar exigidas pela Administração.

6. SUSTENTABILIDADE

6.1. Embalagens: Priorizar embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis, o fornecedor deverá optar pelo uso de embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis para marmitas, refeições, lanches e bebidas, como alternativas ecologicamente corretas ao plástico e outros materiais não renováveis.

6.2. Reduzir o uso de embalagens individuais: Incentivar o uso de embalagens coletivas para porções maiores de alimentos, como salgados, bolos e doces, a fim de reduzir a quantidade de lixo gerado.

6.3. Utilizar embalagens recicláveis: Caso não seja possível utilizar embalagens biodegradáveis ou reutilizáveis, o fornecedor deverá utilizar embalagens recicláveis, como papel, papelão e vidro, e informar aos usuários sobre a importância da reciclagem e os locais adequados para o descarte.

6.4. Transporte: Otimizar rotas de entrega: O fornecedor deverá otimizar as rotas de entrega dos alimentos, a fim de reduzir o consumo de combustível e a emissão de gases do efeito estufa.



- 6.5. Utilizar veículos eficientes: Incentivar o uso de veículos elétricos, híbridos ou movidos a combustíveis renováveis para o transporte dos alimentos, como forma de reduzir o impacto ambiental da entrega.
- 6.6. Incentivar o uso de bicicletas ou outros meios de transporte alternativos: Em áreas de fácil acesso, o fornecedor poderá incentivar o uso de bicicletas ou outros meios de transporte alternativos para a entrega dos alimentos, como forma de promover a mobilidade sustentável.
- 6.7. Alimentos: Priorizar alimentos orgânicos e de produção local: O fornecedor deverá adotar a compra de alimentos orgânicos e de produção local, como forma de incentivar a agricultura sustentável e reduzir o impacto ambiental do transporte de alimentos.
- 6.8. Oferecer opções vegetarianas: Incluir opções vegetarianas no cardápio, como forma de atender à crescente demanda por alimentos mais saudáveis e sustentáveis, além de promover a inclusão e o respeito à diversidade.
- 6.9. Reduzir o desperdício de alimentos: O fornecedor deverá adotar práticas de controle de estoque e planejamento de cardápio, a fim de evitar o desperdício de alimentos.
- 6.10. Utilizar produtos de limpeza ecológicos: O fornecedor deverá utilizar produtos de limpeza ecológicos para a higienização do local de preparo e transporte dos alimentos, como forma de reduzir o impacto ambiental dos produtos químicos.
- 6.11. Adotar práticas de economia de água e energia: O fornecedor deverá adotar práticas de economia de água e energia no preparo e transporte dos alimentos, como o uso de equipamentos eficientes, o reaproveitamento da água e a utilização de energias renováveis.
- 6.12. Promover a educação ambiental: O fornecedor poderá promover ações de educação ambiental junto aos seus funcionários e aos usuários dos serviços de alimentação, como a divulgação de informações sobre a importância da sustentabilidade e dicas para a redução do desperdício de alimentos e o consumo consciente.
- 6.13. Monitoramento: A Câmara Municipal deverá monitorar o cumprimento das exigências de sustentabilidade pelo fornecedor durante a execução do contrato, podendo realizar auditorias e solicitar informações adicionais.

7. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

- 7.1. A validade do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do Termo Contratual.
- 7.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme determina o artigo 84, da Lei 14.133/21.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 8.1. Visão Geral da Solução
- 8.2. A solução proposta consiste na formação de Ata de Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, marmiteix,



lanches e produtos alimentícios preparados, visando atender às necessidades administrativas, legislativas, institucionais e operacionais da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA.

8.3. Etapas do Ciclo

- 8.3.1.** Planejamento e Aquisição dos Insumos: Seleção de fornecedores de ingredientes de qualidade, com certificações sanitárias e rastreabilidade.
- 8.3.2.** Garantia de que os insumos atendam às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- 8.3.3.** Preparo dos Alimentos: Produção em ambiente controlado, seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e as normas da Vigilância Sanitária.
- 8.3.4.** Utilização de técnicas de preparo que preservem o valor nutricional e a segurança dos alimentos.
- 8.3.5.** Controle de temperatura e higiene durante todas as etapas de manipulação.
- 8.3.6.** Embalagem e Condicionamento: Uso de embalagens adequadas, higienizadas e que garantam a integridade dos alimentos.
- 8.3.7.** Identificação clara dos produtos, com data de validade, lista de ingredientes e informações nutricionais.
- 8.3.8.** Transporte e Entrega: Utilização de veículos adequados, com controle de temperatura e higienização regular.
- 8.3.9.** Cumprimento dos prazos de entrega estabelecidos, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos.
- 8.3.10.** Consumo: Distribuição das refeições em local apropriado, com condições adequadas de higiene e armazenamento.
- 8.3.11.** Orientação aos usuários sobre o consumo seguro dos alimentos.
- 8.3.12.** Descarte de Resíduos: Descarte adequado das embalagens e resíduos gerados, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).
- 8.3.13.** Promoção de práticas sustentáveis, como a redução de desperdícios e a reciclagem de materiais.

8.4. Requisitos de Qualidade e Segurança

- 8.4.1.** Normas Sanitárias: Cumprimento das normas da ANVISA, especialmente a Resolução RDC nº 216/2004, que dispõe sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 8.4.2.** Qualidade Nutricional: Alinhamento com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde).

9. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 9.1.** O fornecimento dos itens deverá ocorrer conforme a demanda da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, mediante solicitação formal, ordem de fornecimento, nota de empenho ou instrumento equivalente, respeitando-se os horários previamente estabelecidos, as quantidades solicitadas e as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 9.2.** Os produtos deverão ser entregues no local, data e horário indicados pela Administração, podendo a entrega ocorrer na sede da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, localizada na Rua



CÂMARA
MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ.



Prefeito Artêmio Araújo, nº 715, Centro, Oeiras do Pará/PA, ou em outro local previamente informado, quando a solicitação estiver vinculada à realização de atividades institucionais, eventos, reuniões, sessões ou ações externas.

9.3. Caso não seja possível realizar a entrega na data ou horário estabelecido, a contratada deverá comunicar formalmente à Administração, com a máxima antecedência possível, informando as razões que justifiquem o atraso ou a impossibilidade de atendimento, para que eventual pedido de prorrogação ou adequação seja analisado, ressalvadas as situações de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

9.4. Os alimentos deverão ser entregues prontos para consumo, preferencialmente preparados no dia da entrega, em perfeitas condições de higiene, conservação, apresentação, qualidade e segurança alimentar, observadas as normas sanitárias aplicáveis à manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos.

9.5. Os itens entregues deverão estar em conformidade com as especificações descritas neste Termo de Referência, especialmente quanto à composição mínima, unidade de fornecimento, quantidade, tipo de produto, tamanho, peso aproximado, embalagem, apresentação e demais características exigidas para cada item.

9.6. As embalagens deverão ser apropriadas, limpas, resistentes, íntegras e compatíveis com a natureza de cada produto, de modo a preservar a qualidade, temperatura, higiene, apresentação e segurança dos alimentos até o momento da entrega. Não serão aceitas embalagens violadas, danificadas, sujas, amassadas, com vazamento ou que exponham o alimento a risco de contaminação.

9.7. No ato do recebimento, poderá ser verificada a aparência, odor, textura, temperatura, integridade da embalagem, quantidade entregue e conformidade do produto com a solicitação realizada. Quando necessário, poderão ser observadas características sensoriais dos alimentos, a fim de verificar sua adequação ao consumo.

9.8. Não serão aceitos produtos com sinais de deterioração, contaminação, alteração de cor, odor, sabor ou textura, preparo inadequado, embalagem imprópria, quantidade divergente, baixa qualidade, temperatura incompatível ou qualquer condição que comprometa a segurança alimentar e o consumo.

9.9. Em caso de desconformidade, a Administração poderá recusar total ou parcialmente os itens entregues, devendo a contratada providenciar a substituição imediata dos produtos, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis, quando for o caso.

9.10. O recebimento dos produtos será realizado por servidor designado pela Administração, que deverá conferir os itens entregues, registrar eventuais ocorrências e atestar a nota fiscal ou documento equivalente somente após verificada a conformidade do fornecimento com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.11. O recebimento e o aceite dos produtos não excluem a responsabilidade da contratada por vícios, irregularidades, inadequações ou impropriedades posteriormente constatadas,



CÂMARA
MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ.



especialmente quando relacionadas à qualidade, higiene, segurança alimentar ou desconformidade com as especificações contratadas.

9.12. Todos os custos referentes ao preparo, embalagem, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos serão de responsabilidade exclusiva da contratada, não cabendo à Câmara Municipal o pagamento de valores adicionais além daqueles registrados ou contratados.

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

10.1. A contratação deverá observar requisitos mínimos capazes de assegurar o fornecimento adequado de refeições prontas, marmitex, lanches e produtos alimentícios preparados, em conformidade com as necessidades institucionais da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA, garantindo qualidade, segurança alimentar, higiene, pontualidade e regularidade no atendimento das demandas administrativas, legislativas e operacionais.

10.2. A empresa contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional para fornecer os itens solicitados de forma futura, eventual e parcelada, conforme as demandas da Administração, mediante emissão de ordem de fornecimento ou instrumento equivalente. O fornecimento deverá ocorrer de acordo com as quantidades, especificações, prazos, locais e demais condições estabelecidas no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e no instrumento contratual, quando houver.

10.3. Os produtos fornecidos deverão ser preparados com ingredientes de boa qualidade, em condições adequadas de higiene, conservação e consumo, observando-se as normas sanitárias aplicáveis à manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos. As refeições, marmitex, lanches e demais produtos alimentícios deverão ser entregues prontos para consumo, preferencialmente preparados no dia da entrega, livres de contaminação, deterioração, alteração de cor, odor, sabor ou textura, e acondicionados em embalagens apropriadas, resistentes, limpas e compatíveis com a natureza de cada item.

10.4. A contratada deverá garantir que os alimentos sejam transportados em condições adequadas, preservando a qualidade, temperatura, integridade, apresentação e segurança dos produtos até o momento da entrega. As embalagens deverão evitar vazamentos, contaminações, amassamentos ou qualquer condição que comprometa o consumo dos alimentos, especialmente em relação aos itens perecíveis e preparados para consumo imediato.

10.5. A execução do fornecimento deverá ocorrer conforme a necessidade da Câmara Municipal, podendo haver solicitações para atendimento de sessões legislativas, reuniões, audiências públicas, eventos institucionais, atividades externas, campanhas, solenidades, atendimentos da Procuradoria da Mulher e demais ações vinculadas ao funcionamento da Casa Legislativa. Em razão da natureza variável da demanda, a contratada deverá possuir disponibilidade para atender pedidos em quantidades diversas, conforme programação e solicitação formal da Administração.

10.6. A empresa deverá atender às normas de vigilância sanitária e demais exigências legais pertinentes ao ramo de atividade, mantendo, durante toda a vigência da contratação, as



CÂMARA
MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ.



condições de habilitação, regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e demais requisitos exigidos no procedimento licitatório. Quando aplicável, deverá possuir licenças, alvarás, autorizações ou documentos equivalentes relacionados ao preparo e fornecimento de alimentos, expedidos pelos órgãos competentes.

10.7. Os itens deverão atender integralmente às especificações descritas no Termo de Referência, especialmente quanto à composição mínima, tipo de produto, tamanho, peso aproximado, embalagem, forma de apresentação, qualidade dos ingredientes e condições de entrega. Não serão aceitos produtos em desacordo com as especificações, com sinais de má conservação, contaminação, validade vencida, preparo inadequado, embalagem danificada ou qualquer característica que comprometa a segurança alimentar e o interesse público.

10.8. A contratada deverá substituir, às suas expensas, qualquer produto entregue em desconformidade com as especificações, em condições impróprias para consumo, com embalagem danificada, quantidade divergente ou qualidade inferior à exigida, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas cabíveis.

10.9. Considerando a natureza do objeto, a contratação não exigirá dedicação exclusiva de mão de obra, uma vez que se trata de fornecimento de bens de consumo preparados, a serem entregues conforme solicitação da Administração. Também não haverá transferência de responsabilidade pela gestão das atividades internas da Câmara Municipal, cabendo à contratada apenas o fornecimento dos itens contratados, conforme as condições pactuadas.

10.10. Por se tratar de Sistema de Registro de Preços, a Administração não estará obrigada a contratar a totalidade dos quantitativos registrados, sendo as solicitações realizadas conforme a necessidade efetiva do órgão, observados os limites, condições e prazos estabelecidos na legislação aplicável e nos instrumentos da contratação.

11. OBRIGAÇÕES DA(S) CONTRATANTE(S)

11.1. São obrigações da Contratante:

11.1.1. Receber o objeto no prazo, local e condições estabelecidos neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços, no contrato ou instrumento equivalente, quando houver.

11.1.2. Verificar, no ato do recebimento, a conformidade dos produtos fornecidos com as especificações constantes neste Termo de Referência, na proposta apresentada e na respectiva ordem de fornecimento, especialmente quanto à quantidade, tipo de item, apresentação, embalagem, higiene, conservação, qualidade e adequação ao consumo.

11.1.3. Recusar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desconformidade com as especificações exigidas, com sinais de deterioração, contaminação, embalagem inadequada, vazamento, alteração de cor, odor, sabor, textura, quantidade divergente ou qualquer condição que comprometa a segurança alimentar e o interesse público.

11.1.4. Comunicar à Contratada, por escrito ou por meio formal equivalente, quaisquer imperfeições, falhas, irregularidades ou desconformidades verificadas no fornecimento dos produtos, para que sejam adotadas as providências necessárias à correção, substituição ou regularização.



- 11.1.5.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, por meio de servidor ou comissão especialmente designada, observando as condições de fornecimento, prazos, qualidade dos produtos, regularidade das entregas e demais exigências contratuais.
- 11.1.6.** Solicitar o fornecimento dos itens por meio de ordem de fornecimento, requisição, nota de empenho ou instrumento equivalente, emitido por servidor ou setor competente, indicando os produtos, quantidades, local, data e horário de entrega, conforme a necessidade da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA.
- 11.1.7.** Prestar à Contratada as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução do objeto, especialmente quanto aos locais de entrega, horários, quantidades solicitadas e demais condições operacionais vinculadas ao fornecimento.
- 11.1.8.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente aos produtos efetivamente fornecidos e devidamente aceitos pela Administração, no prazo e forma estabelecidos no contrato, na Ata de Registro de Preços, no edital e seus anexos, observada a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/2021.
- 11.1.9.** Comunicar à Contratada qualquer irregularidade verificada durante a execução contratual, podendo interromper ou recusar o recebimento dos produtos, quando constatada desconformidade que comprometa a qualidade, a higiene, a segurança alimentar ou a adequada execução do objeto.
- 11.1.10.** Aplicar à Contratada as penalidades cabíveis, quando houver descumprimento das obrigações assumidas, observados o contraditório, a ampla defesa e as disposições previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital, na Ata de Registro de Preços e no instrumento contratual.
- 11.1.11.** Realizar o atesto da nota fiscal ou documento equivalente somente após a conferência e aceitação dos produtos fornecidos, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 11.2.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos, representantes ou subordinados.
- 11.3.** A Contratante deverá impedir que terceiros não autorizados executem o fornecimento objeto deste Termo de Referência, salvo nas hipóteses admitidas pela legislação e previamente autorizadas pela Administração.
- 11.4.** O recebimento dos produtos pela Contratante não exclui a responsabilidade da Contratada por vícios, defeitos, irregularidades, impropriedades ou desconformidades posteriormente constatadas, especialmente quando relacionadas à qualidade, higiene, conservação, segurança alimentar ou adequação ao consumo.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

- 12.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, assim como no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- 12.2.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal,



na qual constarão as indicações referentes a: marca (quando houver), procedência e prazo de validade;

- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 12.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato;
- 12.5. Manter um responsável à disposição da Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA para solucionar quaisquer problemas identificados;
- 12.6. Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE, atendendo de imediato;
- 12.7. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração.
- 12.8. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.
- 12.9. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 12.10. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.11. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 12.12. Assumir todas as despesas relativas a pessoal e quaisquer outras oriundas, derivadas ou conexas com o contrato, tais como: salários, encargos sociais e trabalhistas e eventuais passivos, impostos, equipamentos de proteção individual e coletivo, tributos, seguros, taxas e serviços, licenças em repartições públicas, registros, autenticações do contrato, etc., e ficando, ainda, para todos os efeitos legais, declarada pela contratada a inexistência de qualquer vínculo empregatício entre seus empregados e/ou prepostos e a contratante;
- 12.13. Acatar todas as orientações da CONTRATANTE, emanadas pelo fiscal do contrato, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- 12.14. Cumprir fielmente todas as disposições deste Termo de Referência, bem como as disposições contratuais, as quais farão parte indivisível das obrigações da Contratada.
- 12.15. No quesito de confiabilidade, a empresa deverá ter experiência comprovada no fornecimento do objeto licitado, ter Certificações emitidas pelos órgãos competentes ou empresa/associações profissionais reconhecidos pelo governo, na sua referida área.
- 12.16. Quanto aos certificados, a empresa deve ter uma equipe de profissionais qualificados e devidamente certificados, visando compreender o que está sendo pretendido pela Câmara Municipal de Oeiras do Pará/PA.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA.

- 14.1. Não é admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica; serão mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.



15. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO.

15.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

15.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 Lei nº 14.133/2021.

15.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, 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.

15.4. O fiscal do contrato será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

15.5. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de Pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 - Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara).

15.6. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 - Plenário).

16. DO PAGAMENTO.

16.1. A Contratada deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias contados do adimplemento da obrigação.

16.2. A Administração Municipal reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, se estiver em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

16.3. A Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos da Lei.

16.4. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira e documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos tributos federais, INSS e FGTS, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

16.5. O valor estimado da presente avença é de R\$ 157.956,00 (cento e cinquenta e sete mil, novecentos e cinquenta e seis reais), a ser pago em conformidade com as notas fiscais/faturas e/ou recibos devidamente atestadas pelo setor competente, observadas as condições da proposta adjudicada e da ordem de serviço emitida.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. A despesa com o fornecimento do produto/serviço de que trata o objeto, está a cargo da dotação orçamentária:

ÓRGÃO 01 - Câmara Municipal de Oeiras do Pará



CÂMARA
MUNICIPAL DE OEIRAS DO PARÁ
Poder Legislativo a Serviço do Povo.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL
CÂMARA DOS VEREADORES DE OEIRAS DO PARÁ.



UNIDADE ORÇAMETÁRIA: 01 – Câmara Municipal de Oeiras do Pará
ATIVIDADE: 2.002 Manutenção das Atividades Legislativas da Câmara Municipal de Oeiras
CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA: 3.3.90.30.00: Material de Consumo.

18. DA FISCALIZAÇÃO

18.1. A fiscalização e acompanhamento da execução do futuro Contrato, será realizada pelo(a) servidor(a) *Marina Oliveira Mendes* indicado pela Unidade Requisitante da contratação, observando-se as disposições contidas no artigo 117 e parágrafos da Lei 14.133/21.

18.2. 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.

19. DAS PENALIDADES

19.1. A empresa que se recusar a executar o fornecimento do objeto contratual, ou realizá-los em discordância com as condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência, sofrerá as sanções previstas nos Art. 155 ao Art. 163 da Lei 14.133/21, de acordo com o caso específico.

20. DAS ORIENTAÇÕES GERAIS:

20.1. Objeto deste Termo de Referência será disponibilizado à Unidade Requisitante sob regime de demanda, ou seja, quando houver a necessidade de contratação.

20.2. Não haverá obrigação da Administração na contratação integral do objeto logo seja assinado o contrato.

20.3. A CONTRATANTE reservar-se-á o direito de descontar das Faturas/Notas Fiscais os débitos e multas previstas neste Contrato;

20.4. A CONTRATADA será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, conforme prevista na lei de licitações.

20.5. Motivará a rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas na Lei 14.133/21, cabendo defesa prévia, recurso e vistas do processo, nos termos da mesma lei.

Oeiras do Pará – PA, 12 de junho de 2026.

ROSIVAN DOS SANTOS
MACHADO:04786735230
Assinado de forma digital por ROSIVAN DOS SANTOS MACHADO:04786735230

ROSIVAN DOS SANTOS MACHADO
Agente de Contratação