



## TERMO DE REFERÊNCIA

### Informações Primárias:

<b>Órgão Requerente:</b> 03.002 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.	<b>Descrição de Categoria de Investimento:</b>  ( ) aquisição  (X) contratação de serviço
--	---

<b>MODALIDADE:</b> Art ° 74 Inciso IV. <b>Inexigibilidade de licitação.</b> <b>PROCEDIMENTO AUXILIAR:</b> Art ° 79 Inciso I. <b>Credenciamento paralelo e não excludente, por rateio.</b>
<b>Fundamentação legal:</b> - Lei Federal nº14.133/2021 - Decreto Municipal nº 974 de 11 de março de 2024. - Decreto Federal nº 11.878 de 09 de janeiro de 2024.

### 1. DO OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objeto credenciamento de pessoas jurídicas para prestação de serviço de fornecimento sob demanda de gêneros de panificação e confeitaria, conforme as especificações e condições estabelecidas neste documento: **“Credenciamento de pessoas jurídicas para prestação de serviço de fornecimento sob demanda de gêneros de panificação e confeitaria sendo pães, bolos, doces e salgados diversos, visando atender às necessidades de suporte logístico das atividades institucionais e administrativas da Prefeitura Municipal de Cláudia MT.”**

### 2. VIGENCIA DO CONTRATO:



O credenciamento de fornecedores terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua primeira sessão de credenciamento. Podendo o mesmo ser prorrogado anualmente sem prazo máximo, desde que comprovada a vantajosidade nos termos da Lei 14.133/2021.

### **2.1 Reajuste anual de preços**

Prevê-se que os preços unitários registrados neste credenciamento serão reajustados anualmente para preservação do equilíbrio econômico-financeiro. O marco inicial para contagem do período de 12 (doze) meses será a data-base da pesquisa de preços que serviu de referência ao orçamento estimado. Após decorrido esse intervalo, os valores serão corrigidos pela variação acumulada do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, calculado pelo IBGE, conforme autorizado pela Lei 14.133/2021. A fórmula de correção a ser aplicada é a seguinte:

$$P1 = P0 \times \text{IPCA}_t / \text{IPCA}_0$$

onde P1 é o preço reajustado, P0 é o preço original, IPCA<sub>t</sub> é o valor do índice no mês do reajuste e IPCA<sub>0</sub> é o valor do índice na data-base. É vedado aplicar novo reajuste em prazo inferior a 12 (doze) meses.

### **2.3 Renovação do quantitativo**

Na hipótese de prorrogação da vigência do credenciamento, fica autorizada a renovação integral do quantitativo originalmente registrado para cada item. A renovação somente ocorrerá se: houver previsão expressa nesta chamada; restar comprovada, mediante pesquisa de mercado, a manutenção do preço vantajoso para a Administração; e o termo aditivo que prorroga a vigência seja celebrado dentro do prazo originalmente estabelecido. Essa renovação não constitui acréscimo quantitativo, mas sim repetição das quantidades inicialmente fixadas para o novo ciclo anual. A formalização da renovação bem como a nova vigência, serão estabelecidas por termo aditivo, após manifestação de concordância dos fornecedores credenciados e comprovação documental da vantajosidade.

### **2.4 Reequilíbrio econômico-financeiro e repactuação**

Sem prejuízo do reajuste anual previsto neste instrumento, poderá ser concedido reequilíbrio econômico-financeiro sempre que sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que venham a alterar de forma relevante os custos de execução dos serviços, tornando excessivamente onerosa a manutenção das condições inicialmente pactuadas, nos termos do art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

O pedido de reequilíbrio deverá ser formalmente apresentado pela credenciada, acompanhado de documentação comprobatória idônea que demonstre, de forma objetiva, a efetiva alteração



extraordinária dos custos incidentes sobre a execução contratual, bem como o nexos causal entre o evento alegado e o impacto econômico suportado.

A análise dos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação ficará condicionada à verificação da efetiva comprovação da variação extraordinária dos custos, vedada qualquer forma de recomposição automática ou presumida, preservando-se, em qualquer hipótese, o interesse público, a vantajosidade da contratação e o equilíbrio contratual originalmente estabelecido.

#### **2.4 Renovação da habilitação dos credenciados**

A habilitação dos prestadores credenciados será renovada automaticamente enquanto perdurar a vigência do credenciamento, desde que mantidas as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica exigidas neste termo de referência. A permanência do credenciado no rol de prestadores aptos ficará condicionada à manutenção da regularidade documental e ao cumprimento das obrigações contratuais e operacionais estabelecidas pela administração municipal.

Não será necessária a formalização periódica de novo pedido de credenciamento por parte do prestador já habilitado, considerando que a renovação ocorrerá de forma contínua e automática, observada a permanência do interesse público e a regularidade das condições exigidas para contratação.

Caso não haja interesse na continuidade do credenciamento, o prestador deverá formalizar pedido de descredenciamento junto ao setor de credenciamentos de administração municipal, mediante comunicação expressa protocolada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis à data de paralisação das atividades objeto do presente credenciamento, permanecendo responsável pela conclusão das demandas que eventualmente já tenham sido distribuídas e aceitas até a efetiva formalização do desligamento.

A administração poderá, a qualquer tempo, promover diligências, solicitar atualização documental ou realizar verificações destinadas à confirmação da manutenção das condições de habilitação e capacidade operacional do credenciado. A perda superveniente das condições de habilitação, o descumprimento das obrigações previstas neste termo de referência, a paralisação injustificada dos serviços ou a ocorrência das hipóteses de descredenciamento previstas no instrumento convocatório poderão ensejar o descredenciamento administrativo do prestador, observados o contraditório e a ampla defesa.

### **3. PRAZO DE ENTREGA:**

O prazo para a entrega dos produtos será estabelecido em cada solicitação, formalizada com antecedência mínima de 12 (doze) horas. O local exato e o horário para o cumprimento da prestação serão informados na ordem de fornecimento, garantindo ao fornecedor o tempo hábil para a produção e

logística, assegurando o frescor e a pontualidade necessários.

#### **4. JUSTIFICATIVA:**

A necessidade da presente contratação decorre da demanda contínua das secretarias e unidades administrativas do município por gêneros alimentícios destinados ao suporte logístico de atividades institucionais, administrativas, técnicas, educacionais e sociais promovidas pela administração pública, especialmente capacitações, treinamentos, eventos oficiais, ações comunitárias, recepção de autoridades, campanhas públicas e demais atividades que demandem fornecimento de alimentação rápida e pronta para consumo.

Considerando a natureza dinâmica dessas atividades, bem como a necessidade de disponibilidade contínua, agilidade logística e fornecimento de produtos frescos em diferentes pontos da estrutura administrativa municipal, tornou-se necessária a adoção de solução operacional flexível, descentralizada e capaz de atender demandas variáveis ao longo da vigência contratual.

Nesse contexto, o art. 79, inciso I, da Lei 14.133/2021 permite que a Administração utilize o procedimento de credenciamento quando a contratação paralela e não excludente for viável e vantajosa. O Estudo Técnico Preliminar analisou alternativas de produção própria e contratação externa e concluiu que o fornecimento sob demanda por empresas especializadas é a opção de maior viabilidade técnica e econômica. Para verificar a capacidade do mercado local, foram realizadas visitas a cinco fornecedores do ramo de panificação e confeitaria, os quais demonstraram aptidão técnica e interesse em participar do credenciamento. O credenciamento permite a contratação paralela de diversos fornecedores, reduzindo a dependência de um único prestador e mitigando riscos de desabastecimento, conforme recomendação do ETP quanto à descentralização operacional e ao parcelamento das demandas. A rede de credenciados favorece a melhoria contínua da qualidade, uma vez que possibilita à Administração comparar o desempenho dos fornecedores a partir de critérios objetivos de avaliação relacionados à pontualidade, frescor, apresentação, conformidade e qualidade dos produtos fornecidos.

Além disso, a proximidade geográfica dos fornecedores locais proporciona resposta logística mais eficiente, reduz tempo de deslocamento, assegura fornecimento de alimentos frescos e contribui para redução dos impactos ambientais associados ao transporte. Sob o prisma socioeconômico, a solução encontra-se alinhada ao projeto “Cláudia Comércio Vivo”, estimulando a participação de microempresas e empresas de pequeno porte locais nas contratações públicas. A medida fortalece o comércio municipal, promove circulação interna de recursos, fomenta o empreendedorismo local e contribui para geração de emprego e renda, sem prejuízo da eficiência administrativa e da vantajosidade da contratação.



## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

Nos termos do art. 6º, inciso XXIII, alínea “c”, da Lei nº 14.133/2021, a presente descrição contempla a solução de forma integrada, considerando todas as etapas relacionadas ao ciclo operacional da contratação, desde o credenciamento dos fornecedores até a entrega final dos produtos, fiscalização da execução, avaliação de desempenho e liquidação da despesa. O Estudo Técnico Preliminar concluiu que a solução mais vantajosa para a Administração Municipal consiste no fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros de panificação e confeitaria prontos para consumo, operacionalizado mediante credenciamento de múltiplos fornecedores locais, em regime de contratação paralela e não excludente, nos termos do art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021. Em observância à natureza jurídica do credenciamento e aos princípios da ampliação da competitividade, isonomia e eficiência administrativa, o edital permanecerá permanentemente aberto durante toda a vigência do credenciamento, permitindo o ingresso contínuo de novos interessados que atendam às exigências estabelecidas pela administração. Para fins de organização procedimental e processamento das habilitações, serão realizadas sessões mensais de credenciamento destinadas à análise documental dos requerimentos protocolados no período correspondente. Após a homologação da habilitação e formalização do termo de credenciamento, o novo credenciado será integrado ao sistema operacional e inserido no rodízio automatizado de distribuição de demandas no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, período necessário para cadastramento na plataforma digital, parametrização do sistema, treinamento operacional e integração ao fluxo eletrônico de execução contratual.

A modelagem adotada busca assegurar:

- continuidade do abastecimento;
- descentralização das contratações;
- fortalecimento da economia local;
- maior capacidade de resposta logística;
- rastreabilidade integral das demandas;
- controle digital da execução contratual.

Para garantir eficiência operacional, transparência administrativa e auditabilidade dos atos praticados, toda a execução será gerenciada por meio da plataforma eletrônica Credencia MEI, integrada ao fluxo operacional do credenciamento.



#### **a) Integração operacional dos credenciados**

Após a conclusão da fase de habilitação e a assinatura do termo de credenciamento, os fornecedores considerados aptos serão formalmente cadastrados na plataforma digital Credencia MEI, passando a integrar o ecossistema eletrônico de gestão de demandas da administração municipal. O cadastro permitirá:

- recebimento automatizado de ordens de fornecimento;
- acompanhamento em tempo real das demandas;
- registro eletrônico das entregas;
- comunicação institucional com a fiscalização;
- acompanhamento do histórico de avaliações;
- rastreamento integral das execuções realizadas.

A utilização da plataforma elimina procedimentos informais de solicitação, reduz subjetividades operacionais e assegura padronização administrativa no gerenciamento das demandas.

#### **b) Sistema de distribuição isonômica das demandas**

Considerando tratar-se de credenciamento com múltiplos fornecedores simultaneamente aptos à execução do objeto, será adotado sistema automatizado de distribuição de demandas por rateio proporcional. A ferramenta digital realizará o direcionamento das ordens de fornecimento de forma objetiva, impessoal e rastreável, observando critérios de alternância e equilíbrio entre os credenciados ativos, evitando concentração excessiva de demandas em um único fornecedor. A sistemática possui as seguintes finalidades:

- garantir tratamento isonômico entre os credenciados;
- promover aproveitamento equilibrado da capacidade produtiva local;
- reduzir riscos de desabastecimento;
- ampliar a resiliência operacional da contratação;
- fortalecer a competitividade qualitativa contínua entre os fornecedores.

Todos os registros de distribuição permanecerão armazenados eletronicamente para fins de fiscalização e controle pelos órgãos competentes.



### c) Fluxo operacional da execução

A execução das demandas observará fluxo operacional padronizado, composto pelas seguintes etapas:

#### • Geração da demanda

A unidade administrativa requisitante registrará diretamente na plataforma as informações da solicitação, contendo:

- descrição dos itens;
- quantitativos;
- local de entrega;
- data e horário da entrega;
- observações complementares.

As solicitações deverão observar antecedência mínima de 12 (doze) horas, salvo situações excepcionais devidamente justificadas pela Administração.

#### • Direcionamento automatizado

Após o registro da demanda, o sistema realizará automaticamente a seleção do fornecedor, conforme a fila de rateio vigente, registrando data, horário e usuário responsável pela solicitação.

#### • Notificação eletrônica

O fornecedor selecionado será imediatamente notificado:

- no painel interno da plataforma;
- via mensagem automatizada no aplicativo WhatsApp vinculado ao cadastro institucional.

#### • Aceite ou recusa da demanda

O credenciado disporá de prazo improrrogável de até 02 (duas) horas para manifestação quanto ao aceite da demanda. A ausência de manifestação dentro do prazo será automaticamente interpretada como recusa tácita, hipótese em que o sistema procederá imediatamente à redistribuição da solicitação ao próximo fornecedor apto da fila.

#### • Produção, acondicionamento e entrega

Após o aceite, o fornecedor executará a produção dos itens observando:

- os padrões técnicos estabelecidos no Termo de Referência;



- os requisitos sanitários aplicáveis;
- os critérios de frescor;
- as especificações de gramagem, composição e apresentação;
- os requisitos de embalagem e rotulagem.

A entrega deverá ocorrer rigorosamente no local e horário definidos na ordem de fornecimento.

• **Conferência administrativa da entrega**

No ato do recebimento, a unidade requisitante realizará:

- conferência quantitativa;
- conferência qualitativa;
- verificação das condições de acondicionamento;
- análise de conformidade com as especificações do Termo de Referência.

O servidor responsável registrará na plataforma:

- o horário exato da entrega;
- eventuais inconformidades identificadas;
- observações relevantes sobre a execução.

**d) Sistema de avaliação de desempenho**

Com a finalidade de assegurar a qualidade contínua do fornecimento, promover a melhoria do desempenho dos credenciados e subsidiar eventual aplicação de medidas corretivas ou descredenciamento, todas as ordens de fornecimento concluídas serão submetidas à avaliação obrigatória pela unidade requisitante por meio da plataforma **Credencia MEI**. A avaliação será realizada mediante atribuição de nota de **01 (uma) a 05 (cinco) estrelas**, considerando critérios objetivos relacionados à execução da demanda, observando-se os seguintes parâmetros:

<b>Critério de avaliação</b>	<b>Descrição</b>	<b>Dedução sugerida</b>
<b>Pontualidade da entrega</b>	Verifica o cumprimento do horário definido na Ordem de Fornecimento.	Atraso de até 10 min: sem dedução; atraso de 11 a 30 min: -0,5 estrela; atraso superior a 30 min: -1 estrela
<b>Conformidade quantitativa</b>	Avalia se os quantitativos entregues correspondem	Divergência parcial: -1 estrela; ausência relevante de itens: -2



	integralmente ao solicitado.	estrela
<b>Conformidade qualitativa</b>	Avalia sabor, textura, frescor, temperatura e padrão visual dos produtos.	Pequena inconformidade: -1 estrela; qualidade insatisfatória: -2 a -3 estrelas
<b>Apresentação e integridade das embalagens</b>	Verifica acondicionamento, vedação, limpeza e integridade das embalagens.	Embalagens parcialmente danificadas: -1 estrela; embalagens inadequadas ou violadas: -2 estrela
<b>Atendimento às especificações do TR</b>	Verifica cumprimento de peso, composição, recheio, rotulagem e demais requisitos técnicos.	Descumprimento parcial: -1 estrela; descumprimento relevante: -2 estrela
<b>Conduta operacional do fornecedor</b>	Avalia comunicação, cordialidade, organização e postura durante a entrega.	Conduta inadequada: -1 estrela

A nota final será obtida pela soma das deduções eventualmente aplicadas, partindo-se da avaliação máxima de **05 (cinco) estrelas**.

<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	
<b>Nota final</b>	<b>Classificação</b>
5 estrelas	Execução excelente
4 estrelas	Execução satisfatória
3 estrelas	Execução regular com ressalvas
2 estrelas	Execução insatisfatória
1 estrela	Execução gravemente insatisfatória

As avaliações inferiores a **03 (três) estrelas** deverão ser obrigatoriamente acompanhadas de justificativa circunstanciada, contendo descrição detalhada das inconformidades verificadas, data, horário, número da ordem de fornecimento e, sempre que possível, registro fotográfico dos produtos ou embalagens. Além do lançamento eletrônico na plataforma, a unidade requisitante deverá formalizar a ocorrência mediante emissão de documento em papel timbrado, assinado pelo servidor responsável pelo acompanhamento da execução, encaminhando-o ao **Gestor dos Credenciamentos** para análise e adoção das providências cabíveis.

A sistemática de avaliação visa garantir objetividade, transparência, rastreabilidade e melhoria contínua da execução contratual, permitindo à Administração aferir a qualidade efetiva dos serviços prestados e preservar o interesse público.

Avaliações inferiores a 03 (três) estrelas deverão:



- conter justificativa circunstanciada;
- ser acompanhadas de relatório formal emitido em papel timbrado;
- conter descrição detalhada das inconformidades;
- incluir registro fotográfico sempre que necessário;
- ser encaminhadas formalmente ao Gestor dos Credenciamentos para adoção das providências administrativas cabíveis.

#### **e) Gestão de desempenho e descredenciamento**

O histórico de desempenho dos credenciados será permanentemente monitorado pela Administração por meio dos dados consolidados na plataforma.

O fornecedor que apresentar:

- recorrência de atrasos;
- inconformidades sanitárias;
- descumprimento das especificações;
- avaliações reiteradamente insatisfatórias;
- condutas incompatíveis com a execução adequada do objeto,

Poderá ser submetido à aplicação progressiva de medidas administrativas, observando-se contraditório e ampla defesa. A ocorrência de 03 (três) avaliações consecutivas inferiores a 03 (três) estrelas constituirá elemento objetivo para descredenciamento do fornecedor.

**Recredenciamento:** Fornecedores descredenciados como consequência do histórico de desempenho, poderão solicitar novo credenciamento após 6 (seis) meses, devendo comprovar que sanaram os motivos que ensejaram o descredenciamento.

#### **f) Transparência, rastreabilidade e controle**

A solução digital adotada assegura integral rastreabilidade das execuções realizadas, permitindo:

- identificação do servidor solicitante;
- rastreamento da distribuição das demandas;
- monitoramento dos prazos de aceite e entrega;
- acompanhamento das avaliações;



- controle do histórico operacional dos fornecedores;
- auditoria integral dos atos praticados.

Todos os registros permanecerão armazenados eletronicamente, possibilitando fiscalização posterior pelos gestores, fiscais do credenciamento, controle interno e órgãos externos de controle. A utilização da plataforma Credencia MEI fortalece os princípios da impessoalidade, eficiência, transparência, planejamento e governança administrativa, reduzindo subjetividades operacionais e proporcionando maior segurança jurídica e administrativa à contratação.

## 6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

### 6.1 Requisitos de qualidade e padronização

**Qualidade dos insumos:** Todos os produtos deverão ser produzidos com ingredientes de primeira qualidade, dentro do prazo de validade e conforme as boas práticas de fabricação, proibindo-se o uso de insumos com odor, cor ou sabor alterados. Os fornecedores devem comprovar a procedência dos insumos quando solicitado.

**Padronização de medidas:** Os itens fornecidos deverão atender às especificações de peso e tamanho estabelecidas no descritivo de Itens deste termo de referência.

**Integridade e apresentação dos produtos:** Os alimentos devem apresentar aspecto uniforme, sem sinais de queimadura ou excesso de gordura, bem assados e com recheios distribuídos de forma proporcional. A textura, o sabor e o aroma devem ser típicos de cada produto. Produtos em desconformidade deverão ser substituídos sem ônus para a Administração.

**Frescor:** Para garantir a qualidade, os itens devem ser produzidos próximo ao horário de entrega: mini salgados em no máximo 2 h antes da entrega, pães recheados em até 6 h, bolos e tortas em até 12 h e demais produtos conforme especificado no catálogo.

### 6.2 Requisitos sanitários

**Alvará sanitário e conformidade legal:** As empresas credenciadas devem possuir, apresentar como documento integrante do acervo de habilitação e manter atualizado o Alvará Sanitário emitido pela autoridade competente; sua ausência ou vencimento implicará descredenciamento imediato.



**Boas práticas de fabricação:** Durante a produção e embalagem, os fornecedores deverão obedecer às normas de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, garantindo que todos os manipuladores usem equipamentos de proteção individual, realizem higiene das mãos e trabalhem em ambiente sanitariamente adequado.

**Higiene e conservação dos equipamentos:** Utensílios, equipamentos e superfícies devem ser higienizados antes e após o uso para evitar contaminação cruzada. Óleos de fritura devem ser trocados periodicamente para garantir a qualidade sensorial dos produtos.

**Transporte sanitário:** Os alimentos devem ser transportados em veículos limpos, fechados e exclusivos para alimentos, com capacidade para manter a temperatura adequada, protegendo os produtos contra contaminação externa, esmagamento ou derramamento.

### 6.3 Requisitos de acondicionamento e embalagem

**Embalagens primárias:** Todos os produtos devem ser acondicionados em embalagens novas, íntegras e de material atóxico que suportem o peso e a temperatura dos itens sem deformar.

**Identificação e rotulagem:** Cada embalagem deverá conter de forma legível: a identificação do produto, a data e o horário de fabricação, o prazo de validade, o peso ou a quantidade e o valor unitário, conforme previsto no ETP.

**Vedação e proteção:** Alimentos que necessitem manutenção de devem ser entregues em embalagens térmicas que minimizem a perda de calor. Todas as embalagens devem estar bem vedadas para evitar contaminação durante o transporte e a manipulação, preservando o frescor até o consumo.

**Sustentabilidade:** Sempre que possível, deverão ser utilizadas embalagens biodegradáveis ou recicláveis, conforme orientação do ETP sobre mitigação de resíduos sólidos.

### 6.4 Da documentação necessária

Para fins de habilitação no credenciamento, os interessados deverão apresentar a seguinte documentação:

Documento oficial de identificação com foto do proprietário, representante legal ou responsável pela empresa;

Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;



Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, quando se tratar de MEI;

Contrato Social, Requerimento de Empresário, Estatuto ou documento equivalente, conforme natureza jurídica da empresa;

Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

Certidão Negativa de Débitos Estaduais;

Certidão Negativa de Débitos Municipais;

Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

Alvará Sanitário vigente expedido pelo órgão competente;

Alvará de funcionamento ou licença equivalente;

Atestado(s) de capacidade técnica compatível com o objeto do credenciamento;

Requerimento de Credenciamento (disponível em anexo ao edital).

### 6.5 Requisitos tecnológicos e operacionais

**Conectividade e acesso ao sistema:** O credenciado deverá dispor de acesso à internet estável e de dispositivo eletrônico compatível (smartphone ou computador/notebook) com a plataforma *Credencia MEI*. Falhas de conexão ou de equipamento que impeçam o recebimento ou o aceite das demandas serão de responsabilidade do fornecedor.

**Disponibilidade de comunicação:** O número de telefone cadastrado deve permanecer ativo e ser monitorado durante o horário comercial para receber notificações automáticas de demanda via WhatsApp ou SMS. Alterações de contato deverão ser comunicadas imediatamente ao gestor do credenciamento.

**Capacidade logística:** O fornecedor deve ter estrutura própria ou contratada para realizar as entregas nos endereços indicados pela Administração dentro do perímetro urbano, garantindo pontualidade e preservação dos produtos. O não cumprimento reiterado de prazos poderá implicar advertência e, em caso de reincidência, descredenciamento.



**Treinamento para uso da plataforma:** Os fornecedores deverão receber instruções sobre o uso do software *Credencia MEI* e demais rotinas administrativas, garantindo que os responsáveis saibam gerar propostas, confirmar demandas e registrar entregas.

#### **6.6 Requisitos de descredenciamento e avaliação de desempenho**

Para assegurar a qualidade contínua dos serviços e o cumprimento das exigências contratuais, será instituído um mecanismo de avaliação e descredenciamento baseado no sistema de pontuação descrito na solução como um todo.

**Avaliação a cada entrega:** Após cada entrega, o servidor responsável registrará uma avaliação na plataforma, atribuindo uma nota de 0 a 5 estrelas, considerando os critérios: **pontualidade, frescor e apresentação dos alimentos, integridade das embalagens e aderência às especificações de peso e temperatura.** A avaliação servirá de parâmetro de desempenho do fornecedor.

**Registro de inconformidades:** Avaliações inferiores a 4 estrelas exigirão um relatório detalhado do servidor, contendo descrição das inconformidades, data, hora e local da ocorrência, acompanhado de fotos quando a queixa se relacionar ao aspecto dos alimentos. Este relatório será digitalizado e entregue em formato físico ao gestor do credenciamento para providências.

**Notificação e oportunidade de defesa:** O fornecedor será formalmente notificado das avaliações negativas e terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentar esclarecimentos ou contestar as informações.

**Advertência:** Em caso de duas avaliações consecutivas entre 2 e 3 estrelas, o gestor registrará advertência e solicitará plano de ação para correção dos problemas apontados.

### **7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO:**

O modelo de execução contratual baseia-se no fornecimento parcelado e sob demanda, em que as aquisições são formalizadas individualmente por meio de Ordens de Fornecimento emitidas via plataforma digital, respeitando a antecedência mínima de 12 (doze) horas. O ciclo operacional compreende a produção, o acondicionamento adequado e a entrega dos gêneros de panificação e confeitaria nos locais e horários definidos no ato da solicitação.

### **8. DO MODELO DE GESTÃO DE CREDENCIAMENTO:**



**8.1 Execução fiel.** O presente credenciamento deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas deste Termo de Referência, do Termo de Credenciamento e com as ordens de fornecimento emitidas e com a Lei nº 14.133/2021. Cada credenciado responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**8.2 Acompanhamento e fiscalização.** A execução das ordens de fornecimento será acompanhada e fiscalizada por servidores designados como fiscais e seus substitutos, observando o art. 117 da Lei nº 14.133/2021. O fiscal terá acesso ao painel da plataforma digital credencia MEI para monitorar a emissão das demandas, os prazos de aceite e a conclusão das entregas.

**8.2.1** O fiscal registrará, em sistema próprio, todas as ocorrências relativas à execução do credenciamento, determinando as providências necessárias para a regularização de faltas ou defeitos identificados.

**8.2.2** O fiscal informará a seus superiores, com antecedência suficiente para a adoção de medidas convenientes, quaisquer situações que extrapolem sua competência.

**8.2.3** Durante todo o período de vigência do credenciamento, cada credenciado deverá manter representante ou preposto devidamente habilitado e aceito pela Administração, responsável por responder às comunicações e solucionar eventuais problemas.

**8.2.4** As comunicações entre a fiscalização e os credenciados serão realizadas preferencialmente por meios eletrônicos, mediante registro no sistema de credenciamento, correio eletrônico institucional ou correspondência oficial, assegurando-se a rastreabilidade dos atos.

**8.2.5** O fiscal e o gestor do credenciamento utilizarão os relatórios do sistema de distribuição de demandas e do módulo de avaliação de desempenho para acompanhar a qualidade do fornecimento. Constatadas inconformidades graves ou três avaliações inferiores a 3 (três) estrelas no mecanismo de avaliação, será instaurado processo administrativo para advertência ou descredenciamento, garantindo-se o contraditório e a ampla defesa.

**8.3 Responsabilidade pelos encargos.** Cada credenciado será exclusivamente responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis, acidentários e tributários decorrentes da execução do fornecimento.

**8.3.1** A inadimplência do credenciado quanto a esses encargos não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do credenciamento



## **9. FORMAS E CRITÉRIOS DE CREDENCIAMENTO DOS FORNECEDORES:**

Considerando que a presente contratação será operacionalizada por meio de credenciamento, nos termos do art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, não haverá seleção competitiva de proposta vencedora, tampouco disputa por menor preço entre os interessados.

A sistemática adotada caracteriza-se como contratação paralela e não excludente, em que todos os interessados que atenderem integralmente às condições estabelecidas no edital e neste Termo de Referência serão considerados aptos ao credenciamento e poderão executar o objeto, observada a sistemática de distribuição automatizada das demandas. Nesse modelo, a vantajosidade para a administração não decorre da competição entre propostas, mas da formação de uma rede ampla, qualificada e permanentemente disponível de fornecedores aptos ao atendimento das demandas institucionais do Município, assegurando:

- continuidade do abastecimento;
- descentralização operacional;
- maior capacidade de resposta logística;
- redução de riscos de desabastecimento;
- fortalecimento da economia local;
- melhoria contínua da qualidade por meio do sistema de avaliação de desempenho.

Assim, o ingresso no credenciamento estará condicionado exclusivamente à comprovação do atendimento dos requisitos jurídicos, fiscais, trabalhistas, técnicos, sanitários e operacionais estabelecidos pela Administração.

### **9.1 Habilitação jurídica, fiscal e trabalhista**

### **9.2 Qualificação técnica**

### **9.3 Qualificação sanitária**

### **9.4 Adesão integral às condições do credenciamento**

O credenciamento pressupõe adesão integral e irrestrita:

- aos preços fixados pela Administração;
- às especificações técnicas do objeto;
- às regras de distribuição das demandas;
- ao sistema de avaliação de desempenho;



- às condições operacionais previstas neste Termo de Referência.

O não atendimento superveniente dos requisitos exigidos poderá ensejar suspensão temporária ou descredenciamento do fornecedor, observados o contraditório e a ampla defesa.

## 10. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:

A presente especificação define as características técnicas, qualitativas e quantitativas dos gêneros de panificação e confeitaria que compõem o escopo do credenciamento, servindo como parâmetro obrigatório para a produção e o fornecimento sob demanda. A contratação transcende a mera aquisição de produtos, constituindo-se em mecanismo integrado de fornecimento que contempla produção, acondicionamento e entrega dos itens finalizados, gerando economia financeira e operacional à Administração ao eliminar custos relacionados à estrutura própria de produção, logística e manutenção operacional. Ressalta-se, ainda, que após a conclusão do Estudo Técnico Preliminar, os quantitativos inicialmente projetados foram submetidos a reavaliação técnica com base na série histórica de consumo real dos últimos 24 (vinte e quatro) meses, permitindo maior aderência à realidade operacional das secretarias municipais e maior fidedignidade das estimativas de consumo, reduzindo riscos de superdimensionamento ou insuficiência quantitativa durante a execução do credenciamento:

QUANTITATIVO TOTAL DE SERVIÇOS				
ITEM	COD TCE	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	00015946	FORNECIMENTO DE <b>UM CENTO DE MINI SALGADO FRITO</b> 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>374</b>
02	00015943	FORNECIMENTO DE <b>UM CENTO DE MINI SALGADO ASSADO</b> 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>374</b>
03	00024749	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA MINI SONHO RECHEADO</b> 30 GRAMAS NOS SABORES; DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU CREME. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO TRES HORAS ANTES DO HRARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>296</b>
04	00024745	FORNECIMENTO DE <b>UM PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA</b> . MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>3550</b>
05	00024736	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE BOLO SIMPLES SEM</b>	UN	<b>382</b>



		RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.		
06	000892269	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE TORTA SALGADA</b> EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>382</b>
07	00024744	FORNECIMENTO DE <b>UM PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA</b> PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	<b>2650</b>
08	00024740	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA.</b> PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>231</b>
09	00024791	FORNECIMENTO DE <b>UM LANCHE NATURAL COM PESO MINIMO DE 250 G,</b> RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	<b>2200</b>
10	00024789	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE</b> COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>425</b>
11	00024745	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE PÃO FRANCÊS</b> COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>2955</b>
12	00015943	FORNECIMENTO DE <b>UM CENTO DE SALGADO TIPO MINI EMPADINHA</b> RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO.	UN	<b>410</b>
13	00015945	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE MINI PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL</b> 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>333</b>
14	00024735	FORNECIMENTO DE <b>UM CENTO DE BEIJINHO OU BRIGADEIRO</b> 15/20 GRAMAS PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTES AO HORARIO ACORDADO NO ATO DA SOLICITAÇÃO, DEVIDAMENTE DECORADO, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>310</b>
15	00024738	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE CUCA CASEIRA RECHEADA,</b> EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 NOS SABORES; GOIABADA, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE, PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>140</b>



16	00024739	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE CUCA CASEIRA SIMPLES</b> , EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>160</b>
17	00024742	FORNECIMENTO DE <b>UM QUILOGRAMA DE PAO CASEIRO</b> EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>130</b>

## 11. DOS VALORES DA CONTRATAÇÃO:

A definição do valor referencial da presente contratação observou os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, mediante realização de pesquisa de preços pautada em critérios técnicos de mercado, compatibilidade regional e aderência às especificidades do objeto.

Para composição dos valores estimados, a administração realizou levantamento junto a fornecedores locais do ramo de panificação e confeitaria, considerando empresas com capacidade operacional compatível com as exigências do credenciamento, aptas ao fornecimento sob demanda dos itens pretendidos. As consultas buscaram refletir os preços efetivamente praticados no mercado municipal e regional, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos, da necessidade de produção próxima ao horário de entrega e da logística envolvida no fornecimento.

Paralelamente, foram analisadas contratações públicas similares realizadas por outros órgãos e entidades da administração pública, incluindo atas, contratos e processos disponibilizados em bases oficiais e sistemas públicos de transparência, com a finalidade de aferir a compatibilidade dos preços praticados no setor público com a realidade local da contratação:

ITEM	COD TCE	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UN	VALOR TOTAL
01	00015946	FORNECIMENTO DE UM CENTO DE MINI SALGADO FRITO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; PASTEL DE CARNE, PASTEL DE PRESUNTO E MUSSARELA, RISOLE DE CARNE, RISOLE DE FRANGO, RISOLE DE PRESUNTO E MUSSARELA, BOLINHA DE QUEIJO E QUIBE. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	CENTO	<b>374</b>	<b>109,48</b>	<b>40.946</b>
02	00015943	FORNECIMENTO DE UM CENTO DE MINI SALGADO ASSADO 15 GRAMAS PROPORCIONALMENTE VARIADO TIPO; ESFIRRA DE FRANGO, CARNE E PRESUNTO E MUSSARELA. ASSADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA.	CENTO	<b>374</b>	<b>151,92</b>	<b>56.817,44</b>



		EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.				
03	00024749	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA MINI SONHO RECHEADO 30 GRAMAS NOS SABORES; DOCE DE LEITE, CHOCOLATE OU CREME. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO TRES HORAS ANTES DO HRARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA. EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>296</b>	<b>44,40</b>	<b>13.142,40</b>
04	00024745	FORNECIMENTO DE UM PÃO FRANCÊS FRESCO RECHEADO COM PRESUNTO E MUSSARELA. MONTADOS EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DA ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	UN	<b>3550</b>	<b>7,19</b>	<b>25.524,50</b>
05	00024736	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE BOLO SIMPLES SEM RECHEIO, EM FORMA RETANGULAR 36X62CM, NOS SABORES; CHOCOLATE, CENOURA, LARANJA OU BANANA. PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA BOLOS E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>382</b>	<b>30,62</b>	<b>11.697,00</b>
06	000892269	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE TORTA SALGADA EM FORMA RETANGULAR 36X62CM NOS SABORES; FRANGO E REQUEIJÃO, CARNE E REQUEIJÃO OU PRESUNTO MUSSARELA E TOMATE. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DA HORA SOLICITADA. DEVIDAMENTE EMBALADAS EM EMBALAGEM PRÓPRIA E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>382</b>	<b>42,75</b>	<b>16.328,59</b>
07	00024744	FORNECIMENTO DE UM PÃO FRANCÊS FRESCO PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 06 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 2 HORAS ANTES DO HORARIO DE ENTREGA. ARMAZENADOS E TRANSPORTADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO.	UN	<b>2650</b>	<b>18,18</b>	<b>48.163,75</b>
08	00024740	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE CUECA VIRADA EMPANADA EM AÇUCAR E CANELA. PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTE AO HORARIO SOLICITADO. DEVIDAMENTE EMBALADAS E ETIQUETADAS COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>231</b>	<b>29,01</b>	<b>6.701,31</b>
09	00024791	FORNECIMENTO DE UM LANCHE NATURAL COM PESO MÍNIMO DE 250 G, RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO, CENOURA, ALFACE E TOMATE, PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO SOLICITADO.	UN	<b>2200</b>	<b>13,99</b>	<b>30.792,74</b>
10	00024789	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE PÃO PARA CACHORRO QUENTE COM PESO MÉDIO ENTRE 40 E 60 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUZIDO EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>425</b>	<b>19,49</b>	<b>8.283,25</b>



11	00024745	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRMA DE PÃO FRANCES COM NO MÍNIMO 50 GRAMAS. ASSADO EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA A ENTREGA. DEVIDAMENTE EMBALADO E ETIQUETADO COM AS INFORMAÇÕES: DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>2955</b>	<b>17,713</b>	<b>52.340,44</b>
12	00015943	FORNECIMENTO DE UM CENTO DE SALGADO TIPO MINI EMPADINHA RECHEADA DE FRANGO E PALMITO. SENDO PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 12 HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, EMBALADOS E ETIQUETADOS COM AS INFORMAÇÕES DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO.	CENTO	<b>410</b>	<b>121,58</b>	<b>48.946,04</b>
13	00015945	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRMA DE MINI PÃO DE QUEIJO PARA COQUETEL 15/20 GRAMAS, ASSADO EM NO MÁXIMO DUAS HORAS ANTES DO HORARIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓRPIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>333</b>	<b>43,02</b>	<b>14.326,76</b>
14	00024735	FORNECIMENTO DE UM CENTO DE BEIJINHO OU BRIGADEIRO 15/20 GRAMAS PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 08 HORAS ANTES AO HORARIO ACORDADO NO ATO DA SOLICITAÇÃO, DEVIDAMENTE DECORADO, DEVIDAMENTE EMBALADO EM EMBALAGEM PRÓRPIA E ETIQUETADO COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO É VALOR.	CENTO	<b>310</b>	<b>147,92</b>	<b>45.853,65</b>
15	00024738	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRAMA DE CUCA CASEIRA RECHEADA, EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 NOS SABORES; GOIABADA, DOCE DE LEITE OU CHOCOLATE, PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>140</b>	<b>28,83</b>	<b>4.036,20</b>
16	00024739	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRMA DE CUCA CASEIRA SIMPLES, EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDAS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>160</b>	<b>28,39</b>	<b>4.543,20</b>
17	00024742	FORNECIMENTO DE UM QUILOGRMA DE PAO CASEIRO EM FORMA PADRÃO DE 21,5X11,5 PRODUZIDOS EM NO MÁXIMO 24 HORAS ANTES DO HORÁRIO PROGRAMADO PARA ENTREGA, DEVIDAMENTE EMBALADOS EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA PÃES E ETIQUETADOS COM INFORMAÇÕES COMO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO E VALOR.	KG	<b>130</b>	<b>21,56</b>	<b>2.802,80</b>

## 12. PESQUISA DE PREÇOS:

Para a definição da estimativa de preços desta contratação, foram adotados os procedimentos previstos no artigo 23 da Lei nº 14.133/2021 e no artigo 50 do Decreto Municipal nº 951/2024, utilizando múltiplas fontes de dados a fim de garantir confiabilidade, economicidade e conformidade com os parâmetros legais.



A pesquisa de preços foi realizada por meio dos seguintes meios:

- **Orçamento formal junto à empresas referências** na prestação do serviço de fornecimento de pães, bolos, salgados e alimentos de gênero de panificação;
- **Consulta às bases públicas oficiais**, como o **Radar de Preços do TCE/MT** e o **Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)**, com análise de contratações anteriores de objetos com características técnicas semelhantes.

A partir da análise comparativa das informações obtidas nessas fontes, foi elaborado o referencial de preço que orientará a presente contratação, respeitando os princípios da razoabilidade, da vantajosidade e da compatibilidade com os valores praticados no mercado.

### **13. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:**

#### **DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

13.1. Os pagamentos serão efetuados pontualmente 10 (dez) dias úteis após a emissão da referida nota fiscal e a aprovação da mesma pela administração.

13.2 A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do Empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

13.3. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo o pagamento realizado após a reapresentação das notas fiscais/faturas.

13.4. Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR/CONTRATADO das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

13.5. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade do Contratado.

13.6. Nenhum pagamento será efetuado à empresa detentora do registro, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

13.7. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

13.8. A emissão da Nota Fiscal/ atestada pelo fiscal de contrato do objeto da contratação, conforme disposto no T.R - Termo de Referência, acompanhada de relatório do objeto realizado.

#### **13.9. O Preço:**



a) O valor referencial total da contratação é de **R\$ 432.146,62** (quatrocentos e trinta e dois mil, cento e quarenta e seis reais e sessenta e dois centavos).

b) No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

c) O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

1. o prazo de validade;
2. a data da emissão;
3. os dados do contrato e do órgão contratante;
4. o período respectivo de execução do contrato;
5. o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis, quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

#### **13.10. Forma de Pagamento:**

a) O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

c) Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

#### **13.11. Do Prazo de Pagamento:**

a) Os pagamentos serão efetuados em até 10 (dez) dias após a entrega do item solicitados e emissão da referida nota fiscal.

b) Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

### **14. DAS DOTAÇÕES:**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA  
SOCIAL**

(253) 08.122.0002.2045.3.3.90.00.00.00

Fonte de recurso: 15000000000

**SMAS CREAS**

(287) 08.244.0009.2046.3.3.90.00.00.00

Fonte de recurso: 15000000000



**SMAS CRAS**

(274) 08.244.0008.2042.3.3.90.00.00.00

Fonte de recurso: 15000000000

**SMAS FMDCA**

(298) 08.243.0009.2108.3.3.90.00.00.00

Fonte de recurso: 15000000000

**SMAS FMDI**

(305) 08.241.0025.2050.3.3.90.30

Fonte de recurso: 15000000000

**SEC. MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS  
PUBLICOS**

(308) 08.001.04.122.0002.2052.3.3.90.00.00.00

Fonte de recurso: 15000000000

**SEC. MUNICIPAL DE ESPORTES**

(378) 11.002.27.812.0007.2058.3.3.90.00.00.00

Fonte de recurso: 15000000000

**SEC. MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE**

(371) 10.002.18.541.0004.2057.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15000000000

**SEC. MUNICIPAL DE CULTURA**

(391) 13.001.04.122.0014.2095.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15000000000

**SEC. MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

(25) 03.001.04.122.0002.2005.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15000000000

**SEC. MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO**

(386) 12.001.04.121.0002.2097.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15000000000

**SEC. MUNICIPAL DE FINANÇAS**

(50) 04.001.04.123.0002.2007.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15000000000

**SECRETARIA MUNICIPAL DE DUCAÇÃO**

(73) 05.002.12.122.0002.2024.33.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15001001000

**SEMED EDUCAÇÃO INFANTIL**

(139) 05.002.12.365.0006.2011.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15001001000

**SEMED ESCOLAS MUNICIPAIS**

(114) 05.002.12.361.0006.2010.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15001001000

**SEMSA ATENÇÃO PRIMÁRIA**

(200) 06.002.10.302.0019.2027.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15001002000

**SEMSA MAC**

(218) 06.002.10.302.0019.2028.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15001002000

**SEMSA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E  
EPIDEMIOLÓGICA**

(238) 06.002.10.304.0020.2032.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15001002000

**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA**

(238) 20.606.0002.2056.3.3.90.00.00.00

Fonte do recurso: 15000000000

**15. DAS OBRIGAÇÕES DA PARTES**

**DA CONTRATANTE:**



**15.1.** Caberá à CONTRATANTE supervisionar a execução da prestação do objeto, promovendo o acompanhamento e a fiscalização sob os aspectos quantitativos e qualitativos, bem como:

**a)** Notificar, por escrito e verbalmente, a CONTRATADA sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do objeto, fixando prazo para a sua correção;

**b)** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições contratuais;

**c)** Prestar à CONTRATADA todas as informações solicitadas e necessárias para o cumprimento do objeto;

**d)** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa na sua proposta;

**e)** Colocar à disposição da CONTRATADA os elementos e informações necessárias à execução do objeto;

**f)** Efetuar o pagamento devido, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;

**g)** Aplicar multas ou penalidades, quando do não cumprimento do contrato ou ações previstas neste Termo;

**h)** Fazer deduzir diretamente da fonte multas e demais penalidades previstas neste instrumento;

**i)** Atuar com poder de império suspendendo a execução do contrato sem ônus para a administração a qualquer tempo, resguardando a CONTRATADA de seus direitos adquiridos;

**j)** Rejeitar os serviços em desconformidade com o presente instrumento.

## **15.2 DA CREDENCIADA**

**15.1.** Caberá à CREDENCIADA responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do objeto contratual, conforme especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência, bem como:

**a)** Prestar esclarecimentos a CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, bem como relatar toda e qualquer irregularidade observada em função da execução do objeto, tomando as devidas providências para correção;

**b)** Acatar as orientações do Fiscal ou seu representante legal, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE;



c) Dispor de quadro de pessoal, equipamentos e estrutura tecnológica suficientes para garantir a execução do objeto;

d) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

e) Assumir a responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, civis, acidentários e tributários, decorrentes da execução do presente termo de credenciamento, sendo que a inadimplência da CREDENCIADA com referência a esses encargos não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do presente contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções;

f) Refazer, reparar, corrigir, remover às suas expensas, conforme determinação do gestor, o objeto do CONTRATO em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados. As providências necessárias serão determinadas pelo representante do CONTRATANTE ao preposto indicado pela CREDENCIADA;

## **16. DAS SANÇÕES**

Considerando a natureza jurídica do credenciamento previsto no art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a relação estabelecida entre a administração e os credenciados não possui caráter competitivo nem necessariamente se materializa por instrumento contratual individual típico, razão pela qual a gestão das inconformidades operacionais observará predominantemente mecanismos de notificação, suspensão operacional e descredenciamento administrativo, em substituição às sanções contratuais tradicionais. O acompanhamento da execução ocorrerá de forma contínua por meio do sistema de avaliação de desempenho da plataforma Credencia MEI, dos registros realizados pela fiscalização e das ocorrências formalmente comunicadas pelas unidades requisitantes.

Constatadas inconformidades na execução das demandas, o credenciado poderá ser submetido às seguintes medidas administrativas, observando-se a proporcionalidade da ocorrência, a reincidência e o impacto causado à administração:

### **16.1 Notificação administrativa**

Será aplicada nos casos de:

- atraso injustificado na entrega;
- pequenas inconformidades quantitativas ou qualitativas;
- falhas operacionais sem prejuízo relevante à Administração;
- descumprimento pontual de procedimentos administrativos;



- avaliações inferiores aos parâmetros de qualidade estabelecidos.

A notificação terá caráter orientativo e preventivo, podendo conter:

- descrição da ocorrência;
- determinação de adequação;
- prazo para regularização;
- recomendações operacionais.

As notificações integrarão o histórico de desempenho do credenciado na plataforma.

## **16.2 Descredenciamento administrativo**

O descredenciamento poderá ser promovido nas seguintes hipóteses:

- perda dos requisitos de habilitação;
- ausência de regularidade fiscal ou sanitária;
- descumprimento reiterado das especificações técnicas;
- comprometimento da qualidade ou segurança alimentar;
- abandono injustificado das demandas;
- fraude, má-fé ou conduta incompatível com a execução do objeto;
- ocorrência de 03 (três) avaliações consecutivas inferiores a 03 (três) estrelas;
- reincidência de irregularidades mesmo após notificações e suspensão operacional.

O procedimento de descredenciamento será formalizado administrativamente, assegurando-se ao interessado:

- notificação prévia;
- contraditório;
- ampla defesa;
- prazo para manifestação.

O descredenciamento implicará exclusão do fornecedor:

- da plataforma Credencia MEI;
- do rodízio automatizado de demandas;



- da condição de fornecedor apto ao atendimento das demandas municipais.

### 16.3 Reingresso no credenciamento

O fornecedor descredenciado poderá solicitar novo credenciamento após decorrido o prazo mínimo estabelecido pela Administração, desde que:

- comprove a regularização integral das inconformidades;
- atenda novamente todos os requisitos de habilitação;
- seja submetido a nova análise documental e operacional.

A sistemática adotada visa assegurar proporcionalidade, eficiência administrativa, melhoria contínua da qualidade do fornecimento e preservação do interesse público, privilegiando mecanismos de correção operacional e controle de desempenho compatíveis com a natureza dinâmica e não excludente do credenciamento.

### 17. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

**FISCAL TITULAR DO CONTRATO:** ANA PAULA DA SILVA

**MATRÍCULA:** 3340

Claudia MT, 15 de maio de 2026.

**Responsável pela elaboração:**

---

Eduardo Vedoy  
**Técnico Administrativo SEMAD**

**Ciente:**

---

Rodrigo Nicaretta  
**Secretário. Munic. De Administração**