



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 008/2026 INEXIGIBILIDADE N.º 003/2026 CREDENCIAMENTO N.º 002/2026

1. PREÂMBULO

1.1. O MUNICÍPIO DE TAPARUBA, ESTADO DE MINAS GERAIS, por ordem de seu Exmo. Senhor Prefeito a fim de atender à solicitação das diversas Secretarias Municipais, em conformidade com o art. 74, IV, 79, I da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, torna pública para conhecimento dos interessados, o CREDENCIAMENTO Nº 002/2026, conforme termos deste edital, cuja finalidade é o Credenciamento de pessoa jurídica especializadas em prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço e/ou jantar), destinadas a atender às necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo servidores, participantes de eventos institucionais, ações administrativas, sociais, educacionais e demais atividades oficiais, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

1.2. O local para o recebimento de documentos para o Credenciamento será no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Taparuba, situado na situada na Avenida Arminda Medeiros, 430, Taparuba/MG, CEP 36.953-000, a partir do dia 04 de fevereiro de 2026, no horário das 07h00 às 11h00 e de 12h00 às 16h00, de segunda a sexta-feira, permanecendo em aberto para quaisquer novos interessados até 31 de dezembro de 2026.

1.3. Os interessados no credenciamento poderão obter cópia integral deste edital no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Taparuba/MG, situada na Avenida Arminda Medeiros, 430, Taparuba/MG, CEP 36.953-000, das 07h00 às 11h00 e de 12h00 às 16h00, no endereço eletrônico: licitacao@taparuba.mg.gov.br, ou no sítio eletrônico oficial <https://www.taparuba.mg.gov.br>.

2. OBJETO:

2.1. Credenciamento de restaurantes, interessados na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço e/ou jantar), destinadas a atender às necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo servidores, participantes de eventos institucionais, ações administrativas, sociais, educacionais e demais atividades oficiais, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

3. DOS SERVIÇOS:

3.1. Os serviços consistem no fornecimento de refeições prontas, tipo almoço e/ou jantar, podendo ser servidas no estabelecimento do credenciado ou fornecidas em marmitex, conforme especificações do Estudo Técnico Preliminar – ETP (Anexo I) e no Termo de Referência (Anexo II).

3.2. As refeições deverão observar padrões mínimos de qualidade, higiene, segurança alimentar e normas da vigilância sanitária.



3.3. Os serviços serão prestados mediante demanda da Administração Municipal, após autorização formal da Secretaria solicitante.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

4.1. Poderão participar deste credenciamento pessoas jurídicas prestadoras de serviços que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos.

4.2. Não poderão participar:

4.2.1. Estiverem suspensos temporariamente de participar em licitação e impedidos de contratar com a Prefeitura Municipal, nos termos do artigo 156, inciso III da Lei Federal nº 14.133/2021;

4.2.2. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 156, inciso IV da Lei nº 14.133/2021;

4.2.3. De servidores da Administração Direta e Indireta, terceirizados, ocupantes de cargos comissionados ou estagiários do Município; visto que Servidores públicos não poderão licitar ou contratar com a Administração;

4.2.4. Estiverem elencados no artigo 14, da Lei Federal nº 14.133/2021;

4.2.5. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará no não credenciamento do interessado.

5. DO CREDENCIAMENTO E DA HABILITAÇÃO

5.1. Os interessados em realizar o credenciamento para a prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço e/ou jantar), destinadas a atender às necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo servidores, participantes de eventos institucionais, ações administrativas, sociais, educacionais e demais atividades oficiais, deverão, a partir da data e do horário fixados no subitem 1.2 deste edital, deverão entregar na Sala de Licitações da Prefeitura Municipal em envelope fechado, devidamente identificado em sua parte externa com o nome do PROPONENTE e o número deste Credenciamento, contendo o requerimento de credenciamento e os documentos de habilitação, na forma estabelecida no subitem 5.5 deste Edital.

5.2. Não serão recebidos documentos por qualquer outro meio que não o físico, devendo ser protocolados exclusivamente nos moldes previstos no subitem anterior.

5.3. O requerimento de credenciamento e os documentos que o instruírem deverão estar datados e devidamente assinados pelo representante legal da proponente.

5.4. Os documentos exigidos para o credenciamento deverão ser apresentados em original, cópia autenticada em cartório ou em cópia simples, podendo esta última ser autenticada por servidor desta Administração, no ato do recebimento.

5.5. Somente será admitida a participação neste credenciamento de pessoas jurídicas, legalmente constituídas, que aceitem integralmente as exigências estabelecidas neste Edital, inclusive quanto ao preço estipulado, e que comprovem sua regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e sanitária, mediante a apresentação dos documentos de habilitação a seguir relacionados:



5.6. DOCUMENTOS PARA PESSOA JURÍDICA

5.6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- a) Certificado de Condição de Microempreendedor Individual, quando couber;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual e comprovação de pertinência entre o ramo de atividade e o serviço licitado;
- c) Ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou sua consolidação e posteriores alterações contratuais, devidamente registradas na junta comercial e em vigor e, no caso de sociedade por ações, acompanhado da Ata de eleição e sua atual administração, registrados e publicados, e comprovação de pertinência entre o ramo de atividade e o objeto licitado;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Documento com CPF e Identidade do(s) Sócio(s) Administrador(es), conforme contrato social.

5.6.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Certidão de Regularidade quanto a Dívida Ativa da União conjunta com a prova de regularidade junto à Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais e Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), expedido pela Secretaria da Receita Federal;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por lei;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho – Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT.

5.6.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para a apresentação do documento.

5.6.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor judicial do foro da pessoa Física ou Certidão Judicial Cível Negativa, expedida nos últimos 90 (noventa) dias;



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

5.6.5. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- a) Alvará de Localização e Funcionamento válido, expedido pelo órgão municipal competente, comprovando a regularidade do estabelecimento perante a legislação municipal de uso e ocupação do solo, posturas municipais e demais normas administrativas aplicáveis.
- b) Alvará Sanitário válido, expedido pela autoridade sanitária competente (Vigilância Sanitária Municipal), comprovando a regularidade do estabelecimento perante a legislação sanitária vigente, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais normas aplicáveis.
- c) Requerimento para Credenciamento, conforme o anexo III deste edital;
- d) Declaração conjunta, conforme o anexo IV deste edital;

PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPARUBA/MG

CREDENCIAMENTO Nº 002/2026.

REQUERENTE:

ENDEREÇO:

CIDADE:

CEP:

6. DA ANÁLISE E DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO E PUBLICAÇÃO

- 6.1. O Agente de Contratação e os Membros da Equipe de Apoio analisará e avaliará a documentação dos interessados para fins de credenciamento, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do dia do recebimento da documentação e publicará no Diário Oficial do Município o resultado dos considerados habilitados, bem como a relação dos inabilitados.
- 6.2. Os interessados considerados não habilitados, por não atenderem os requisitos exigidos no presente Edital de Convocação, intimados de tal decisão mediante publicação no site Oficial do Município, poderão interpor recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da publicação respectiva.
- 6.3. Admitir-se-á a correção de falhas relativas aos documentos de habilitação, desde que, a critério da Comissão, tal saneamento possa ser concretizado no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, sob pena de inabilitação e aplicação das sanções cabíveis.
- 6.4. Serão considerados credenciados todos os requerentes que atenderem às condições fixadas neste Edital.
- 6.5. As decisões da Comissão serão registradas em atas, e o resultado do credenciamento será publicado no Diário Oficial do Município, cabendo recurso, a ser apresentado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de sua publicação, nos termos do artigo 165, da Lei Federal n.º 14.133/2021.
- 6.6. O Município de Taparuba/MG, não se obriga a adquirir todos os serviços ofertados pelo credenciado, reservando-se o direito de contratar os procedimentos necessários e na quantidade adequada à demanda estimada de acordo com os parâmetros definidos pela Administração Municipal com a disponibilidade financeira e orçamentária.
- 6.7. Compete à autoridade superior homologar o credenciamento.



7. DO CRITÉRIO DE ESCOLHA DOS CREDENCIADOS PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORNECIMENTO.

7.1. A contratação dos restaurantes credenciados ocorrerá conforme a demanda da Administração, observados os critérios de igualdade de condições, disponibilidade do fornecedor e capacidade de atendimento.

7.2. Poderá ser adotado sistema de rodízio entre os credenciados, sempre que viável, de modo a garantir tratamento isonômico e a participação de todos.

7.3. Caso o credenciado não possua disponibilidade para atender à demanda no momento da solicitação, será convocado o credenciado subsequente, sem prejuízo de futuras contratações.

7.4. Nenhum profissional que esteja apto a ser credenciado, nos termos deste edital, deixará de participar do rodízio, salvo se finalizada a vigência do credenciamento, ou deixar de existir o interesse na prestação dos serviços do objeto do credenciamento.

8. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. As refeições poderão ser: fornecidas no próprio estabelecimento do credenciado, ou entregues nos locais indicados pela Administração Municipal, conforme definido no Termo de Referência e na solicitação da Secretaria demandante.

8.2. Todas as despesas relacionadas à produção, acondicionamento, transporte, entrega, tributos e encargos correrão por conta do CONTRATADO.

9. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. O recebimento do objeto dar-se-á mediante atesto do fiscal do contrato, com base:

- No quantitativo de refeições efetivamente fornecidas;
- No valor unitário previamente fixado no Termo de Referência.

9.2. Apenas serão passíveis de pagamento os itens efetivamente entregues, desde que devidamente comprovados e atestados pelo fiscal designado do contrato.

10. DA FISCALIZAÇÃO E DO ATESTO DOS SERVIÇOS

10.1. No último dia útil de cada mês, o Secretário Responsável deverá apresentar ao CONTRATANTE relatório circunstanciado dos serviços prestados, contendo os quantitativos de refeições efetivamente fornecidas no período, com os respectivos valores, conforme previamente estabelecido no Termo de Referência, acompanhado da autorização emitida e assinada pelo Secretário Municipal competente.

10.2. Para fins de remuneração do CONTRATADO, somente serão considerados os quantitativos de refeições efetivamente fornecidas, devidamente apurados, comprovados e atestados no período de referência.

10.3. Compete ao Fiscal do Contrato atestar o fornecimento das refeições entregues em conformidade com as especificações contratuais, bem como rejeitar aquelas não fornecidas, em desconformidade ou em quantidade divergente, registrando as ocorrências e observações pertinentes no relatório de fiscalização.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. A contratação decorrente do credenciamento será formalizada mediante a celebração de termo de contrato, cuja minuta integra o presente edital como ANEXO V,



devendo o interessado comparecer, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da convocação, à Sala de Licitações da Prefeitura Municipal, para assinatura do respectivo instrumento.

11.2. A celebração do contrato não confere ao CREDENCIADO qualquer exclusividade na prestação dos serviços, podendo a Administração Municipal realizar novos chamamentos públicos ou credenciar outros fornecedores durante a vigência do ajuste.

11.3. O prazo de vigência do contrato será da data de sua assinatura até 31 de dezembro de 2026.

11.3.1. A vigência do contrato ficará adstrita à disponibilidade do respectivo crédito orçamentário, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

11.4. O pagamento será efetuado com base no número de refeições e/ou marmitex efetivamente fornecidas e aceitas pela Administração, conforme os valores unitários definidos no Termo de Referência.

11.5. O CONTRATADO deverá manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital, em compatibilidade com as obrigações assumidas.

11.6. O contrato não gera, em hipótese alguma, vínculo empregatício entre as partes, sendo o CONTRATADO integralmente responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do objeto.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Para fins de pagamento, o CREDENCIADO deverá apresentar Nota Fiscal, acompanhada de relatório emitido pela Secretaria requisitante, contendo, no mínimo:

I – a(s) data(s) de fornecimento;

II – a quantidade de refeições efetivamente fornecidas;

III – o valor unitário e o valor total correspondente.

12.2. O relatório referido no item anterior constitui documento indispensável para a liquidação da despesa, sendo vedada a realização de pagamento sem o respectivo atesto do Fiscal do Contrato.

12.3. A Secretaria Municipal de Finanças terá o prazo de até 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da Nota Fiscal, para proceder à sua análise, podendo aceitá-la ou rejeitá-la, de forma fundamentada.

12.4. A Nota Fiscal rejeitada será devolvida ao CONTRATADO para as devidas correções, com a indicação expressa dos motivos que ensejaram a rejeição.

12.5. A devolução da Nota Fiscal, em nenhuma hipótese, autoriza a suspensão ou interrupção do fornecimento das refeições objeto do contrato.

12.6. O pagamento será efetuado pela Secretaria Municipal de Finanças no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data da conferência e aprovação da Nota Fiscal.

13. EXTINÇÃO DO CONTRATO

13.1. O contrato poderá ser extinto, na forma, pelos motivos e com as consequências previstas nos artigos 138 a 139, da Lei Federal n.º 14.133/2021.



14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. Os recursos financeiros para pagamento das despesas do contrato correrão por conta da dotação orçamentária:

02.08.01.04.122.0004.2079 - 3.3.90.39.00 - 1.500.000.0000 - Ficha: 199

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. O descumprimento de quaisquer das cláusulas ou obrigações diretas ou indiretas decorrentes do edital e seus anexos poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas nos artigos 155, 156 e 162 da Lei Federal nº 14.133/2021 à contratada.

16. REAJUSTAMENTO E REVISÃO:

16.1. As regras acerca do reajustamento e do reequilíbrio são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo II deste edital.

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto deste credenciamento, devendo a execução dos serviços ser realizada exclusivamente pelo estabelecimento credenciado, previamente habilitado e regularmente licenciado perante os órgãos competentes, permanecendo a contratada integralmente responsável pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais.

18. DAS HIPÓTESES DE DESCRENCIAMENTO

18.1. A Prefeitura Municipal de Taparuba/MG poderá, a qualquer tempo, promover o descredenciamento por razões devidamente fundamentadas em fatos supervenientes ou conhecidas após o credenciamento, que importem comprometimento da sua capacidade física, técnica, fiscal ou da postura profissional, ou ainda que fira o padrão ético ou operacional do trabalho, sem que caiba ao mesmo qualquer direito a indenização, compensação ou reembolso seja a que título for.

18.2. Aqueles que não se apresentarem para a execução da demanda de serviços no prazo de 05 (cinco) dias serão descredenciados.

18.3. Não mantiverem as condições de habilitação exigidas para o credenciamento.

18.4. O credenciado poderá solicitar o seu descredenciamento a qualquer tempo, desde que requerido com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

18.5. Na hipótese de descumprimento das obrigações pelo Credenciado, este estará sujeito às sanções previstas no Edital, seus Anexos e na Lei Federal nº 14.133/2021.

18.6. Fica assegurado ao credenciado o direito ao contraditório, sendo avaliadas suas razões pelo Agente de Contratação e os Membros da Equipe de Apoio, que opinará em 05 (cinco) dias úteis e a submeterá ao Secretário Municipal de Solicitante, para tomada de decisão.

19. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E ESCLARECIMENTOS

19.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de Credenciamento por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de início do recebimento da documentação.



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

19.2. As impugnações, esclarecimentos e recursos deverão ser dirigidos a Agente de Contratação, e encaminhados por intermédio do e-mail: licitacao@taparuba.mg.gov.br, ou protocolados pelos interessados na Prefeitura Municipal, no horário das 07:00 às 11:00 e de 12:00 às 16:00, de segunda a sexta-feira.

19.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial do município no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar do protocolo do pedido.

19.4. Ante a acolhida da impugnação ao ato convocatório, será designada nova data para a retificação desse procedimento.

19.5. Acolhida a impugnação, será alterado o Edital e novamente publicado.

19.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

19.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados serão entranhados nos autos do processo de credenciamento e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, e vincularão os participantes e a administração.

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Os casos omissos do presente Edital serão resolvidos com base na Lei Federal n.º 14.133/2021 e outras fontes do Direito, sempre em decisão motivada.

20.2. O Município poderá anular por ilegalidade ou revogar o presente credenciamento no todo ou em parte, por conveniência administrativa e interesse público ou por fato superveniente, devidamente justificado.

20.3. É facultado ao Município, a qualquer tempo, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do contrato, bem como aferir os serviços ofertados.

20.4. O credenciado deverá comunicar formalmente ao Município eventual impossibilidade temporária de prestar os serviços constantes do objeto deste edital, mediante justificativa.

20.5. Este instrumento convocatório estará à disposição dos interessados no Setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Taparuba, situada na Avenida Arminda Medeiros, 430, Taparuba/MG, CEP 36.953-000, das 07h às 11h e de 12h às 16h, ou no endereço eletrônico: licitacao@taparuba.mg.gov.br.

20.6. Os esclarecimentos relativos a este Credenciamento serão prestados nos dias de expediente, das 07h00min às 11h00min e de 12h00min às 16h00min, pelo Agente de Contratação na Prefeitura Municipal.

20.7. Fica designado o foro da comarca de Ipanema, Estado de Minas Gerais – Brasil, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21. ANEXOS DO EDITAL

21.1 Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I – Estudo Técnico Preliminar – ETP

Anexo II – Termo de Referência

Anexo III – Requerimento de Credenciamento

Anexo IV – Declaração Conjunta;



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

Anexo V – Minuta do Termo de Credenciamento.

Taparuba/MG, 29 de janeiro de 2026.

Edilson Neves e Silva

Secretário Municipal de Administração e Planejamento

Marlene Marques de Oliveira

Secretária Municipal de Saúde

Lilian Sandra Salles

Secretária Municipal de Educação

Taís da Silva Gonçalves Napoleão

Secretária Municipal de Transporte e Serviços Urbanos

Diego Lacerda de Arruda

Secretário Municipal de Meio Ambiente

Gerciel Gomes da Silva Neto

Secretário Municipal de Agricultura

Mateus Lacerda de Oliveira

Secretário Municipal de Obras



**ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - (ETP)**

1. DA NECESSIDADE DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1. Cumpre destacar que, conforme o §1º, inciso I, do artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, o credenciamento de pessoa jurídica especializada no preparo e fornecimento de refeições prontas constitui solução adequada para atender às necessidades da Administração Pública, conforme descrição detalhada do objeto e especificações constantes neste estudo técnico preliminar.

1.2. A Administração Municipal de Taparuba/MG, no cumprimento de suas atribuições institucionais, identifica a necessidade de credenciamento de restaurantes legalmente constituídos para o fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex, self-service e refeição por kg, destinadas ao atendimento de servidores públicos, equipes em campo, profissionais em atividades externas, eventos institucionais, reuniões administrativas e demais demandas das secretarias municipais.

1.3. O Município possui diversas frentes de atuação administrativa, incluindo setores como saúde, educação, obras, assistência social e administração geral, cujas atividades frequentemente exigem jornadas prolongadas, deslocamentos e atuação externa, tornando imprescindível a disponibilização de alimentação adequada, segura e nutricionalmente balanceada aos servidores e colaboradores envolvidos.

1.4. A disponibilização de refeições prontas contribui diretamente para a continuidade, eficiência e qualidade dos serviços públicos, evitando interrupções das atividades, reduzindo deslocamentos desnecessários e assegurando condições adequadas de trabalho aos servidores municipais.

1.5. Ressalta-se que o Município não dispõe de estrutura própria, como cozinha industrial, equipe especializada ou logística adequada para o preparo e fornecimento contínuo de refeições, tampouco é economicamente vantajosa a criação de tal estrutura, considerando o caráter variável, intermitente e sazonal da demanda.

1.6. O procedimento de credenciamento encontra amparo legal no artigo 74, inciso IV e no artigo 79 da Lei Federal nº 14.133/2021, que prevê expressamente o credenciamento como procedimento auxiliar para contratações públicas, especialmente adequado quando há possibilidade de contratação de múltiplos fornecedores, de forma não exclusiva, conforme a demanda da Administração.

1.7. Os serviços a serem credenciados compreendem:



- I. Fornecimento de refeições tipo marmitex, acondicionadas em embalagens térmicas e adequadas ao transporte, contendo refeições completas (arroz, feijão, guarnição, proteína e acompanhamento), conforme padrões nutricionais e sanitários;
- II. Fornecimento de refeições em self-service e refeição por kg, servidas nas dependências do estabelecimento credenciado, mediante solicitação da Administração, com opções de cardápio previamente definidas;
- III. Atendimento às normas sanitárias vigentes, em especial às exigências da ANVISA e da vigilância sanitária municipal;
- IV. Garantia de qualidade, higiene, segurança alimentar e pontualidade na entrega ou disponibilização das refeições.

1.8. Com a implementação do credenciamento, espera-se assegurar:

1. Atendimento rápido e eficiente às demandas das secretarias municipais;
2. Melhoria das condições de trabalho dos servidores;
3. Flexibilidade na contratação conforme a necessidade;
4. Redução de custos operacionais;
5. Ampliação da concorrência e fortalecimento do comércio local.

1.9. Diante do exposto, justifica-se a necessidade do credenciamento de restaurantes especializados para fornecimento de refeições prontas, configurando-se como a alternativa mais adequada, eficiente e econômica para atender às demandas do Município de Taparuba/MG.

2. DA PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação consta no Plano Anual de Contratações. Todavia, o artigo 12 da Lei Federal nº 14.133/2021 prevê o Plano Anual de Contratações como instrumento facultativo de planejamento.

2.2. Em se tratando de município de pequeno porte, que enfrenta limitações técnicas, operacionais e estruturais, a ausência do Plano Anual não impede a realização da contratação, sobretudo quando demonstrada a necessidade administrativa, a viabilidade técnica e a adequação orçamentária da despesa.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Nos termos do §1º, inciso III, do artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, os requisitos necessários e suficientes à escolha da solução deverão observar o equilíbrio entre o atendimento do interesse público e a eficiência administrativa, compreendendo:

- a) **Definição clara do objeto:** Credenciamento de restaurantes para fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex, self-service e refeição por kg, conforme especificações técnicas e sanitárias.



b) Justificativa da contratação: Atendimento às necessidades alimentares dos servidores e equipes em atividades institucionais, garantindo continuidade e eficiência dos serviços públicos.

c) Estimativa de custos: Baseada em pesquisa de preços praticados no mercado local e em contratações similares realizadas pela Administração.

d) Critérios de seleção: Atendimento aos requisitos técnicos, sanitários, fiscais e jurídicos exigidos no edital de credenciamento.

e) Habilitação: Regularidade fiscal, trabalhista, sanitária e comprovação de aptidão técnica para o fornecimento de refeições.

f) Sustentabilidade: Utilização de embalagens adequadas, redução de desperdícios e incentivo ao comércio local.

g) Gestão e fiscalização: Acompanhamento da execução contratual por servidor designado, com verificação da qualidade, quantidade e conformidade das refeições fornecidas.

h) Riscos: Identificação de riscos como atrasos, inadequação sanitária ou baixa qualidade, com previsão de medidas mitigadoras e penalidades.

i) Viabilidade técnica e econômica: Comprovada pela inexistência de estrutura própria e pela vantajosidade da contratação via credenciamento.

4. DA ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

4.1. A estimativa das quantidades demandadas foi realizada com base no histórico de consumo, na quantidade média de servidores envolvidos em atividades externas e na natureza variável das demandas, considerando-se que o credenciamento não gera obrigação de consumo mínimo, sendo as solicitações realizadas conforme a necessidade da Administração.

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO	UND
01	5.000	SELF-SERVICE Fornecimento de refeição completa, contendo no mínimo: Arroz; Feijão; 01 (uma) opção de carne (bovina, suína, frango ou peixe); 01 (uma) guarnição (massa, purê, farofa ou similar); Saladas variadas;	UND



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

		Acompanhamentos adicionais quando disponíveis. As refeições deverão: Ser preparadas no mesmo dia do consumo; Atender às normas sanitárias vigentes (Vigilância Sanitária e ANVISA); Possuir qualidade nutricional adequada; Ser servidas em ambiente limpo, organizado e adequado ao consumo; Garantir higiene no preparo, armazenamento e manipulação dos alimentos.	
02	5.000	REFEIÇÃO POR KG: Fornecimento de refeição completa, servida no sistema de autosserviço por peso, contendo, no mínimo: Arroz; Feijão; Opções de carnes (bovina, suína, frango ou peixe); Guarnições diversas (massa, purê, farofa ou similar); Saladas variadas; Acompanhamentos adicionais quando disponíveis. As refeições deverão: Ser preparadas no mesmo dia do consumo; Atender às normas sanitárias vigentes, incluindo as disposições da Vigilância Sanitária e da ANVISA; Possuir qualidade nutricional adequada, garantindo equilíbrio e segurança alimentar; Ser servidas em ambiente limpo, organizado e adequado ao consumo; Garantir condições adequadas de higiene no preparo, armazenamento, exposição e manipulação dos alimentos.	KG
03	6.000	MARMITEX- P Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente;	UND



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

		01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	
04	6.000	MARMITEX- M Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND
05	6.000	MARMITEX- G Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os	UND



		alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	
06	6.000	MARMITEX GG Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND

5. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Cumpre destacar que, conforme o §1º, inciso V, do artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração Municipal, por meio das Secretarias Municipais competente, no exercício de suas atribuições, realizou levantamento de mercado com vistas à identificação da solução mais adequada para atendimento da demanda por fornecimento de refeições prontas.

5.2. A análise considerou contratações anteriores, práticas adotadas por outros entes públicos, bem como critérios de economicidade, eficácia e eficiência, concluindo-se que não há, no mercado, solução alternativa que substitua de forma equivalente o fornecimento de refeições prontas por restaurantes especializados, seja na modalidade marmitex, self-service e refeição por kg, para atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal.

6. DAS SOLUÇÕES PARA ATENDER À DEMANDA POR FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

6.1. Solução 1 – Execução Direta pela Administração com Estrutura Própria

6.1.1. Vantagens:

- Maior controle direto sobre o preparo e distribuição das refeições;
- Integração com a rotina administrativa interna.



6.1.2. Desvantagens:

- a) Inexistência de cozinha industrial e estrutura física adequada;
- b) Necessidade de contratação de nutricionista, cozinheiros e auxiliares;
- c) Elevados custos com equipamentos, insumos, manutenção e vigilância sanitária;
- d) Rigidez administrativa e baixa flexibilidade para atender demandas variáveis;
- e) Maior risco sanitário e responsabilidade direta do Município.

6.2. Solução 2 – Contratação Pontual de Fornecedores Eventuais

6.2.1. Vantagens:

- a) Atendimento de demandas específicas e pontuais;
- b) Possibilidade de negociação caso a caso.

6.2.2. Desvantagens:

- a) Ausência de padronização das refeições;
- b) Dificuldade de controle sanitário e de qualidade;
- c) Risco de descontinuidade no fornecimento;
- d) Maior insegurança jurídica e administrativa;
- e) Dificuldade de fiscalização e rastreabilidade.

6.3. Solução 3 – Credenciamento de Restaurantes Especializados (Melhor Solução Identificada)

6.3.1. Vantagens:

- a) Agilidade no atendimento das demandas, inclusive emergenciais;
- b) Garantia de qualidade, higiene e segurança alimentar;
- c) Flexibilidade de contratação conforme a necessidade, sem custos fixos;
- d) Redução de riscos sanitários, trabalhistas e operacionais;
- e) Conformidade com a Lei nº 14.133/2021;
- f) Incentivo ao comércio local e ampliação da concorrência.

6.3.2. Desvantagens:

- a) Necessidade de maior controle administrativo e fiscalização;
- b) Exigência de definição clara de valores, cardápios e condições no edital.

6.4. Conclusão

6.4.1. A contratação por meio de credenciamento de restaurantes especializados mostra-se a solução que melhor atende aos objetivos operacionais, legais e financeiros da Administração Pública de Taparuba/MG, assegurando fornecimento contínuo, qualidade das refeições, economicidade e flexibilidade administrativa.

6.4.2. O levantamento de mercado indica a existência de oferta suficiente de restaurantes aptos na região, garantindo a viabilidade da solução proposta, a competitividade e o atendimento eficiente às demandas administrativas.



7. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS

7.1. A estimativa de preços será realizada em momento posterior, nos termos do §1º, inciso VI, do artigo 18 e do artigo 23 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2. Serão utilizados preços praticados em contratações similares de outros entes públicos, por meio da ferramenta Banco de Preços.

7.3. O Banco de Preços consiste em solução tecnológica que consolida diversas fontes governamentais e públicas, possibilitando pesquisas seguras, ágeis e em conformidade com a legislação vigente.

7.4. Serão priorizados certames realizados por órgãos municipais e estaduais, bem como pregões eletrônicos e, excepcionalmente, processos de dispensa de licitação.

7.5. Para cada item, serão considerados ao menos três valores válidos, sendo desconsiderados os valores extremos e adotada a mediana como valor máximo aceitável.

7.6. A pesquisa será realizada por meio do Painel de Preços, disponível em ambiente eletrônico oficial, utilizando dados do Portal Nacional de Contratações Públicas e plataformas governamentais.

7.7. O valor total estimado da contratação será detalhado no Termo de Referência.

7.8. A contratação ocorrerá conforme a conveniência e oportunidade da Administração, sem obrigação de consumo mínimo, mediante solicitações durante a vigência do credenciamento.

8. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

8.1. A solução consiste no credenciamento de restaurantes legalmente constituídos para fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex, self-service e refeição por kg, incluindo preparo, acondicionamento, transporte (quando aplicável) e atendimento presencial, conforme demanda do Município de Taparuba/MG.

8.2. O credenciamento formará cadastro de fornecedores aptos, permitindo contratações ágeis e contínuas, sem exclusividade.

8.3. Os restaurantes deverão atender às normas sanitárias, garantir qualidade nutricional, pontualidade, higiene e cumprimento das obrigações legais.

8.4. A solução assegura eficiência administrativa, controle de qualidade, padronização e otimização dos recursos públicos.



9. DA JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

9.1. Nos termos do §1º, inciso VIII, do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021, o credenciamento permite a contratação simultânea de diversos fornecedores, tornando desnecessário o parcelamento da solução.

10. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. A execução do credenciamento resultará nos seguintes benefícios:

- a) Atendimento ágil às demandas alimentares dos servidores;
- b) Redução do tempo de resposta da Administração;
- c) Melhoria das condições de trabalho;
- d) Redução de custos operacionais;
- e) Padronização e controle sanitário;
- f) Valorização do comércio local.

11. DA JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

11.1. Aplica-se à contratação a Lei Federal nº 14.133/2021.

11.2. O credenciamento, conforme artigo 74, inciso IV, é adequado pela natureza contínua, não exclusiva e variável do fornecimento de refeições.

11.3. Permite ampla adesão de fornecedores e atendimento eficiente da demanda.

11.4. Possibilita inclusão contínua de novos restaurantes, evitando discontinuidades.

11.5. Mostra-se a opção mais eficiente e alinhada ao interesse público.

12. DAS PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

12.1. Serão adotadas, previamente, as seguintes providências:

- a) Levantamento das necessidades;
- b) Elaboração do Edital e Termo de Referência;
- c) Verificação da conformidade legal;
- d) Aprovação interna;
- e) Planejamento do cronograma;
- f) Avaliação de riscos sanitários e operacionais.

13. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

13.1. Não há contratos ativos que interfiram no objeto do credenciamento.

13.2. Novas contratações similares serão avaliadas quanto à economicidade e não sobreposição.

14. DOS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1. Os impactos ambientais são de pequena escala.



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

14.2. Relacionam-se ao uso de embalagens, geração de resíduos e consumo de energia.

14.3. Serão incentivadas práticas sustentáveis e descarte adequado.

15. DA DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1. A contratação por credenciamento de restaurantes revela-se viável técnica, administrativa e economicamente.

15.2. Há ampla oferta no mercado local.

15.3. O modelo confere agilidade e eficiência administrativa.

15.4. Há previsão orçamentária compatível no PPA, LDO e LOA, com pagamento conforme demanda efetiva.



PODER EXECUTIVO TAPARUBA



ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no fornecimento de refeições prontas, nas modalidades marmitex, self-service e refeição por kg, visando atender às demandas das Secretarias e demais órgãos da Administração Pública Municipal.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A Administração Municipal realiza, de forma contínua e eventual, atividades institucionais que demandam o fornecimento de refeições a servidores públicos, colaboradores, equipes de trabalho em campo, participantes de reuniões, capacitações, campanhas, eventos e demais ações promovidas pelo Município, tanto na área urbana quanto na zona rural.

2.2. O fornecimento adequado de alimentação é condição essencial para assegurar o bem-estar, a saúde, a produtividade e a continuidade dos serviços públicos prestados à população. O Município não dispõe de estrutura própria suficiente para o preparo e fornecimento das refeições em quantidade, variedade e periodicidade compatíveis com as demandas existentes.

2.3. Considerando a variabilidade das quantidades solicitadas, a diversidade de cardápios e o caráter intermitente das demandas, a manutenção de estrutura permanente para este fim mostra-se antieconômica. Dessa forma, o credenciamento de estabelecimentos especializados revela-se a solução mais eficiente e vantajosa para a Administração Pública.

2.4. O procedimento de credenciamento encontra respaldo no art. 74, INC IV e no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, que o prevê como procedimento auxiliar às contratações públicas, possibilitando a seleção de múltiplos fornecedores aptos à prestação do serviço, conforme a necessidade administrativa.

3. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços objeto do credenciamento compreendem:

- a) fornecimento de refeições prontas tipo marmitex, devidamente acondicionadas, transportadas quando necessário, com cardápios equilibrados e adequados às normas sanitárias vigentes;
- b) fornecimento de refeições self-service e refeição por kg, servidas em estabelecimento próprio do credenciado, com variedade de opções, atendimento adequado e qualidade no preparo;



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

c) utilização de insumos de procedência idônea e em condições adequadas de consumo;

d) observância das normas da Vigilância Sanitária e das boas práticas de manipulação de alimentos;

e) atendimento às solicitações da Administração quanto à quantidade, tipo de refeição, local e horário de fornecimento.

4. DOS RESULTADOS ESPERADOS.

4.1. Com a implementação do credenciamento, espera-se:

a) garantir o fornecimento contínuo e eventual de refeições de forma eficiente e segura;

b) assegurar melhores condições de trabalho aos servidores e colaboradores municipais;

c) conferir maior agilidade no atendimento das demandas das Secretarias;

d) promover a economicidade e a racionalização dos recursos públicos;

e) assegurar padrão mínimo de qualidade e segurança alimentar.

5. DA CONCLUSÃO

5.1. Diante do exposto, justifica-se o credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições tipo marmitex, self-service e refeição por kg, por se tratar da alternativa mais adequada, eficiente e econômica para atender às necessidades da Administração Pública Municipal de Taparuba/MG, em conformidade com a legislação vigente.

6. DA ESPECIFICAÇÃO, QUANTIDADE E VALOR

6.1. Os itens a serem credenciados compreendem refeições do tipo self-service, refeição por kg e marmitex (P, M, G e GG), conforme cardápios e especificações descritas abaixo, com valores unitários previamente definidos pela Administração.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UN	VALOR TOTAL
01	SELF-SERVICE Fornecimento de refeição completa, contendo no mínimo: Arroz; Feijão;	UND	5.000	R\$ 28,97	R\$ 144.850,00



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

	01 (uma) opção de carne (bovina, suína, frango ou peixe); 01 (uma) guarnição (massa, purê, farofa ou similar); Saladas variadas; Acompanhamentos adicionais quando disponíveis. As refeições deverão: Ser preparadas no mesmo dia do consumo; Atender às normas sanitárias vigentes (Vigilância Sanitária e ANVISA); Possuir qualidade nutricional adequada; Ser servidas em ambiente limpo, organizado e adequado ao consumo; Garantir higiene no preparo, armazenamento e manipulação dos alimentos.				
02	REFEIÇÃO POR KG: Fornecimento de refeição completa, servida no sistema de autosserviço por peso, contendo, no mínimo: Arroz; Feijão; Opções de carnes (bovina, suína, frango ou peixe); Guarnições diversas (massa, purê, farofa ou similar); Saladas variadas; Acompanhamentos adicionais quando disponíveis. As refeições deverão: Ser preparadas no mesmo dia do consumo; Atender às normas sanitárias vigentes, incluindo as disposições da Vigilância Sanitária e da ANVISA; Possuir qualidade nutricional adequada, garantindo equilíbrio e segurança alimentar; Ser servidas em ambiente limpo, organizado e adequado ao consumo; Garantir condições adequadas de higiene no preparo, armazenamento, exposição e manipulação dos alimentos.	KG	5.000	R\$ 59,59	R\$ 297.950,00
03	MARMITEX- P Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as	UND	6.000	R\$ 14,65	R\$ 87.900,00



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

	normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;				
04	MARMITEX- M Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND	6.000	R\$ 19,00	R\$ 114.000,00
05	MARMITEX- G Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente.	UND	6.000	R\$ 22,20	R\$ 133.200,00



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

	Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;				
06	MARMITEX GG Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND	6.000	R\$ 27,07	R\$ 162.420,00

VALOR TOTAL: R\$ 940.320,00 (novecentos e quarenta mil trezentos e vinte reais)

7. DO LOCAL E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. O fornecimento das refeições será realizado nos estabelecimentos credenciados ou mediante entrega nos locais previamente indicados pela Administração Municipal, conforme demanda específica de cada Secretaria.

7.2. O fornecimento deverá ser de forma contínua, inclusive aos finais de semana e feriados, quando solicitado, observadas as normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação de alimentos.



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

- **Especificações gerais:**

Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;

- a) As refeições deverão ser entregues quentes, em temperatura adequada para consumo;
- b) É vedado o fornecimento de alimentos reaproveitados;
- c) O cardápio poderá variar conforme orientação da Administração, respeitados os padrões nutricionais e sanitários;
- d) O peso e o tamanho da marmitex deverão obedecer às categorias definidas no Termo de Referência (P, M, G e GG).

- **Condições de fornecimento:**

- a) O fornecimento será realizado sob demanda, conforme solicitação da Secretaria requisitante;
- b) As marmitas rejeitadas por inconformidade de qualidade, quantidade, temperatura ou acondicionamento deverão ser substituídas imediatamente, sem ônus adicional para a Administração;
- c) O transporte das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo atender às normas sanitárias aplicáveis.

- **Fiscalização e aceitação:**

- a) O fornecimento das marmitex estará sujeito à conferência e ao atesto do Fiscal do Contrato;
- b) Somente serão consideradas para pagamento as refeições efetivamente fornecidas, aceitas e atestadas pela Administração.

7.3. Todas as despesas relativas à produção, acondicionamento, transporte, tributos, encargos fiscais, trabalhistas e previdenciários correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA.

8. DA DOCUMENTAÇÃO PARA O CREDENCIAMENTO

8.1. Para fins de habilitação no CREDENCIAMENTO deverão as pessoas jurídicas interessadas apresentar os seguintes documentos:

8.1.1. DOCUMENTOS PARA PESSOA JURÍDICA

8.1.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;



- a) Certificado de Condição de Microempreendedor Individual, quando couber;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual e comprovação de pertinência entre o ramo de atividade e o serviço licitado;
- c) Ato constitutivo, estatuto social, contrato social ou sua consolidação e posteriores alterações contratuais, devidamente registradas na junta comercial e em vigor e, no caso de sociedade por ações, acompanhado da Ata de eleição e sua atual administração, registrados e publicados, e comprovação de pertinência entre o ramo de atividade e o objeto licitado;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Documento com CPF e Identidade do(s) Sócio(s) Administrador(es), conforme contrato social.

8.1.1.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Certidão de Regularidade quanto a Dívida Ativa da União conjunta com a prova de regularidade junto à Fazenda Federal, mediante apresentação de Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais e Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), expedido pela Secretaria da Receita Federal;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por lei;
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho – Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT.

8.1.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 60 (sessenta) dias da data designada para a apresentação do documento.

8.1.1.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor judicial do foro da pessoa Física ou Certidão Judicial Cível Negativa, expedida nos últimos 90 (noventa) dias;



8.1.1.5. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- a) Alvará de Localização e Funcionamento válido, expedido pelo órgão municipal competente, comprovando a regularidade do estabelecimento perante a legislação municipal de uso e ocupação do solo, posturas municipais e demais normas administrativas aplicáveis.
- b) Alvará Sanitário válido, expedido pela autoridade sanitária competente (Vigilância Sanitária Municipal), comprovando a regularidade do estabelecimento perante a legislação sanitária vigente, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais normas aplicáveis.
- c) Requerimento para Credenciamento, conforme o anexo III deste edital;
- d) Declaração conjunta, conforme o anexo IV deste edital;

8.1.2.1. Não será credenciado o prestador de serviços que deixar de apresentar os documentos acima, ou aceitá-los em desacordo com o presente Edital.

8.1.2.2. Os credenciados deverão ter 18 (dezoito) anos completos na data do credenciamento.

8.1.2.3. Toda a documentação mencionada deverá ser entregue dentro de um envelope lacrado, devidamente identificado externamente, na sede da Administração Municipal.

9. DOS PREÇOS, REAJUSTAMENTO E REVISÃO

9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis, no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato.

9.2 - Após o interregno de 01 (um) ano, a pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidades, no prazo de um ano contado da data da assinatura do contrato.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O CREDENCIADO deverá apresentar Nota Fiscal acompanhada de relatório emitido pela Secretaria requisitante, contendo:

- I – data(s) de fornecimento;
- II – tipo de refeição fornecida;
- III – quantidade de refeições entregues ou peso total fornecido;
- IV – valor unitário e valor total.

10.2. Somente serão pagos os quantitativos de refeições efetivamente fornecidas, comprovadas e atestadas pelo Secretário Responsável.

11. DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES CONTRATANTES

11.1. DA CONTRATADA

11.1.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato, no Termo de Referência, e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.



11.1.2. Fornecer refeições em perfeitas condições de consumo contratados nas condições fixadas no Contrato e no Edital de Credenciamento.

- a) Fornecer refeições em perfeitas condições de consumo;
- b) Garantir qualidade, higiene e segurança alimentar;
- c) Substituir, sem ônus, refeições rejeitadas;
- d) Cumprir normas da Vigilância Sanitária;
- e) Responsabilizar-se por intoxicação alimentar ou danos decorrentes do fornecimento inadequado.

11.1.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da realização dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

11.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

11.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

11.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.1.7. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

8.1.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

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

11.1.9. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

11.1.10. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.



11.2. DA CONTRATANTE

11.2.1. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO na forma, prazos e condições estabelecidos no instrumento contratual, mediante comprovação do fornecimento das refeições e respectivo atesto do Fiscal do Contrato.

11.2.2. Fiscalizar o fiel cumprimento do contrato, especialmente quanto à qualidade, quantidade, acondicionamento, temperatura, prazos de entrega e conformidade sanitária das refeições fornecidas.

11.2.3. Notificar a CONTRATADA, por escrito, acerca de imperfeições, falhas, irregularidades ou inconformidades verificadas no fornecimento das refeições, inclusive quanto às especificações do cardápio e normas sanitárias, para que sejam adotadas as medidas corretivas cabíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

12. DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

12.1. O presente termo de contrato poderá ser extinto:

12.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência.

12.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

12.2. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto deste credenciamento, devendo a execução dos serviços ser realizada exclusivamente pelo estabelecimento credenciado, previamente habilitado e regularmente licenciado perante os órgãos competentes, permanecendo a contratada integralmente responsável pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, o licitante que, no decorrer da licitação:

- a) Não assinar a ata de registro de preços, ou não assinar o termo de contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- b) Apresentar documentação falsa;
- c) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- d) Apresentar a proposta de preços e não apresentar a proposta definitiva de preços;
- e) Apresentar a proposta definitiva de preços e não apresentar a documentação de habilitação;



- f) Não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Cometer fraude fiscal;
- i) Fizer declaração falsa;
- j) Ensejar o retardamento da execução do certame.

14.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste documento e na lei 14.133/2021.

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A fiscalização é exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto deste contrato, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada sem ônus para a Contratante.

15.2. A fiscalização abrangerá a verificação da quantidade, qualidade, acondicionamento, temperatura e conformidade das refeições fornecidas.

16. DAS HIPÓTESES DE DESCREDENCIAMENTO

16.1. A Prefeitura Municipal de Taparuba/MG poderá, a qualquer tempo, promover o credenciamento por razões devidamente fundamentadas em fatos supervenientes ou conhecidas após o credenciamento, que importem comprometimento da sua capacidade física, técnica, fiscal ou da postura profissional, ou ainda que fira o padrão ético ou operacional do trabalho, sem que caiba ao mesmo qualquer direito a indenização, compensação ou reembolso, seja a que título for.

16.2. Aqueles que não se apresentarem para a execução da demanda de serviços no prazo de 05 (cinco) dias serão descredenciados.

16.3. Não mantiverem as condições de habilitação exigidas para o credenciamento.

16.4. O credenciado poderá solicitar o seu descredenciamento a qualquer tempo, desde que requerido com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

16.5. Na hipótese de descumprimento das obrigações pelo Credenciado, este estará sujeito às sanções previstas no Edital, seus Anexos e na Lei Federal nº 14.133/2021.

16.6. Fica assegurado ao credenciado o direito ao contraditório, sendo avaliadas suas razões pelo Agente de Contratação e membros, que opinará em 03 (três) dias úteis e a submeterá ao Secretário Municipal de administração, para tomada de decisão.

17. DA LEGALIDADE DO CREDENCIAMENTO

17.1. A presente contratação de restaurantes para o fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex encontra respaldo no art. 74, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, que



prevê a inexigibilidade de licitação nas hipóteses em que o objeto deva ou possa ser contratado por meio de credenciamento, diante da inviabilidade de competição, conforme segue:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

[...]

IV – objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento.

17.2. Nos termos do art. 6º, inciso XLIII, da Lei nº 14.133/2021, considera-se credenciamento o processo administrativo de chamamento público por meio do qual a Administração convoca interessados em fornecer bens ou prestar serviços, para que, atendidos os requisitos estabelecidos, se credenciem junto ao órgão ou entidade, passando a executar o objeto quando demandados, conforme transcrição:

Art. 6º. Para os fins desta Lei, consideram-se:

[...]

XLIII – credenciamento: processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens, para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados.

17.3. O credenciamento configura-se como procedimento auxiliar da licitação, nos termos do art. 78 da Lei nº 14.133/2021, permitindo a contratação direta sem disputa competitiva, desde que observados critérios objetivos, padronização das condições e valores previamente definidos, com chamamento público permanentemente aberto aos interessados.

17.4. A hipótese de credenciamento adotada neste instrumento enquadra-se no disposto no art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, caracterizando-se como contratação paralela e não excludente, uma vez que é viável e vantajosa para a Administração a contratação simultânea de múltiplos restaurantes credenciados, em condições padronizadas, para atendimento da demanda por fornecimento de marmiteix.



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

Art. 79. O credenciamento poderá ser usado nas seguintes hipóteses de contratação:

I – paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

17.5. Dessa forma, considerando que a Administração Pública estabelece previamente os requisitos de habilitação, às condições de fornecimento e os valores unitários das refeições, comprometendo-se a contratar todos os restaurantes que atendam às exigências do chamamento, resta caracterizada a inviabilidade de competição, inexistindo critério objetivo que justifique a realização de procedimento licitatório competitivo.

18. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do ano de 2026.



PODER EXECUTIVO

TAPARUBA



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

ANEXO III REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO REQUERIMENTO PARA CREDENCIAMENTO – PESSOA JURÍDICA

DENOMINAÇÃO/RAZÃO SOCIAL: _____
NOME/FANTASIA: _____
CNPJ/CPF: _____
ENDEREÇO: _____
TELEFONE PARA CONTATO: _____
BANCO: _____ AGENCIA: _____ CONTA CORRENTE: _____

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL: _____

Vem requerer o seu credenciamento conforme edital e regulamento publicado por esta Prefeitura.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UN	VALOR TOTAL
01	SELF-SERVICE Fornecimento de refeição completa, contendo no mínimo: Arroz; Feijão; 01 (uma) opção de carne (bovina, suína, frango ou peixe); 01 (uma) guarnição (massa, purê, farofa ou similar); Saladas variadas; Acompanhamentos adicionais quando disponíveis. As refeições deverão: Ser preparadas no mesmo dia do consumo; Atender às normas sanitárias vigentes (Vigilância Sanitária e ANVISA); Possuir qualidade nutricional adequada; Ser servidas em ambiente limpo, organizado e adequado ao consumo; Garantir higiene no preparo, armazenamento e manipulação dos alimentos.	UND			
02	REFEIÇÃO POR KG: Fornecimento de refeição completa, servida no sistema de autosserviço por peso, contendo, no mínimo: Arroz; Feijão;	KG			



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

	Opções de carnes (bovina, suína, frango ou peixe); Guarnições diversas (massa, purê, farofa ou similar); Saladas variadas; Acompanhamentos adicionais quando disponíveis. As refeições deverão: Ser preparadas no mesmo dia do consumo; Atender às normas sanitárias vigentes, incluindo as disposições da Vigilância Sanitária e da ANVISA; Possuir qualidade nutricional adequada, garantindo equilíbrio e segurança alimentar; Ser servidas em ambiente limpo, organizado e adequado ao consumo; Garantir condições adequadas de higiene no preparo, armazenamento, exposição e manipulação dos alimentos.				
03	MARMITEX- P Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND			
04	MARMITEX- M Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no	UND			



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

	mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;				
05	MARMITEX- G Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND			
06	MARMITEX GG Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas	UND			



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;				
---	--	--	--	--

Em vista do solicitado, anexamos ao presente à documentação exigida pelo Edital.

Termos em que, pede deferimento.

Taparuba/MG, ____ de ____ de 2026.

Nome empresa

CNPJ

Representante legal

CPF

PODER EXECUTIVO

OBS: Usar papel timbrado da empresa, incluído endereço e CNPJ ou Dados pessoais e endereço em caso de Pessoa Física.



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

ANEXO IV MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA CREDENCIAMENTO Nº 002/2026

PESSOA JURÍDICA _____ CNPJ n.º _____, sediada (endereço completo) _____, por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. _____, CPF _____, para fins de participação no Credenciamento n.º 002/2026 a até a presente data:

DECLARA, sob as penas da lei, que em suas instalações, não há realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de dezoito anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARA, sob pena de Lei, não está impedida de licitar ou contratar com a Administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e as fundações por ele instituídas ou mantidas.

DECLARA, não há nenhum sócio, diretor ou representante legal que exerça Cargo ou Função de Chefia ou Assessoramento, em qualquer nível com este município.

DECLARA, que tomou conhecimento do Edital, e compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a executar os serviços de qualidade, sob as penas da Lei.

DECLARA, Que não mantém em seu quadro de pessoal trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos em horário noturno de trabalho, ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988, que a empresa não possui menores de dezoito anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, de acordo com o inciso VI do art. 68º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021

Taparubá/MG, _____ de _____ de 2026.

Nome empresa

CNPJ

Representante legal

CPF

OBS: Usar papel timbrado da empresa, incluído endereço e CNPJ ou Dados pessoais e endereço em caso de Pessoa Física.



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

ANEXO V MINUTA DO TERMO DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 008/2026

INEXIGIBILIDADE Nº 003/2026

CREDENCIAMENTO Nº 002/2026

CONTRATO Nº ____/2026

Pelo presente instrumento que entre si celebram, de um lado o MUNICÍPIO DE TAPARUBA/MG, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na Avenida Arminda Medeiros, 430, Taparuba/MG, CEP 36.953-000, inscrita no CNPJ sob Nº. 01.616.741/0001-64, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Sr. Joaquim Carlos da Silva Neto, a seguir denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e a Empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, nº _____, Bairro _____, em _____/____, CEP: _____, representada pelo(a) Sr(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, que a este subscrevem, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA**, firmam nesta ato, o presente contrato, na forma e condições que se seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Credenciamento de restaurantes, interessados na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas (almoço e/ou jantar), destinadas a atender às necessidades da Administração Pública Municipal, incluindo servidores, participantes de eventos institucionais, ações administrativas, sociais, educacionais e demais atividades oficiais, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

2.1. O credenciamento de que trata este Contrato rege-se pelo disposto na Lei nº 14.133/2021, caracterizando-se como hipótese de inexigibilidade de licitação, nos termos do art. 74, inciso IV, e demais dispositivos legais aplicáveis, em razão da inviabilidade de competição e da possibilidade de credenciamento simultâneo de interessados.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

3.1. O presente Contrato terá vigência da data da assinatura até o dia 31 de dezembro de 2026, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, mediante interesse da Administração e manutenção das condições contratuais.



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. O valor do presente Contrato é de R\$ _____, conforme descrito na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UN	VALOR TOTAL
01	SELF-SERVICE Fornecimento de refeição completa, contendo no mínimo: Arroz; Feijão; 01 (uma) opção de carne (bovina, suína, frango ou peixe); 01 (uma) guarnição (massa, purê, farofa ou similar); Saladas variadas; Acompanhamentos adicionais quando disponíveis. As refeições deverão: Ser preparadas no mesmo dia do consumo; Atender às normas sanitárias vigentes (Vigilância Sanitária e ANVISA); Possuir qualidade nutricional adequada; Ser servidas em ambiente limpo, organizado e adequado ao consumo; Garantir higiene no preparo, armazenamento e manipulação dos alimentos.	UND			
02	REFEIÇÃO POR KG: Fornecimento de refeição completa, servida no sistema de autosserviço por peso, contendo, no mínimo: Arroz; Feijão; Opções de carnes (bovina, suína, frango ou peixe); Guarnições diversas (massa, purê, farofa ou similar); Saladas variadas; Acompanhamentos adicionais quando disponíveis. As refeições deverão: Ser preparadas no mesmo dia do consumo; Atender às normas sanitárias vigentes, incluindo as disposições da Vigilância Sanitária e da ANVISA; Possuir qualidade nutricional adequada, garantindo equilíbrio e segurança alimentar;	KG			



	Ser servidas em ambiente limpo, organizado e adequado ao consumo; Garantir condições adequadas de higiene no preparo, armazenamento, exposição e manipulação dos alimentos.				
03	MARMITEX- P Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND			
04	MARMITEX- M Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os	UND			



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

	alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;				
05	MARMITEX- G Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND			
06	MARMITEX GG Refeição pronta, acondicionada em embalagem térmica apropriada (marmitex), descartável ou reutilizável, devidamente vedada, destinada ao consumo humano, preparada no mesmo dia do fornecimento, observadas as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação, conforme legislação sanitária vigente. Composição mínima: A marmitex deverá conter, no mínimo: 01 (uma) porção de arroz; 01 (uma) porção de feijão ou equivalente; 01 (uma) porção de proteína animal (carne bovina, frango, peixe ou equivalente); 01 (uma) porção de acompanhamento (legumes, salada cozida, massa, purê, farofa ou similar). Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes frescos, de primeira qualidade e dentro do prazo de validade;	UND			



4.2. A remuneração da CONTRATADA dar-se-á de acordo com os valores unitários constantes na tabela, conforme fornecimentos efetivamente realizados, mediante prévia solicitação da Administração.

Parágrafo único. A presente contratação possui natureza estimativa, não gerando à Administração obrigação de consumo mínimo, nem direito subjetivo da CONTRATADA à contratação de quantitativos específicos.

4.3. O pagamento deverá ser realizado até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal e do relatório emitido pela Secretaria responsável por solicitar a demanda, mediante depósito em conta bancária indicada pelos profissionais contratados.

4.4. O pagamento fica condicionado à comprovação de que a CONTRATADA se encontra adimplente com a Fazenda Pública (União, FGTS, Débitos Trabalhistas, Estado e Município).

4.5. O CREDENCIADO apresentará a(s) nota(s) fiscal(is) na Secretaria Municipal de Finanças desta Prefeitura, acompanhada com o relatório emitido pela Secretaria responsável pela solicitação da demanda, onde fara referente à prestação do serviço até o último dia útil do mês que ocorreu a prestação dos serviços.

4.5.1. O relatório do item anterior é indispensável para a realização do pagamento, sem o mesmo, a Secretaria Municipal de Finanças não efetuará o pagamento.

4.6. O Município efetuará o desconto dos impostos do valor contratado, conforme legislação vigente.

4.7. O pagamento será realizado em Conta cujos dados foram fornecidos pela CONTRATADA.

5. CLÁUSULA QUINTA - ORIGEM DOS RECURSOS

5.1. As despesas do objeto do presente Contrato correrão à conta da dotação orçamentária vigente, ano de 2026.

6. CLÁUSULA SEXTA - DIREITOS E OBRIGAÇÕES DAS PARTES CONTRATANTES

6.1. DA CONTRATADA - Além das obrigações previstas neste contrato por determinação legal, a Contratada obrigar-se-á:

6.1.1. Executar diretamente os serviços contratados nas condições fixadas no Termo de Referência, neste Contrato e no Edital de Credenciamento.

6.1.2. Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo material causado ao Contratante e/ou a terceiros, como também em decorrência de erro ou imperícia na execução dos serviços contratados;



- 6.1.3. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Credenciamento;
- 6.1.4. Atender com presteza às reclamações sobre a qualidade dos serviços executados;
- 6.1.5. Permitir que os prepostos do Contratante, especialmente designados, acompanhem todas as etapas de execução dos serviços contratados, para os fins previstos neste contrato;
- 6.1.6. Aceitar acréscimos ou supressões, mediante solicitação, por escrito, nas mesmas condições deste Contrato, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do Artigo 125, da Lei nº. 14.133/21.
- 6.1.7. Assumir inteira responsabilidade Civil, Penal e Administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste Contrato, bem como a responsabilidade por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais previstos na legislação;
- 6.1.8. De forma alguma este contrato virá a criar vínculo empregatício, sendo o(a) CONTRATADO(A) responsável por todos os encargos e impostos que virem a incidir sobre o valor deste contrato.

6.2. DA CONTRATANTE - Além das obrigações previstas no presente Contrato por determinação legal. O Contratante obrigará-se a:

- 6.2.1. Pagar conforme estabelecido na Cláusula Quarta, as obrigações financeiras decorrentes do presente Contrato;
- 6.2.2. Fiscalizar o fiel cumprimento do contrato.
- 6.2.3. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na prestação dos serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REGIME E DA FORMA DE EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

- 7.1. O regime de execução do presente Contrato é o da empreitada por preço estimado.
- 7.2. A execução do Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante do Contratante, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas ao Contrato e determinará se necessário a regularização das falhas observadas.
- 7.3. O Contratante rejeitará, no todo ou em parte, qualquer proposição de prestação do serviço em desacordo com as especificações e disposições deste Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 8.1. Sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/21, a "CONTRATADA" ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a prévia defesa:
- 8.1.1. Advertência;
- 8.1.2. Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato em caso de inadimplência total ou parcial do Contrato, ou no caso de rescisão administrativa por ato de sua responsabilidade;
- 8.1.3. Multa de 1% (um por cento) por dia de atraso na prestação do objeto contratado, sem justificativa aceita pela Administração, calculada sobre o valor do contrato, até o



5.º (quinto) dia útil, após o que, aplicar-se-á a multa prevista no subitem 8.1.2 desta Cláusula;

8.1.4. Suspensão do direito de licitar e de contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até 03 (três) anos, dependendo da natureza e gravidade da falta, consideradas as circunstâncias e interesse da própria autarquia; e,

8.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a CONTRATANTE em função da natureza e gravidade da falta cometida ou em caso de reincidência.

8.2. As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório, porém, moratório, e consequentemente o pagamento delas não exime a "CONTRATADA" da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à "CONTRATANTE".

8.3. As penalidades acima mencionadas não excluem quaisquer outras previstas em Lei, nem o direito que assiste à "CONTRATANTE" de ressarcir-se das perdas e danos que vier a sofrer.

8.4. Os valores básicos das multas, notificadas pela "CONTRATANTE", serão descontados através documentos emitidos pela autarquia.

8.5. Enquanto a "CONTRATADA" não cumprir as condições contratuais estabelecidas, a "CONTRATANTE" reterá seus pagamentos e garantias contratuais.

8.6. Caso a "CONTRATADA" descumpra com a obrigação avençada neste instrumento, a mesma deverá restituir os valores pagos, acrescidos das cominações legais descritas no item 8.1.

9. CLÁUSULA NONA - EXTINÇÃO DO CONTRATO

9.1. O presente termo de contrato poderá ser extinto:

9.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na cláusula oitava;

9.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

9.2. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

9.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

10. CLÁUSULA DECIMA - REAJUSTAMENTO E REVISÃO

10.1. As regras acerca do reajustamento e do reequilíbrio são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este edital.

11. CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES

11.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO

12.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.



PREFEITURA DE TAPARUBA

CNPJ: 01.616.741/0001-64

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FORO

14.1 - As partes signatárias deste Contrato elegem o Foro da Comarca de Ipanema, Estado de Minas Gerais, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E por estarem justas e contratadas, assinam o presente Contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e único efeito, na presença das testemunhas abaixo.

Taparuba/MG, xxx de xxx de 2026.

PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPARUBA

Joaquim Carlos da Silva Neto

Prefeito Municipal

CONTRATANTE

NOME DA EMPRESA

Nome do Representante

Cargo

CONTRATADA

PODER EXECUTIVO
TAPARUBA