



TERMO DE REFERÊNCIA Nº 018/2026

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO
E PROMOÇÃO SOCIAL

[Lei Federal nº 14.133/2021](#): [art. 6º, XXIII](#) c/c [art. 40, § 1º](#)

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DO TRADICIONAL ALMOÇO DESTINADO A COMEMORAÇÃO AOS IDOSOS DO MUNICÍPIO, NOS TERMOS DA TABELA ABAIXO, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO.

2. QUANTITATIVO E VALORES MÁXIMOS

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	CARNE BOVINA - De primeira qualidade, para churrasco, limpa, com aspecto próprio da espécie, não pegajosa, com cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com odor próprio, sem osso, sem sebo e sem nervos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	240	Valor Unit. R\$ 37,90	Valor Total R\$ 9.096,00
2	CARNE SUÍNA - De primeira qualidade, cortada em cubos para churrasco, isenta de cartilagem, ossos, sem pele e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	170	Valor Unit. R\$ 17,00	Valor Total R\$ 2.890,00
3	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/ DORSO - De primeira qualidade, isenta de cartilagem e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	140	Valor Unit. R\$ 8,90	Valor Total R\$ 1.246,00
4	ALFACE - de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio.	UND.	60	Valor Unit. R\$ 5,00	Valor Total R\$ 300,00
5	CEBOLA - Classe média (4), tipo especial, podendo ser graúda. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo. Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre.	KG	20	Valor Unit. R\$ 6,00	Valor Total R\$ 120,00
6	CENOURA - Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	15	Valor Unit. R\$ 6,00	Valor Total R\$ 90,00
7	CHUCHU - Verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	40	Valor Unit. R\$ 4,00	Valor Total R\$ 160,00
8	REPOLHO - Verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão.	UND.	40	Valor Unit. R\$ 5,00	Valor Total R\$ 200,00



9	TOMATE – De 1ª qualidade, in natura, nova, limpa, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas.	KG	60	Valor Unit. R\$ 6,00	Valor Total R\$ 360,00
10	MANDIOCA LIMPA - Nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, sem casca, congelado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente.	KG	50	Valor Unit. R\$ 8,00	Valor Total R\$ 400,00
11	CUCA CASEIRA - Fresca, com recheio, não quebradiça, miolo consistente e macio, bem assada. Tamanho aproximado 40x65.	UND.	10	Valor Unit. R\$ 100,00	Valor Total R\$ 1.000,00
12	FARINHA DE MANDIOCA - Torrada, tipo m1, fina, seca, embalagem contendo 1kg.	KG	5	Valor Unit. R\$ 9,00	Valor Total R\$ 45,00
13	PÃO FRANCÊS - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológicos, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	UND.	400	Valor Unit. R\$ 0,80	Valor Total R\$ 320,00
14	VINAGRE TINTO – Líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Livre de sujidades e material terroso. Embalagem de 5 litros.	UND.	3	Valor Unit. R\$ 29,00	Valor Total R\$ 87,00
15	SAL – Refinado, iodado, de primeira qualidade, não deve apresentar sujidades e umidade. Acondicionado em pacote de polietileno transparente, atóxico, contendo 1kg.	UND.	18	Valor Unit. R\$ 2,70	Valor Total R\$ 48,60
16	PALITO DE DENTE – fabricado com bambu de alta qualidade embalado individualmente em sachê, oferecendo uma alternativa ecológica aos palitos de dente tradicionais. Caixa contendo 1.000 unidades	CAIXA	1	Valor Unit. R\$ 39,00	Valor Total R\$ 39,00
17	GUARDANAPO – Folha dupla na cor branca, com máxima absorção e resistência, tamanho 20x22 cm, embalagem contendo no mínimo 50 unidades	PCT	25	Valor Unit. R\$ 2,00	Valor Total R\$ 50,00
18	TEMPERO VERDE – De primeira qualidade, in natura, novo, limpo, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas. Acondicionado em embalagem individual, própria para alimentos.	UND.	20	Valor Unit. R\$ 5,50	Valor Total R\$ 110,00
19	ALHO – De primeira qualidade, cabeça de tamanho médio, firme, intacto, sem brotação e limpo.	KG	2	Valor Unit. R\$ 29,00	Valor Total R\$ 58,00
Valor total					R\$ 16.619,60

Valor estimado em R\$ 16.619,60 (Dezesseis mil, seiscentos e dezenove reais com sessenta centavos).

No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

Os bens/serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme Estudo Técnico Preliminar.



O município ainda não elaborou seu próprio Catálogo Eletrônico de Padronização. Portanto, até que seja elaborado, utilizará o Catálogo emitido pelo Governo Federal, conforme previsão no artigo 187 da Lei 14.133/2021.

Foram realizadas buscas no Catálogo Eletrônico do Governo Federal. No entanto, não foi encontrado nenhum item que atendesse à necessidade do Município. Dessa forma, para essa contratação, será utilizada uma descrição própria, conforme indicado no tópico 1 deste Termo de Referência.

3. MODALIDADE DA LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

A modalidade será Dispensa de Licitação do tipo menor preço.

4. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes desta dispensa de licitação correrão a cargo da seguinte dotação da Secretaria Assistência Social, Habitação e Promoção Social:

Conta 63 – 3.3.90.00.00.00.00.00 Fonte 1.500.0000.0000

5. VIGÊNCIA DO CONTRATO/ATA DE REGISTO DE PREÇOS

O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados da assinatura do contrato/ARP, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado conforme a Lei nº 14.133/21.

Para contratos, será adotado o seguinte critério de reajuste: IPCA, somente após um ano de vigência do contrato com a correção do acumulado do ano, caso haja prorrogação.

Para Atas de Registros de Preços, o preço será irreeajustável. Para o reequilíbrio econômico-financeiro, a empresa deverá enviar solicitação e comprovação a ser analisada pela Administração. Se concedido o reequilíbrio este atingirá somente compras futuras, posteriores ao pedido, não recaindo nas compras já solicitadas e empenhadas. Devendo o fornecedor entregar os bens ou prestar os serviços já empenhados pelo valor da licitação.

6. JUSTIFICATIVA

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios para atendimento ao tradicional evento comemorativo voltado a população idosa do município, o qual marca o início das festividades alusivas ao aniversário da cidade. Trata-se de uma celebração já consolidada no calendário municipal, realizada anualmente com ampla participação da comunidade idosa, e que visa promover a valorização, inclusão social e o bem estar deste público.



O evento, de caráter cultural e social, oferece aos idosos momentos de confraternização, lazer e integração, contribuindo significativamente para a melhoria da qualidade de vida e fortalecimento dos vínculos comunitários. Considerando a faixa etária do público-alvo, é essencial garantir a oferta de alimentação adequada, balanceada e segura durante a programação.

A escolha do cardápio, composto por churrasco e saladas diversas, foi cuidadosamente pensada levando em consideração as preferências alimentares. O churrasco é uma opção que tradicionalmente agrada ao público em eventos de grande porte, sendo amplamente reconhecido por sua aceitação. A carne, acompanhada de saladas variadas, contribui para uma refeição equilibrada, proporcionando proteínas de alta qualidade, vitaminas e fibras essenciais para a saúde dos idosos.

As saladas foram escolhidas com o intuito de complementar o cardápio, oferecendo opções frescas e saudáveis que atendem a diferentes restrições alimentares, como a necessidade de controle de sal, calorias e gorduras, comuns entre os idosos. Além disso, as saladas garantem diversidade no prato, aumentando a palatabilidade e a atividade da refeição.

A aquisição dos alimentos justifica-se, portanto, pela necessidade de garantir a adequada execução do evento, assegurando condições dignas e acolhedoras aos participantes, conforme os princípios da dignidade da pessoa humana e da promoção do envelhecimento ativo. Ademais, o fornecimento da alimentação está diretamente vinculado ao sucesso da ação.

Dessa forma, a contratação em questão é indispensável para a realização eficiente do evento, atendendo aos objetivos sociais e culturais da gestão municipal e consolidando o compromisso com políticas públicas inclusivas e participativas.

A estimativa de 800 participantes para o almoço comemorativo dos idosos foi definida com base em dados concretos e na experiência acumulada em edições anteriores do evento. Nos últimos anos, observou-se uma participação significativa e crescente, o que justifica a adoção de uma margem ampliada para este ano, garantindo que a organização esteja preparada para atender a um público maior. Além disso, o cálculo das quantidades de alimentos foi realizado de forma responsável, considerando tanto o histórico de consumo quanto as confirmações de presença que vêm sendo registradas. Dessa forma, assegura-se que os recursos sejam utilizados de maneira racional, evitando desperdícios e garantindo que apenas o necessário seja preparado para o dia do evento. Essa metodologia permite equilibrar a prudência no planejamento com a eficiência na execução, assegurando que todos os participantes sejam atendidos de forma adequada e confortável.

Tal contratação está amparada pela Lei Municipal nº 2227 que autoriza realizar despesas com festividades de Aniversário do Município.

7. FORMA DE SOLICITAÇÃO, FORMA/CRONOGRAMA DE ENTREGA E/OU EXECUÇÃO E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

7.1 Forma de Solicitação: Após a homologação, será emitido o empenho e posterior agendamento dos detalhes da organização do evento.



7.2 Forma e Cronograma de Entrega/Execução: O fornecedor é responsável pela entrega dos produtos conforme agendamentos prévios e pela entrega no local e horário especificados, e ou, retirada no local do estabelecimento.

7.3 Condições de recebimento: É importante garantir que os alimentos estejam em perfeitas condições para o preparo e manuseio de acordo com os padrões de higiene e segurança alimentar.

8. PRAZO E LOCAL DE EXECUÇÃO/ENTREGA

8.1 Prazo de Execução/Entrega: Entregar em até 22 de outubro de 2026 todos os itens solicitados conforme empenho.

8.2 Local: Centro de Eventos do Município, Rua Florianópolis, e ou, local a ser definido conforme necessidade.

9. PROPOSTA

As propostas que descumprirem com o estabelecido nesse Termo de Referência, assim como valores acima do orçamento encontrado, serão desclassificadas.

10. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa deverá apresentar os seguintes documentos:

- a) Regularidade com a Fazenda Federal (negativa ou positiva com efeito negativa);
- b) Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do interessado (negativa ou positiva com efeito negativa);
- c) Regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do interessado (negativa ou positiva com efeito negativa);
- d) Regularidade com o FGTS;
- e) Regularidade com a Justiça do Trabalho (negativa ou positiva com efeito negativa);
- f) Certidão de falência e concordata (negativa ou positiva com efeitos de negativa);
- g) Contrato social (com atividade compatível com o objeto/serviço)
- h) Cartão CNPJ (com CNAE compatível com o objeto/serviço)

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.



11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Os licitantes interessados deverão apresentar as condições habilitatórias previstas nesse Termo de Referência, bem como as qualificações solicitadas.

A contratada se obrigará a executar os serviços de entrega, objeto desta licitação, a ela adjudicada, com a qualidade padrão requerida de mercado, para os locais e horários indicados, e ainda, cumprir e fazer cumprir as exigências.

Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do contrato inclusive, tributos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outras que forem devidas em relação ao fornecimento;

Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela contratante, a respeito da execução do contrato sempre que for necessário;

Responder pelos danos causados diretamente a Administração Municipal e/ou a terceiros, decorrentes da culpa ou dolo na execução do objeto.

Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer ou refazer, prioritária e exclusivamente à sua custa e risco quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições ou rotinas da prestação de serviços, decorrente de culpa ou dolo da empresa fornecedora.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 Cabe à Contratante:

Responsabilizar-se pela solicitação em tempo hábil, da quantidade dos materiais/serviços a serem fornecidos;

Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos materiais/serviços e efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

Rejeitar, no todo ou em parte o objeto / serviço fornecido em desacordo com as exigências deste Termo de Referência;

Notificar por escrito à contratada, ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento, fixando prazo para a sua correção;

Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços de forma que ela consiga atender a necessidade do município.

12.2 A gestão e fiscalização do contrato será conforme Portaria 30/2026:

Gestor de Contratos: Jéssica Simões Pires Guidoni – Secretaria – Matricula 11.124

Fiscal de Contrato: Eduardo Wailand – Chefe de Setor – Matricula 23.257



O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal.

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

- a) Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

Gestor do Contrato

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.



O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

13. PENALIDADES

Multa de até 30% do valor total do contrato e as demais penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, conforme disposto no Decreto 048/2025.

14. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Termo de Referência elaborado a partir do ETP **Nº 017/2026** da Secretaria de Assistência Social, Habitação e Promoção Social, e em conformidade com a Lei Federal 14.133/2021, que dispõe sobre compras e licitações no âmbito da administração pública.

15. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A descrição da solução para a compra da alimentação referente ao evento do Dia do Idoso envolve considerar todo o ciclo de vida do objeto, desde o planejamento inicial até a execução e avaliação pós-evento. Planejamento e Identificação das Necessidades: Inicialmente, é realizado um planejamento detalhado do evento, considerando o número de participantes, as preferências alimentares dos idosos, requisitos de qualidade e segurança alimentar, entre outros aspectos. Pesquisa de Fornecedores: Uma pesquisa é conduzida para identificar fornecedores potenciais de alimentos que atendam aos requisitos estabelecidos. Isso pode envolver a solicitação de propostas e orçamentos. Seleção do Fornecedor: Com base na pesquisa realizada, um fornecedor é selecionado levando em consideração critérios como qualidade dos alimentos, experiência anterior, capacidade de atender às demandas específicas do evento e custo. Contratação e Negociação: Após a seleção do fornecedor, é elaborado um contrato detalhando os termos e condições da prestação do serviço, horários de entrega, custos, cláusulas de qualidade e segurança alimentar, entre outros aspectos. As negociações podem incluir ajustes, prazos de pagamento e outras questões pertinentes. Produção e Entrega: o fornecedor é responsável pela produção dos alimentos



de acordo com o que foi acordado e pela entrega no local e horário especificados, ou estar disponível para a retirada caso haja necessidade. É importante garantir que os alimentos estejam preparados conforme descrito e que o manuseio seja de acordo com os padrões de higiene e segurança alimentar.

16. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

16.1 O pagamento será efetuado mediante apresentação de nota fiscal, em até 10 dias após o recebimento definitivo da entrega carimbado ou termo detalhado assinado, podendo ser prorrogado por igual período.

A partir do dia 01/01/2023 entrou em vigor o seguinte DECRETO Nº 174/2022 De 18 de novembro de 2022 QUE ADOTA A IN/RFB Nº 1.234/2012, PARA FINS DE IMPOSTO DE RENDA RETIDO NA FONTE (IRRF), NAS CONTRATAÇÕES DE BENS E NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS REALIZADOS PELO MUNICÍPIO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Conforme a tabela de retenção da Instrução Normativa nº 1234/2012.

Sendo assim, na nota fiscal emitida terá que ser descontado o IRRF, vir destacado na nota fiscal e o valor líquido a ser pago.

IMPORTANTE: PESSOAS JURÍDICAS OPTANTES PELO SIMPLES NACIONAL E MEI NÃO ESTARÃO SUJEITAS À RETENÇÃO DE IR.

Recebimento

16.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

16.3 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

16.4 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado/carimbo de recebimento.

16.5 O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.



16.6 O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela

16.7 Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

16.8 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

16.9 Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

16.10 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) *o prazo de validade;*
- b) *a data da emissão;*
- c) *os dados do contrato e do órgão contratante;*
- d) *o período respectivo de execução do contrato;*
- e) *o valor a pagar; e*
- f) *eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.*

16.11 Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

16.12 A nota fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal prevista no edital.

16.13 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Prazo de pagamento

16.14 O pagamento será efetuado no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

16.15 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *INCP* de correção monetária.



Forma de pagamento

16.16 O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

16.17 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

a) Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

Águas de Chapecó, 14 de setembro de 2026.

EDUARDO
WAILAND:032940
81944

Assinado de forma digital por
EDUARDO
WAILAND:03294081944
Dados: 2026.09.23 09:51:49
-03'00'

Eduardo Wailand
Chefe de Setor
Matricula: 23.257

Jéssica Simões Pires Guidoni
Secretaria
Matricula: 11.124