ANEXO I

"Termo de Referência"

Serviço de Fornecimento de Refeições Preparadas (Buffet) — Calendário de Eventos

1. DA IDENTIFICAÇÃO

Secretaria Demandante:	Secretaria Municipal de Administração e Obras, em consolidação das demandas das Secretarias Municipais de Educação, de Cultura e de Assistência Social e do Gabinete do Prefeito
Processo Administrativo nº:	1071/2026
Modalidade:	Pregão Eletrônico – Art. 28, I, da Lei nº 14.133/2021
Critério de Julgamento:	Menor Preço por Item
Forma de Adjudicação:	Por Item
Modo de Disputa:	Aberto (art. 56, I, da Lei nº 14.133/2021)
Tipo de Contratação:	Serviço comum (art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021)
Prazo de Vigência:	12 (doze) meses, prorrogável nos termos do art. 105 da Lei nº 14.133/2021
Valor Global Estimado:	R$ 92.360,40 (noventa e dois mil, trezentos e sessenta reais e quarenta centavos)
Fundamento Legal:	Art. 28, I, c/c art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021; LC nº 123/2006

2. DO OBJETO

2.1. O objeto da presente licitação consiste na contratação de empresa do ramo pertinente para a prestação de serviço de fornecimento de refeições preparadas (buffet), nas modalidades buffet especial e buffet simples (almoço/jantar), compreendendo alimentação pronta, bebidas não alcoólicas, louças, utensílios, mantenedores térmicos, montagem, servimento, desmontagem e equipe de apoio uniformizada, de forma parcelada e sob demanda, destinada ao atendimento do calendário anual de eventos institucionais, festivos, culturais e pedagógicos promovidos pela Prefeitura Municipal de Tamboril do Piauí/PI, na modalidade pregão eletrônico, nos moldes do art. 28, I, da Lei nº 14.133/2021, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Termo de Referência e demais anexos do edital.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1. A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições preparadas (buffet) justifica-se pela necessidade de atendimento condigno dos participantes, das autoridades e do público presente nos eventos que integram o calendário anual do Município, os quais constituem instrumento de execução das políticas públicas de educação, cultura e assistência social e de preservação das tradições das comunidades locais.

3.2. A demanda decorre do calendário de eventos consolidado do Municipio, que compreende: Carnaval (fevereiro); Dia Internacional da Mulher (março); Festa das Mães (maio); Festejos da Lagoa, Festejos de Bom Retiro e Folguedos juninos (junho); Festejos do Alto (agosto); Festejos de Tamboril e Cavalgada (setembro); Dia das Crianças e Festa dos Professores (outubro); Dia do Evangelho e Festejos do Baixão do Horário (novembro); Aniversário da Cidade e Formatura do ABC (dezembro); além de 04 (quatro) encontros de Formação do PPAIC, 02 (duas) Jornadas Pedagógicas e 01 (um) Seminário distribuídos ao longo do ano.

3.3. O Município não dispõe de cozinha industrial, equipe de manipulação de alimentos, logística com controle térmico, louçaria e mobiliário de servimento em quantidade e

padrão compatíveis com o atendimento coletivo em eventos, sobretudo nas localidades do interior, de modo que a execução direta seria técnica e economicamente inviável. A ausência da contratação inviabilizaria ou comprometeria a realização dos eventos, com prejuízo às ações de formação continuada dos profissionais da educação, às homenagens institucionais e às festividades tradicionais do Município.

3.4. A contratação observa os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade e planejamento, previstos no art. 37 da Constituição Federal e nos arts. 5º e 18 da Lei nº 14.133/2021, tendo sido precedida de Estudo Técnico Preliminar que demonstrou a sua viabilidade técnica, econômica e jurídica.

3.5. Os preços referenciais foram apurados mediante pesquisa de mercado realizada na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e da IN SEGES/ME nº 65/2021, com prioridade ao Painel de Preços Públicos do TCE/PI, contratações similares de municípios da região divulgadas no PNCP e cotações junto a fornecedores do ramo.

4. DA FORMA DE ADJUDICAÇÃO

4.1. Este procedimento licitatório adotará como critério de julgamento o menor preço, com a forma de adjudicação **por item**, nos termos do art. 33, I, e do art. 40, V, "b", da Lei nº 14.133/2021, permitindo a disputa individualizada de cada modalidade de buffet e a participação de fornecedores com diferentes capacidades operacionais.

4.2. Não se adota parcelamento adicional por evento ou por componente da refeição, uma vez que cada item corresponde a uma solução unitária e indivisível (a refeição servida por pessoa), cuja fragmentação acarretaria perda de escala, multiplicação de contratos, dificuldade de gestão e risco à padronização e à segurança sanitária do servimento, em observância à Súmula nº 247 do TCU.

4.3. O certame encontra-se organizado nos seguintes itens:

– Item 01 – Almoço/Jantar – Buffet Especial;

– Item 02 – Almoço/Jantar – Buffet Simples.

5. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS E PESQUISA DE PREÇOS

5.1. Os quantitativos estimados foram apurados com base no calendário anual de eventos do Município, e no público médio de cada evento, apurado a partir do histórico de participação em edições anteriores, conforme memória de cálculo da cláusula 6. Os preços unitários máximos aceitáveis foram definidos a partir da pesquisa de preços constante dos autos.

5.2. As quantidades são estimativas, não constituindo obrigação de execução integral pela Administração, que emitirá Ordens de Serviço conforme a efetiva realização dos eventos e o público confirmado para cada um deles.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.	V. UNIT. (R$)	V. TOTAL (R$)
01	ALMOÇO/JANTAR – BUFFET ESPECIAL: 03 (três) opções de pratos quentes, dentre filé de carne, filé de peixe, filé de frango, camarão e bacalhau; 02 (dois) tipos de pratos frios; 04 (quatro) tipos de guarnições (arroz branco, arroz à grega/piamontese, farofa e batata palha); 03 (três) tipos de sobremesa; bebidas: refrigerante de 1ª linha (normal, light e diet), água mineral, coquetel de frutas, cafezinho e 02 (dois) tipos de sucos de frutas. Inclui louças, talheres, utensílios, mantenedores térmicos, montagem, servimento, desmontagem e equipe uniformizada.	PESSOA	520	69,97	R$ 36.384,40
02	ALMOÇO/JANTAR – BUFFET SIMPLES: 02 (dois) pratos quentes; guarnições: feijão, arroz, macarrão, farofa, batata palha e salada; bebidas: 02 (dois) tipos de suco, refrigerante de 1ª linha (normal, light e diet) e água mineral. Inclui louças, talheres, utensílios, mantenedores térmicos, montagem, servimento, desmontagem e equipe uniformizada.	PESSOA	800	69,97	R$ 55.976,00
	VALOR GLOBAL ESTIMADO		**1.320**		**R$ 92.360,40**

VALOR GLOBAL ESTIMADO (ITEM 01 + ITEM 02): R$ 92.360,40 (noventa e dois mil, trezentos e sessenta reais e quarenta centavos).

5.3. Os valores unitários indicados constituem os preços máximos aceitáveis para cada item, sendo desclassificadas as propostas que os excederem (art. 59, III, da Lei nº 14.133/2021).

6. DA MEMÓRIA DE CÁLCULO

6.1. Os quantitativos resultam da atribuição, a cada evento do calendário, da modalidade de buffet compatível com a sua natureza — buffet especial para solenidades e eventos de homenagem com presença de autoridades e convidados; buffet simples para festejos, atividades comunitárias e encontros de formação — e de um público médio estimado, conforme a tabela a seguir:

MÊS	EVENTO	Nº DE EVENTOS	MODALIDADE DE BUFFET
Fevereiro	Carnaval	1	Simples
Março	Dia Internacional da Mulher	1	Especial
Maio	Festa das Mães	1	Especial
Junho	Festejos da Lagoa	1	Simples
Junho	Festejos de Bom Retiro	1	Simples
Junho	Folguedos juninos	1	Simples
Agosto	Festejos do Alto	1	Simples
Setembro	Festejos de Tamboril	1	Simples
Setembro	Cavalgada	1	Simples
Outubro	Dia das Crianças	1	Simples
Outubro	Festa dos Professores	1	Especial
Novembro	Dia do Evangelho	1	Simples
Novembro	Festejos do Baixão do Horário	1	Simples
Dezembro	Aniversário da Cidade	1	Especial
Dezembro	Formatura do ABC (Educação Infantil)	1	Especial
Ao longo do ano	Formação PPAIC	4	Simples
Ao longo do ano	Jornada Pedagógica	2	Simples
Ao longo do ano	Seminário	1	Especial
TOTAL 22			

6.2. Consolidação por modalidade:

MODALIDADE	ITEM	EVENTOS ATENDIDOS	REFEIÇÕES
Buffet Especial	01	Dia Internacional da Mulher; Festa das Mães; Festa dos Professores; Aniversário da Cidade; Formatura do ABC; Seminário	520
Buffet Simples	02	Carnaval; Festejos da Lagoa, de Bom Retiro, do Alto, de Tamboril e do Baixão do Horário; Folguedos juninos; Cavalgada; Dia das Crianças; Dia do Evangelho; Formações PPAIC (4); Jornadas Pedagógicas (2)	800
TOTAL : R$ **1.320**			

6.3. O número de pessoas a serem atendidas em cada evento será confirmado na respectiva Ordem de Serviço, podendo variar para mais ou para menos em relação à estimativa, dentro do quantitativo total contratado para cada item.

7. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Da composição e da qualidade das refeições (Itens 01 e 02)

– O buffet especial (Item 01) deverá conter, no mínimo: 03 (três) opções de pratos quentes, escolhidas dentre filé de carne, filé de peixe, filé de frango, camarão e bacalhau; 02 (dois) tipos de pratos frios; 04 (quatro) tipos de guarnições (arroz branco, arroz à grega ou piamontese, farofa e batata palha); 03 (três) tipos de sobremesa; e bebidas: refrigerante de 1ª linha (normal, light e diet), água mineral, coquetel de frutas, cafezinho e 02 (dois) tipos de sucos de frutas;

– O buffet simples (Item 02) deverá conter, no mínimo: 02 (dois) pratos quentes; guarnições: feijão, arroz, macarrão, farofa, batata palha e salada; e bebidas: 02 (dois) tipos de suco, refrigerante de 1ª linha (normal, light e diet) e água mineral;

– O cardápio de cada evento será definido em comum acordo entre a Administração e a CONTRATADA, dentre as opções acima, com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis, devendo a CONTRATADA apresentar, quando solicitado, sugestões de cardápio compatíveis com a natureza do evento;

– Os alimentos deverão ser preparados no dia do evento, frescos, próprios para consumo, dentro do prazo de validade, servidos em temperatura adequada, com mantenedores térmicos (rechauds) para pratos quentes e refrigeração para pratos frios, sobremesas e bebidas;

– As bebidas industrializadas deverão ser de primeira linha, em embalagens lacradas e íntegras, com identificação do fabricante e prazo de validade visível; os sucos deverão ser preparados a partir de frutas ou polpas, sem adição de corantes artificiais; as bebidas deverão ser servidas geladas, em quantidade suficiente para o público informado;

– A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser dimensionada para o número de pessoas indicado na Ordem de Serviço, com reposição durante todo o período de servimento, sendo vedada a redução de porções ou a interrupção do servimento antes do término do evento.

7.2. Da estrutura, dos utensílios e da equipe

– Fornecimento de louças (pratos, travessas, bandejas), talheres, copos, taças, guardanapos, toalhas, mantenedores térmicos, mesas de apoio para o buffet e demais utensílios necessários, em bom estado de conservação, higienizados e em quantidade compatível com o público;

– Preferência por louças e utensílios reutilizáveis, com restrição ao uso de descartáveis, em observância aos critérios de sustentabilidade do Decreto nº 7.746/2012;

– Equipe de servimento uniformizada e identificada, em número mínimo de 01 (um) garçom/atendente para cada 50 (cinquenta) pessoas, além de responsável pela coordenação do serviço, todos com touca, avental e demais equipamentos exigidos pela legislação sanitária;

– Montagem do buffet concluída com antecedência mínima de 01 (uma) hora do horário de início do servimento e desmontagem, limpeza da área de servimento e retirada dos resíduos imediatamente após o término do evento;

– Transporte das refeições em veículo adequado, com caixas térmicas ou isotérmicas, observadas as normas sanitárias, até o local do evento, inclusive nas localidades do interior do Município, sem custo adicional de deslocamento.

8. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO, DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

8.1. Os serviços serão executados nos locais dos eventos indicados pela Administração, na sede e nas localidades do Município de Tamboril do Piauí/PI, em espaços públicos ou privados definidos na Ordem de Serviço, não cabendo à CONTRATADA qualquer cobrança adicional a título de deslocamento.

8.2. A execução dar-se-á de forma parcelada e sob demanda, mediante emissão de Ordem de Serviço (O.S.) pela Secretaria demandante, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis da data do evento, contendo: data, horário de início e de término previsto, local, modalidade de buffet (Item 01 ou 02), número de pessoas e cardápio escolhido.

8.3. A CONTRATADA deverá concluir a montagem do buffet com antecedência mínima de 01 (uma) hora do horário indicado na O.S. e manter o servimento durante todo o período do evento, com reposição de alimentos e bebidas, até a sua liberação pelo fiscal do contrato.

8.4. A Administração poderá cancelar ou remarcar o evento, sem ônus, mediante comunicação à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas; o cancelamento em prazo inferior ensejará o pagamento proporcional dos custos comprovadamente incorridos, limitado a 30% (trinta por cento) do valor da O.S.

8.5. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data do evento, os motivos que impossibilitem o cumprimento da O.S., com a devida comprovação, cabendo à Administração decidir sobre a aceitação da justificativa.

8.6. Quando constatada irregularidade nos alimentos, bebidas ou utensílios (qualidade, quantidade, temperatura, higiene ou desconformidade com o cardápio), a CONTRATANTE recusará o serviço no todo ou em parte, devendo a CONTRATADA promover a substituição imediata, ainda durante o evento, sem ônus, sem prejuízo das sanções cabíveis.

8.7. Os serviços serão recebidos provisoriamente, ao término de cada evento, pelo fiscal do contrato, mediante registro na O.S., e definitivamente em até 05 (cinco) dias úteis,

após verificação da conformidade com as especificações, na forma do art. 140 da Lei nº 14.133/2021.

8.8. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida por evento ou por período mensal, discriminando a O.S., o evento, a data, a modalidade de buffet e o número de pessoas efetivamente atendidas, com indicação do número do empenho.

8.9. A empresa vencedora deverá executar os serviços de forma direta, sem nenhuma espécie de subcontratação, sendo vedada a transferência da execução a terceiros.

9. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. Será designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, representante para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução e determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, inclusive mediante atesto, em cada evento, do número de pessoas atendidas e da conformidade do serviço.

9.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse a sua competência, contando com o auxílio do controle interno e da assessoria jurídica do Município.

9.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou emprego de insumos inadequados, e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes (art. 120 da Lei nº 14.133/2021).

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Neste procedimento licitatório não será aceita, sob qualquer forma, a subcontratação total ou parcial da execução do objeto, nos termos do art. 122, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, em razão da natureza personalíssima do controle sanitário e da responsabilidade pela execução do serviço.

11. DA POSSIBILIDADE DE REAJUSTE

11.1. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas, nos termos do art. 25, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

11.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA/IBGE acumulado no período, conforme a fórmula:

$$R = V\ (I - I_0) / I_0$$

Onde: R = Valor do reajuste; V = Valor contratual a ser reajustado; I_0 = índice correspondente à data da proposta; I = índice correspondente à data do reajuste.

11.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela

legislação então em vigor.

11.5. O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato, por fato imprevisível ou previsível de consequências incalculáveis, somente será admitido mediante comprovação documental da álea extraordinária, na forma do art. 124, II, "d", da Lei nº 14.133/2021.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, a CONTRATADA que der causa à inexecução parcial ou total do contrato, deixar de entregar a documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução, não mantiver a proposta, praticar ato fraudulento ou lesivo, ou comportar-se de modo inidôneo.

12.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto, a Administração poderá aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021:

– Advertência, por escrito, nas infrações leves que não causem prejuízo à Administração;

– Multa moratória de 0,5% (meio por cento) por hora de atraso no início do servimento, calculada sobre o valor da Ordem de Serviço, limitada a 2 (duas) horas, após o que se configurará inexecução da O.S.;

– Multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ordem de Serviço, em caso de inexecução da O.S. — assim considerado o não comparecimento ao evento, o comparecimento com atraso superior a 2 (duas) horas ou o fornecimento em quantidade ou qualidade que inviabilize o servimento —, sem prejuízo da apuração dos danos decorrentes da frustração do evento;

– Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato, em caso de inexecução total ou de rescisão por culpa da CONTRATADA;

– Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos (art. 156, III, e § 4º);

– Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, IV, e § 5º).

12.3. As multas poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções e serão descontadas dos pagamentos devidos ou cobradas judicialmente, podendo ser retidos créditos até o limite do valor apurado.

12.4. A aplicação das sanções previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observado o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, com prazo de 15 (quinze) dias úteis para apresentação de defesa.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

– Executar o objeto em perfeitas condições, conforme especificações, cardápios, quantidades, horários e locais constantes deste instrumento e de cada Ordem de Serviço, acompanhado da respectiva nota fiscal;

– Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, nos termos dos arts. 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);

– Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas e de imediato, os alimentos, bebidas, utensílios ou serviços recusados pela fiscalização por avarias, defeitos ou

incompatibilidades com as especificações;

– Fornecer todos os utensílios, louças, mobiliário de servimento, mantenedores térmicos, transporte e pessoal necessários à execução, sem custo adicional;

– Manter equipe uniformizada, identificada e em número compatível com o público, responsabilizando-se pela conduta de seus empregados nos locais dos eventos;

– Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive a validade do alvará sanitário;

– Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, disponibilizando número de telefone e e-mail para contato imediato, inclusive nos dias e horários dos eventos;

– Apresentar, a cada pagamento, os documentos de regularidade fiscal (INSS, tributos federais, fazenda estadual e municipal, FGTS e CNDT);

– Arcar com as despesas de transporte, carga e descarga, montagem e desmontagem, inclusive nas localidades do interior do Município;

– Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias e tributárias, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE (art. 121 da Lei nº 14.133/2021);

– Não permitir a utilização de trabalho de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem trabalho de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

– Cumprir a reserva de cargos para pessoa com deficiência ou reabilitado da Previdência Social, nos termos da legislação vigente;

– Promover a segregação e a destinação adequada dos resíduos gerados no evento, retirando-os do local ao término do servimento;

– Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

– Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal verificada no curso da execução.

14. DAS GARANTIAS

14.1. Para este procedimento apenas se aplicará a garantia de proposta, no percentual de 1% (um por cento) do valor estimado do item disputado, nas modalidades do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, apresentada com a proposta inicial, nos termos do art. 58 da mesma Lei.

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE em até 30 (trinta) dias consecutivos, contados da apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo fiscal do contrato, mediante crédito em conta corrente indicada pelo licitante vencedor, considerando-se o número de pessoas efetivamente atendidas em cada evento, conforme registro na Ordem de Serviço.

15.2. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o INSS, o FGTS/CRF, a Fazenda Federal, Estadual e Municipal e a CNDT.

15.3. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual. Não haverá pagamento antecipado.

16. DAS ALTERAÇÕES DE VALOR

16.1. Considerando que a estimativa apresentada condiz com a atual realidade das necessidades desta Administração, eventual necessidade de aumento ou diminuição do objeto poderá ser realizada por meio da aplicação do art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, com observância do limite de 25% (vinte e cinco por cento) previsto no art. 125 da mesma Lei.

17. DA NATUREZA DO CONTRATO

17.1. O objeto qualifica-se como serviço comum (art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021), executado de forma parcelada e sob demanda, vinculado ao calendário anual de eventos, não se caracterizando como serviço de natureza continuada em sentido estrito.

17.2. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, de modo a abranger integralmente o calendário de eventos do exercício, podendo ser prorrogado nos termos do art. 105 e, se for o caso, do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração.

18. DO PLANO DE CONTRATAÇÃO

18.1. A presente contratação está devidamente inserida no Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Tamboril do Piauí para o exercício de 2026/2027, item nº 15,em observância ao art. 12, VII, da Lei nº 14.133/2021.

19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias :

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA	PROGRAMA / PROJETO-ATIVIDADE	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE
03.01 – Secretaria Municipal de Administração e Obras	04.122.0002.2006 – Manutenção da Secretaria de Administração e Obras	3.3.90.39	500
04.01 – Secretaria Municipal de Educação	12.361.0004.2013 – Manutenção do Sistema Municipal de Ensino	3.3.90.39	500 e 550
06.02 – Fundo Municipal de Assistência Social	08.122.0009.2034 – Gestão Administrativa do FMAS	3.3.90.39	500 e 660

20. DA EXCLUSIVIDADE DOS ITENS PARA MICROEMPRESAS E EPP

20.1. Considerando que cada um dos itens possui valor estimado inferior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais) — Item 01: R$ 36.384,40; Item 02: R$ 55.976,00 —, a disputa de ambos os itens será destinada exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 47 e do art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/2006.

20.2. A exclusividade poderá ser afastada, mediante justificativa nos autos, caso se verifique a inexistência de no mínimo 3 (três) fornecedores enquadrados como ME/EPP competitivos sediados local ou regionalmente, ou a ausência de vantajosidade para a

Administração (art. 49, II e III, da LC nº 123/2006).

20.3. Em qualquer hipótese, as microempresas e empresas de pequeno porte farão jus a todos os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006, incluindo o empate ficto (arts. 44 e 45) e o prazo de regularização fiscal e trabalhista (art. 43, § 1º).

21. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

21.1. A contratação visa assegurar o atendimento tempestivo, padronizado e sanitariamente seguro de todo o calendário anual de eventos do Município, viabilizando as ações de formação continuada dos profissionais da educação, as homenagens institucionais, as atividades voltadas às mulheres, às mães, às crianças e aos professores e as festividades tradicionais das comunidades de Tamboril do Piauí.

21.2. Busca-se também a racionalização dos gastos públicos por meio da contratação anual planejada, com ganhos de escala, padronização do serviço e redução da fragmentação de processos de contratação, promovendo economicidade, eficiência e efetividade na gestão dos recursos municipais, em consonância com os princípios constitucionais da administração pública.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

– O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo;

– A falsidade de qualquer documento implicará a imediata desclassificação, ou, caso o vencedor, a rescisão do contrato, sem prejuízo das sanções cabíveis;

– Ao apresentar a proposta, o licitante declara que está agindo de forma absolutamente independente, comprometendo-se a não participar de qualquer conluio ou cartel;

– É facultada à Prefeitura, em qualquer fase do processo, promover diligências para esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive visita técnica às instalações da licitante para verificação das condições sanitárias de preparo dos alimentos;

– Os casos omissos serão resolvidos pela autoridade competente da Administração, com observância da Lei nº 14.133/2021 e dos princípios que regem a Administração Pública.

Tamboril do Piauí/PI, 26 de outubro de 2026

.

Andrade da Costa Santos
Secretário Municipal de Administração e Obras