

TERMO DE REFERÊNCIA

1.PROCESSO N°:	202/2026
2.OBJETO (com descrição dos itens):	2.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para a realização do Encontro Anual dos Aposentados e Pensionistas do PREV Duas Barras, a ser realizado em 25 de novembro de 2026, conforme especificações técnicas, quantidades e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.
3.JUSTIFICATIVA:	3.1. O presente processo administrativo como objetivo a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet para apoiar a organização e realização do Encontro Anual dos Aposentados e Pensionistas vinculados ao Instituto de Previdência de Duas Barras. 3.2. A realização deste evento justifica-se pela necessidade de fortalecimento dos laços de convivência social entre os aposentados e pensionistas, promovendo um espaço de interação, bem-estar e valorização da trajetória dos servidores que dedicaram anos de serviço à administração pública. 3.3. Ressalta-se que o encontro está em consonância com a Lei Municipal nº 1566/2025, que institui o “Dia do Servidor Público Aposentado Municipal”, demonstrando o compromisso do Município de Duas Barras com a valorização dos servidores inativos e a promoção de ações voltadas ao bem-estar e à integração social desse público. 3.4. A proposta do encontro contempla atividades culturais, musicais, de lazer e convivência proporcionando um ambiente saudável, ativo e inclusivo. 3.5. Além do caráter comemorativo, o evento visa estimular a troca de experiência entre os participantes, o resgate de vínculos afetivos e sociais, e a promoção de novos aprendizados por meio de oficinas, palestras, atividades lúdicas e conversas informais com entrega de folder com histórico de programas e ações do PREV DB, como prestação de contas do ano vigente. 3.6. Essas ações contribuem de forma significativa para a qualidade de vida dos aposentados e pensionistas, combatendo o isolamento social, fortalecendo a autoestima e incentivando a participação ativa da comunidade. 3.7. Dessa forma, a contratação de empresa especializada se faz necessária e justifica-se pela exigência de estrutura técnica e operacional adequada, incluindo o fornecimento de alimentação, bebidas, utensílios e equipe de apoio, de modo a garantir a adequada estruturação do evento com qualidade, segurança e eficiência, atendendo às expectativas do público-alvo e aos

	objetivos institucionais de valorização do servidor público inativo.
4.DESCRICÃO DA SOLUÇÃO:	4.1. Execução do Buffet Completo: A empresa contratada deverá prestar serviços de buffet completo, contemplando entrada, almoço, lanche da tarde, sobremesa e bebidas, atendendo a padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente. a) A entrada será servida diretamente nas mesas, proporcionando conforto e evitando filas; b) O almoço será em sistema self-service, permitindo variedade e autonomia aos convidados; c) Durante a tarde, deverão ser servidos salgadinhos variados e bebidas de forma contínua, diretamente nas mesas, garantindo conforto e atendimento permanente aos convidados. d) A sobremesa será composta por doces variados, servidos à mesa; e) A empresa deverá disponibilizar, no mínimo, 06 (quatro) garçons e 01 (um) ajudante, devidamente uniformizados e treinados, garantindo agilidade e qualidade no atendimento; f) Todos os alimentos deverão ser preparados e transportados em condições adequadas, observando as normas de vigilância sanitária aplicáveis. 4.2. Infraestrutura e Materiais: a) A contratada deverá fornecer todos os utensílios e materiais necessários à execução dos serviços, incluindo pratos, talheres, copos, travessas, vasilhames, toalhas de mesa e outros itens correlatos, em perfeito estado de conservação, limpeza e apresentação. b) Deverá também garantir a organização do ambiente e disposição adequada do mobiliário, de modo a não comprometer a circulação, o conforto e a segurança dos convidados, mantendo o local limpo e higienizado durante todo o evento. 4.3. Cumprimentos e Padrões de Qualidade a) Cumprir os horários de montagem, início e encerramento do evento; b) Manter equipe uniformizada, treinada e identificada, com conduta cordial e proativa, priorizando o atendimento aos aposentados e pensionistas; c) Assegurar que todos os alimentos e bebidas estejam dentro dos padrões de segurança alimentar e qualidade, em conformidade com a RDC nº 216/2004 da ANVISA e demais normas sanitárias vigentes; d) Garantir a limpeza e organização constante das áreas de buffet, mesas e

	banheiros; e) Manter estoque de reposição de alimentos e bebidas suficiente para o número estimado de participantes, evitando desabastecimento; f) Disponibilizar suporte técnico imediato em caso de falhas ou imprevistos relacionados à infraestrutura ou ao serviço do buffet; g) Responsabilizar-se pela remoção dos resíduos gerados e pela limpeza final do espaço utilizado.		
5. QUANTIDADE E JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO:	5.1. A presente contratação contempla 01 (um) serviço de buffet destinado ao atendimento de 210 (duzentos e dez) pessoas, a ser prestado durante o Encontro Anual dos Aposentados e Pensionistas do Prev Duas Barras, conforme cardápio abaixo discriminado: <table border="1"> <tr> <td>BUFFET</td><td> CARDÁPIO E SERVIÇOS ENTRADA (servida na mesa): - Prato de frios (queijos, presunto, salame, ovo de codorna, azeitonas, pasta de atum, patês variados), biscoitos salgados e pães; ALMOÇO (self-service): - Arroz; - Farofa; - Feijão vermelho com calabresa; - Lombinho com abacaxi ou lagarto ao molho; - Filé de sobrecoxa com batata rústica assada; - Salpicão; - Salada verde com frutas e palmito. LANCHE DA TARDE (servido na mesa): - Pastéis de casquinha, quibe, bolinha de queijo, coxinha. BEBIDAS (à disposição durante todo o evento): - Dois tipos de suco; - Água Mineral; - Refrigerante (Coca-Cola, Guaraná Antártica ou similar, de reconhecida qualidade.) SOBREMESAS (servida na mesa): - Doce de mamão com queijo; - Doce de abóbora com queijo; - Pudim. SERVIÇO E MATERIAIS: 06 (quatro) garçons; 01 (um) ajudante; - Pratos, talheres, copos e utensílios necessários; - Vasilhame para servir; - Toalhas de mesa; - Higienização e organização do ambiente durante todo o evento. </td></tr> </table> 5.2. Justifica-se a contratação desses objetos para atender o quantitativo de 210	BUFFET	CARDÁPIO E SERVIÇOS ENTRADA (servida na mesa): - Prato de frios (queijos, presunto, salame, ovo de codorna, azeitonas, pasta de atum, patês variados), biscoitos salgados e pães; ALMOÇO (self-service): - Arroz; - Farofa; - Feijão vermelho com calabresa; - Lombinho com abacaxi ou lagarto ao molho; - Filé de sobrecoxa com batata rústica assada; - Salpicão; - Salada verde com frutas e palmito. LANCHE DA TARDE (servido na mesa): - Pastéis de casquinha, quibe, bolinha de queijo, coxinha. BEBIDAS (à disposição durante todo o evento): - Dois tipos de suco; - Água Mineral; - Refrigerante (Coca-Cola, Guaraná Antártica ou similar, de reconhecida qualidade.) SOBREMESAS (servida na mesa): - Doce de mamão com queijo; - Doce de abóbora com queijo; - Pudim. SERVIÇO E MATERIAIS: 06 (quatro) garçons; 01 (um) ajudante; - Pratos, talheres, copos e utensílios necessários; - Vasilhame para servir; - Toalhas de mesa; - Higienização e organização do ambiente durante todo o evento.
BUFFET	CARDÁPIO E SERVIÇOS ENTRADA (servida na mesa): - Prato de frios (queijos, presunto, salame, ovo de codorna, azeitonas, pasta de atum, patês variados), biscoitos salgados e pães; ALMOÇO (self-service): - Arroz; - Farofa; - Feijão vermelho com calabresa; - Lombinho com abacaxi ou lagarto ao molho; - Filé de sobrecoxa com batata rústica assada; - Salpicão; - Salada verde com frutas e palmito. LANCHE DA TARDE (servido na mesa): - Pastéis de casquinha, quibe, bolinha de queijo, coxinha. BEBIDAS (à disposição durante todo o evento): - Dois tipos de suco; - Água Mineral; - Refrigerante (Coca-Cola, Guaraná Antártica ou similar, de reconhecida qualidade.) SOBREMESAS (servida na mesa): - Doce de mamão com queijo; - Doce de abóbora com queijo; - Pudim. SERVIÇO E MATERIAIS: 06 (quatro) garçons; 01 (um) ajudante; - Pratos, talheres, copos e utensílios necessários; - Vasilhame para servir; - Toalhas de mesa; - Higienização e organização do ambiente durante todo o evento.		

	(duzentos e dez) pessoas, estimado com base no registro de presença dos encontros realizados nos anos anteriores. 5.3.A contratação de um serviço único de buffet é justificada pela natureza pontual do evento, a ser realizado em data previamente definida, não havendo necessidade de parcelamento ou fornecimento contínuo.
6.PREVISÃO DE ENTREGA:	6.1. O serviço de buffet deverá estar preparado e em pleno funcionamento para o Encontro Anual dos Aposentados e Pensionistas do PREV Duas Barras, a ser realizado no dia 25 de novembro de 2026 (quarta-feira), no período das 11h às 17h.
7.DISPONIBILIDADE DO ITEM NO CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO:	7.1. Sim, sob o código nº 12807, correspondente ao serviço de buffet.
8.INDICAÇÃO DE MARCA:	8.1. A indicação de marca aplica-se somente aos refrigerantes, que serão preferencialmente da marca Coca-Cola ou Guaraná Antártica, admitindo-se também marcas similares de reconhecida qualidade e procedência. 8.2. Os demais itens do cardápio não possuem indicação específica de marca, podendo ser fornecidos produtos de qualidade equivalente e adequados às exigências do evento.
9.EXECUÇÃO:	9.1.Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar disponível e montada, em conformidade com as especificações da Contratante, com antecedência mínima de 2 (duas) horas do início do evento. 9.2.A equipe responsável pela execução deverá ser devidamente orientada, coordenada e acompanhada para garantir o perfeito desenvolvimento das atividades. 9.3.A empresa deverá disponibilizar o cardápio previamente definido, composto por entrada, almoço, lanche da tarde, sobremesas e bebidas, atendendo aos padrões de segurança e qualidade alimentar. Além disso, deverá providenciar bandejas, travessas, jaras, louças, copos, toalhas de tecido, talheres, guardanapos e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços, proporcional ao número de convidados. 9.4.A empresa deverá cumprir rigorosamente todas as normas da Vigilância Sanitária, especialmente quanto à higiene dos alimentos, esterilização dos materiais utilizados, acondicionamento e transporte dos serviços. 9.5.As entradas, lanches da tarde e sobremesas deverão ser servidos diretamente nas

	mesas dos convidados. 9.6.As bebidas serão servidas diretamente nas mesas e deverão estar disponíveis durante todo o evento. 9.7.O almoço será servido em sistema self-service, com os alimentos devidamente identificados, permitindo aos convidados maior autonomia e variedade de escolha. 9.8.A empresa deverá disponibilizar 6 (quatro) garçons e 1 (um) ajudante, devidamente uniformizados, que acompanharão os serviços até o encerramento do evento, assegurando agilidade e atenção aos convidados. 9.9.Após o encerramento, a contratada será responsável pela retirada dos materiais, limpeza e descarte adequado dos resíduos, restituindo o espaço nas mesmas condições em que foi entregue. 9.10. O acompanhamento e fiscalização da execução serão realizados por servidor designado pelo PREV Duas Barras, que verificará o cumprimento das condições contratuais, horários e padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência.
10.LOCAL DE ENTREGA:	10.1 A Contratante convocará oficialmente a empresa vencedora para que proceda com a assinatura do contrato e/ou aceite a Nota de Empenho, sob pena de decair o direito ao fornecimento, sem prejuízos das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021. 10.2 O serviço será executado no Espaço de Festas da Elicea, localizado na Rodovia RJ-144, Km 59, Boa Vista, Duas Barras/RJ, local definido para a realização do Encontro Anual dos Aposentados e Pensionistas do PREV Duas Barras. 10.3 Destaca-se que a utilização do Espaço que será realizado Encontro, é fruto de uma parceria com o poder Executivo, através da Secretaria Municipal de Educação.
11.GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:	11.1. A contratada deverá assegurar a plena conformidade e qualidade dos serviços durante toda a execução do evento, responsabilizando-se por quaisquer falhas, omissões ou irregularidades que comprometam a adequada prestação do serviço. 11.2. A empresa deverá providenciar imediatamente a substituição de itens, a correção de falhas ou a adoção de medidas corretivas necessárias, de modo a garantir o fiel cumprimento do objeto contratado e a satisfação dos participantes. 11.3. As obrigações previstas neste item compreendem a responsabilidade integral da contratada quanto à qualidade, segurança alimentar, atendimento e

	desempenho da equipe durante o evento, não sendo admitida interrupção do serviço sob qualquer justificativa.
12. ESTIMATIVA DE VALOR:	12.1. O valor estimado para a contratação é de R\$20.580,00 (vinte mil quinhentos e oitenta reais).
13. DISPONIBILIDADE E ORÇAMENTÁRIA:	13.1. De acordo com os recursos do presente exercício, na dotação nº 9.272.0044.2.068.3.3.90.39.00.000.280200000000.
14. FUNDAMENTAÇÃO	14.1. Constituição Federal de 1988 - Título III, Capítulo VII - Da Administração Pública; 14.2. Lei Federal n. 14.133, de 1 de abril de 2021 – Lei de Licitações e Contratos; 14.3. A contratação será feita mediante contratação direta, por Dispensa de Licitação, com respaldo legal no art. 75, inciso II da Lei Federal n. 14.133, de 1 de abril de 2021, importante saber que, a presente contratação está abaixo do limite do disposto legal citado, bem como considerando a celeridade do processo.
15. FORMAS DE SELEÇÃO E PAGAMENTO	15.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma presencial, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, que culminará com a seleção da proposta de menor preço do item. 15.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado nas legislações vigentes, pertinentes a matéria, inclusive conforme especificado na própria lei 14133/2021, em seus artigos 66 e 68, respectivamente; 15.3. As propostas deverão conter o item cotado, quantidades, preços unitários e totais, expressos em reais (prevalecerá em casos de divergência entre o preço total e o unitário, o valor ofertado como preço unitário, e, no caso de divergência entre o valor em algarismos e o valor por extenso, prevalecerá o valor por extenso); e, quando cabível: tipo de embalagem, peso, marca e modelo; 15.4. A quantidade de unidades a ser cotada deverá ser igual ao quantitativo total respectivo para cada item; 15.5. Na elaboração da proposta e no preço ofertado deverão ser observadas as especificações requeridas, os requisitos da contratação e estar incluídos todos os custos relacionados ao fornecimento do objeto, incluindo impostos, taxas, embalagem, seguros, garantia, frete, descarga no local de entrega, montagem, se for o caso, e outros necessários à perfeita execução contratual; 15.6. É facultado ao fornecedor oferecer proposta quanto a totalidade dos itens ou tão somente quanto a uma parcela dos itens;

	15.7. O pagamento observará a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos, subdividida nas categorias de contratos previstas no art. 141 da Lei 14.133/2021; 15.8. O pagamento à empresa contratada para prestação dos serviços ou entrega dos produtos será efetuado mediante depósito em conta corrente e/ou transferência eletrônica em nome da CONTRATADA; 15.9. O pagamento será realizado em moeda corrente, em até 30 (trinta) dias após a emissão e envio da nota fiscal, observada a ordem cronológica dos pagamentos, ficando o pagamento condicionado a verificação de que a CONTRATADA mantém as condições de habilitação de quando da formalização inicial do processo administrativo; 15.10. Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações, em virtude de penalidades impostas a CONTRATADA pela administração; 15.11. Ocorrendo atraso injustificado no pagamento, a CONTRATANTE fica sujeita ao pagamento de multa de 2% (dois por cento) sobre o débito, acrescido de mora de 1% (um por cento) ao mês sobre o total, que será atualizado pelo índice de variação acumulada do IPC (ÍNDICE DE PREÇOS AO CONSUMIDOR), calculado “pro rata die” e incidente entre a data do vencimento e a data do efetivo pagamento da obrigação; 15.12. Este contrato/contratação não sofrerá qualquer tipo de reajuste financeiro, por se tratar da contratação de objeto cuja execução se dará pela entrega imediata; 15.13. Qualquer erro ou omissão ocorridos na documentação fiscal será motivo de correção por parte da contratada e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado; 15.14. Tão logo a contratada entregue a fatura, a liquidação e o pagamento deverão ocorrer em até 10 (dez) dias úteis contados do dia útil imediatamente subsequente ao da entrega da fatura;
16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (art. 89, § 2º da Lei n. 14.133/2021)	Constitui obrigações da Contratada dentre outras as previstas na Lei nº14.133/2021. 16.1. A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste Termo de Referência e/ou Nota de empenho, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daquele. 16.2. Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza.

- 16.3.** Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.
- 16.4.** Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da CONTRATADA intentarem reclamações trabalhistas contra a Contratante.
- 16.5.** Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias.
- 16.6.** Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da CONTRATANTE, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente.
- 16.7.** Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto da presente contratação.
- 16.8.** Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos.
- 16.9.** Apresentar, no caso de pessoa jurídica, a cada pagamento, quando houver fornecimento de mão de obra, a quitação para com a Seguridade Social (CND). Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas.
- 16.10.** Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito da presente contratação e dos serviços a ele inerentes.
- 16.11.** Realizar os serviços com pessoal, seus empregados, devidamente capacitados e registrados segundo as normas da Lei ou terceiros devidamente contratados e habilitados pela CONTRATADA.
- 16.12.** Manter equipe técnica para a prestação dos serviços, assistência técnica e manutenção, durante o prazo de execução dos serviços.
- 16.13.** Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados ao Instituto de Previdência dos Servidores Públicos Municipais de Duas Barras ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento da presente Contratação.
- 16.14.** Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitados pela Contratante.
- 16.15.** Após a emissão da Nota de Empenho, ordem de compras e/ou envio da base de dados cadastrais, a empresa contratada terá o prazo de até 30 (trinta) dias

	úteis para início de execução do serviço/entrega dos produtos solicitados. 16.16.0 descumprimento, injustificado do prazo fixado, estará sujeito às penalidades previstas na Lei 14.133/2021. 16.17. Manter, durante toda a execução do objeto da contratação, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a qualificação, bem como cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.
17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (art. 89, § 2º da Lei n. 14.133/2021)	Constitui obrigações da Contratante dentre outras as previstas na Lei nº14.133/2021. 17.1. Exercer a fiscalização da execução do objeto licitado. 17.2. Responsabilizar-se pela lavratura do contrato se for o caso, com base nas disposições da Lei 14.133/2021 e suas alterações. 17.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação do serviço ou a entrega do material. 17.4. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação do serviço ou entrega do material, através da unidade responsável por esta atribuição. 17.5. Zelar para que durante a vigência do contrato, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a Contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas. 17.6. Serão considerados para efeito de pagamento as compras efetivamente realizadas pela Contratada e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento. 17.7. Facilitar por todos os meios ao cumprimento da execução pela CONTRATADA, dando-lhe acesso e promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e empregados da contratada, cumprindo com as obrigações preestabelecidas. 17.8. Comunicar por escrito à CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada. 17.9. Analisar a nota fiscal para verificar se ela é destinada à Instituição e se as especificações são as mesmas descritas neste Termo de Referência. 17.10. À Contratante, é reservado o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o cumprimento das especificações e condições deste objeto. 17.11. Instruir seus servidores a respeito das disposições presentes na Contratação. 17.12. Credenciar/comunicar, junto a CONTRATADA, servidor autorizado a acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato. 17.13. Efetuar o pagamento pelos serviços prestados ou a entrega do material.

	17.14. Rejeitar todo e qualquer material/produto de má qualidade e em desconformidade com as especificações deste Termo e das legislações vigentes. 17.15. Receber o objeto entregue pela CONTRATADA que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas. 17.16. Manter em seus arquivos a documentação mencionada no item anterior, para fins de fiscalização dos órgãos de controle interno e externo.
18. HIPÓTESES DE EXTINÇÃO/RESCISÃO	18.1. Lei nº 14.133/2021 em seu artigo 137.
19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	19.1. As partes estão vinculadas aos termos e instrumentos constantes neste Processo Administrativo aos ditames da Lei Federal 14.133/2021, não podendo deles se desvencilhar. 19.2. Diante de casos omissos e de dificuldades interpretativas das redações deste Termo de Referência, aplicar-se-á Lei nº 14.133/2021 – aplicando-se, ainda, subsidiariamente, as instruções normativas e regulamentações federais -, os preceitos de direito público, e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado. 19.3. A presente contratação irá tramitar sob o fundamento do artigo 75, II da Lei n. 14.133/2021. 19.4. O princípio da Padronização será atendido através da contratação de serviços e aquisição de peças e materiais conforme descrições e modelos padronizados utilizados nas contratações anteriores.
20. DA HABILITAÇÃO	20.1. A empresa contratada deverá apresentar os seguintes documentos e comprovações: Documentação relativa à REGULARIDADE FISCAL: a) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica; b) Certidão conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União; c) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual; d) Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal; e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço; f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho. Documentação relativa à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO/FINANCEIRA: a) Certidão Negativa de Falência.