



ANEXO I – DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO.

1. Habilitação Jurídica.

- 1.1.1. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 1.1.2. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 1.1.3. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.1.4. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 1.1.5. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 1.1.6. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 1.1.7. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista.

- 2.1.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 2.1.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 2.1.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 2.1.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;



- 2.1.5. Prova de **inscrição no cadastro** de contribuintes **Estadual** ou **Municipal**, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 2.1.6. Prova de **regularidade com a Fazenda** Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 2.1.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 2.1.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

3. Qualificação Econômico-Financeira:

- 3.1.1. **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor. (Art. 69, inciso II, Lei nº 14.133, de 2021).

4. Qualificação Técnica:

- 4.1. A licitante deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, compatível com o objeto deste Termo de Referência, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que o licitante prestou ou está prestando, de modo satisfatório, fornecimento de refeições da mesma natureza ou similares ao objeto da presente contratação.
- 4.1.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da licitante.
- 4.1.3. A licitante deverá disponibilizar, quando solicitada pela Administração, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo ser exigida a apresentação de documentos complementares, tais como cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço da contratante e local de execução do objeto, dentre outros pertinentes.
- 4.1.4. A Administração poderá solicitar documentos comprobatórios complementares, tais como contrato-base, notas fiscais, relatórios de execução, ordens de serviço e contatos dos contratantes, para verificação da autenticidade e compatibilidade técnica dos atestados apresentados.
- 4.1.5. A exigência de capacidade técnica tem por finalidade comprovar que a licitante participante do certame possui experiência prévia na execução de objeto compatível, em características e quantidades, com aquele a ser contratado, demonstrando aptidão para realizar o fornecimento de forma satisfatória.
- 4.1.6. Tal exigência visa assegurar que os licitantes detêm conhecimento técnico, estrutura operacional e experiência suficientes para a adequada execução do objeto, resguardando o interesse da Administração Pública quanto à continuidade, qualidade e regularidade do fornecimento das refeições.

5. Declarações:

- 5.1.1. Cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste aviso. (art. 63 incisos I, da Lei Federal 14.133, de 1º de abril de 2021);
- 5.1.2. Não emprega servidor público, não possuindo vínculo de natureza técnica, comercial e etc. (Art. 14. Inciso IV, da Lei Federal 14.133 de 1º de abril de 2021);



- 5.1.3. Declaração de enquadramento da empresa na condição de MEI/ME/EPP. (Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006);
- 5.1.4. Declaração que teve pleno e total conhecimento do aviso de contratação e seus anexos. (Art. 67. Inciso VI, da Lei Federal 14.133 de 1º de abril de 2021);
- 5.1.5. Cumpre com a reserva de cargos para pessoas com deficiência. (art. 63 inciso IV, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021);
- 5.1.6. Declaração que não emprega menor de idade. (art. 68, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021);
- 5.1.7. Que a proposta de preços compreende a integralidade dos custos. (§1º, do inciso IV, do art. 63, da Lei Nº 14.133, de 2021);
- 5.1.8. Declaração de inidoneidade e ausência de fatos supervenientes impeditivo para licitar. (Art. 14. Inciso III, da Lei Federal 14.133 de 1º de abril de 2021);
- 5.1.9. **Parágrafo único:** Ou fica facultada a adoção do modelo do ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA.

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº040/2025/FMSCO/TO****I - DAS INFORMAÇÕES BÁSICAS**

1.1. Este documento apresenta o estudo técnico preliminar que servirá para assegurar a viabilidade técnica e embasar o Termo de Referência, cujo objeto é Registro de Preço para Fornecimento de Refeições Tipo Marmitex e Self Service nos Municípios de Colinas do Tocantins e Araguaína/TO.

1.2 Área Requisitante

1.2.1 Secretaria Municipal de Saúde, tendo como responsável requisitante o senhor **Jair Pereira Lima, Secretário Municipal de Saúde**, portaria nº 004/2025.

1.3 Responsáveis pela elaboração deste Estudo Técnico Preliminar

1.3.1 Equipe Técnica, nomeados através da Portaria Nº 838 de 04 de novembro de 2025.

1.4 Categoria do Objeto

O objeto a ser contratado enquadra-se como serviços comuns de que trata a Lei Nº 14.133/2021 e o Decreto Nº 07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei Nº 14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO, por possuir padrão de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações usuais de mercado.

II – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação, por meio de Registro de Preços, para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições do tipo marmitex (refeição individual completa, acondicionada em embalagem descartável) e self service (servidas em sistema de buffet por quilo/grama), justifica-se pela necessidade contínua de garantir suporte alimentar adequado às atividades desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO, bem como aos usuários do Programa de Tratamento Fora do Domicílio (TFD) atendidos no Município de Araguaína/TO.

2.2. As ações, serviços e atividades executadas no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde demandam, de forma recorrente, o fornecimento de alimentação pronta para servidores, equipes técnicas e profissionais envolvidos em ações de saúde pública, campanhas, deslocamentos externos, atendimentos prolongados e demais demandas operacionais, cuja natureza muitas vezes extrapola os horários habituais de almoço ou jantar.

2.3. Além disso, a contratação visa atender os usuários do Programa de Tratamento Fora do Domicílio – TFD, que se deslocam para o Município de Araguaína/TO para realização de consultas, exames, procedimentos e outros atendimentos de saúde, sendo imprescindível assegurar-lhes alimentação adequada, conforme previsto na legislação pertinente e nos princípios que regem o Sistema Único de Saúde – SUS.

2.4. Ressalta-se que, diante da frequência e imprevisibilidade das demandas, a adoção do Registro de Preços mostra-se a solução mais adequada, permitindo a contratação de forma parcelada, flexível e conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de aquisição imediata



de quantitativos fixos, garantindo eficiência no planejamento e execução das despesas públicas.

2.5. A aquisição de refeições prontas revela-se mais econômica, eficiente e operacionalmente viável quando comparada à contratação de pessoal específico, à manutenção de estrutura própria de preparo de alimentos ou à aquisição isolada de insumos, além de reduzir riscos sanitários, operacionais e administrativos.

2.6. A presente demanda fundamenta-se, ainda, na necessidade de assegurar condições adequadas de trabalho às equipes de saúde e atendimento digno aos usuários do SUS, contribuindo para a continuidade, qualidade e eficiência dos serviços públicos prestados pelo Fundo Municipal de Saúde.

2.7. Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se imprescindível e necessária para garantir o regular funcionamento das atividades institucionais da área da saúde, evitando prejuízos à prestação dos serviços públicos e assegurando o atendimento às demandas operacionais e assistenciais dos Municípios envolvidos.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Trata-se de contratação para prestação de serviços, mediante realização de Processo Licitatório, na modalidade de Dispensa de Licitação, sob Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021, devendo o objeto ser executado em conformidade com a legislação vigente, especialmente as normas sanitárias e de segurança alimentar, observados os padrões de qualidade exigidos pelos órgãos competentes.

3.2. As licitantes deverão assumir integral responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica quanto à qualidade, preparo, acondicionamento e fornecimento das refeições objeto da contratação.

3.3. A licitante deverá fornecer integralmente o objeto contratado, não podendo transferir a responsabilidade pelo fornecimento para terceiros ou para qualquer outra empresa ou instituição, sem autorização da Administração.

3.4. A licitante deverá proceder, às suas expensas, à imediata correção ou substituição das refeições fornecidas em desacordo com as condições e especificações estabelecidas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

3.5. A contratada assumirá total responsabilidade por seus empregados, inexistindo qualquer vínculo trabalhista entre estes e a Administração Pública, respondendo por salários, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e demais ônus decorrentes da execução do objeto.

3.6. A contratada deverá manter, durante toda a execução da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas.

3.7. A empresa vencedora deverá atender às solicitações do Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO, sendo as solicitações realizadas com antecedência suficiente para o preparo e acondicionamento das refeições.



3.8. O fornecimento das refeições ocorrerá conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência, podendo incluir retirada por servidores designados ou outra forma definida pela Administração, observadas as necessidades do serviço público.

3.9. Caso a contratada deixe de fornecer as refeições dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela regularização imediata do objeto rejeitado, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no instrumento contratual e na legislação vigente.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

4.1. Para fins de estimar o quantitativo total da presente contratação, a Secretaria Municipal de Saúde, por meio do Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO, elaborou o Documento de Formalização de Demanda – DFD, que formaliza a necessidade da contratação, sendo as estimativas de quantitativos definidas com base no histórico de consumo, bem como na projeção das demandas para o período de vigência da contratação.

4.2. O quantitativo estimado para o fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service, pelo período estimado de 12 (doze) meses, justifica-se em razão da recorrência das demandas relacionadas às ações, serviços e atividades desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Saúde, bem como ao atendimento dos usuários do Programa de Tratamento Fora do Domicílio – TFD.

4.3. Ressalta-se que, por se tratar de contratação por meio do Sistema de Registro de Preços, as quantidades estimadas não configuram obrigação de consumo integral, podendo variar para mais ou para menos, conforme a efetiva necessidade da Secretaria.

4.3.1. As quantidades totais estimadas a serem contratadas constam na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QUANTIDADE
00001	REFEIÇÃO INDIVIDUAL COMPLETA - DO TIPO: MARMITEX, acondicionada em embalagem descartável em alumínio ou isopor, com peso mínimo de 700g, contendo no mínimo: 01 tipo de salada, arroz, macarrão, feijão, farofa e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou conforme cardápio do dia). A embalagem deverá ser acompanhada de talheres descartáveis. Item de uso exclusivo para atendimento dos pacientes do Programa de Tratamento Fora do Domicílio (TFD) no Município de Araguaína - Tocantins.	UN	300
00002	SELF SERVICE - REFEIÇÃO (ALMOCO OU JANTAR) DO TIPO REFEIÇÃO SERVIDA EM BUFFET POR QUILOGRAMA, com cardápio variado, contendo no mínimo 08 (oito) tipos diferentes de comida quente, 06 (seis) tipos de saladas cruas e cozidas e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia etc.). Observação: As refeições do tipo Self Service, deverão ser servidas no restaurante e em ambiente climatizado. Item de uso exclusivo para atendimento dos pacientes do Programa de Tratamento Fora do Domicílio (TFD) no Município de Araguaína - Tocantins.	KG	300



00003	REFEIÇÃO INDIVIDUAL COMPLETA - DO TIPO: MARMITEX. Acondicionada em embalagem descartável em alumínio ou isopor, com peso mínimo de 700g, contendo no mínimo: 01 tipo de salada, arroz, macarrão, feijão, farofa, carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia, etc). A embalagem deverá ser acompanhada de talheres descartáveis. Item destinado ao atendimento das necessidades do Município de Colinas.	UN	500
00004	SELF SERVICE - REFEIÇÃO (ALMOCO OU JANTAR) DO TIPO REFEIÇÃO SERVIDA EM BUFFET POR QUILOGRAMA, com cardápio variado, contendo no mínimo 08 (oito) tipos diferentes de comida quente, 06 (seis) tipos de saladas cruas e cozidas e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia, etc). Observação: As refeições do tipo Self Service, deverão ser servidas no restaurante e em ambiente climatizado. Item destinado ao atendimento das necessidades do Município de Colinas.	KG	200

V – LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E ANÁLISE DA VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL

5.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo subsidiar a escolha da solução mais adequada para atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO, considerando critérios de eficácia, eficiência, economicidade e viabilidade operacional, relacionados ao fornecimento de refeições prontas do tipo marmitex e self service.

5.2. Para fins de análise das soluções disponíveis, foram consideradas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, bem como práticas adotadas pelo mercado privado, com o objetivo de verificar a existência de metodologias, arranjos operacionais ou alternativas que melhor atendam às necessidades da Administração.

5.3. A análise de mercado demonstrou que há ampla oferta de fornecedores aptos ao fornecimento de refeições prontas, tanto no âmbito regional quanto nacional, evidenciando a viabilidade técnica e operacional da contratação, bem como a inexistência de restrição à competitividade.

5.4. Considerando a natureza do objeto, verificou-se que a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas apresenta-se como a solução mais eficiente e economicamente viável, quando comparada à manutenção de estrutura própria para preparo de alimentos, à contratação de pessoal específico ou à aquisição isolada de insumos.

5.5. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à dinâmica do mercado, uma vez que permite maior flexibilidade na contratação, atendimento às demandas eventuais e melhor gestão dos recursos públicos, sem a obrigatoriedade de consumo integral dos quantitativos estimados.

VI – QUADRO DE CONSULTAS

6.1 Consulta a Contratos – Período Pesquisado – 18/12/2025



Órgão	Modalidade de Licitação	Número	Id contratação PNCP
FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DO MUNICÍPIO DE ASSIS/SP	Dispensa, sob Sistema de Preço	6/2025	51501559000136-1-000066/2025-000001
MUNICÍPIO DE TAQUARAL/SP	Dispensa, sob Sistema de Preço	85/2025	01610390000184-1-000118/2025-000001
MUNICÍPIO DE CAMANDUCAIA/MG	Dispensa, sob Sistema de Preço	151/2025	17935396000161-1-000239/2025-000001

6.1.1 Destarte, da análise das contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, certifica-se que não foi identificada a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades do Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO, no que se refere ao fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service.

6.1.2 Ainda, da análise comparativa das soluções de mercado, visou-se elencar as alternativas possíveis de atendimento à demanda considerando, além do aspecto econômico, os aspectos quantitativos e qualitativos em termos de benefícios para o alcance dos objetivos da contratação. Para atendimento da demanda, foram identificadas e analisadas as seguintes soluções:

Solução 1 – Realização de Contratação Direta – Dispensa de Licitação sob Sistema de Registro de Preços

Vantagem: Celeridade processual; redução de etapas formais; flexibilidade na contratação; atendimento conforme a demanda.

Desvantagem: Limitação dos valores previstos na legislação para contratação direta.

Considerações: A dispensa de licitação encontra amparo no art. 75 da Lei nº 14.133/2021, observados os limites legais estabelecidos, bem como no art. 82 da referida Lei, que autoriza a utilização do Sistema de Registro de Preços. Considerando a natureza contínua e eventual do fornecimento de refeições, bem como a necessidade de flexibilidade na contratação, a adoção da dispensa sob Registro de Preços mostra-se juridicamente possível e administrativamente adequada, desde que respeitados os limites legais e devidamente justificada a inviabilidade de competição em razão do valor e da dinâmica da contratação.

Solução 2 – Realização de Pregão Eletrônico na Forma Tradicional

Vantagem: Maior competitividade e segurança jurídica; possibilidade de economia de escala.

Considerações: Embora juridicamente viável, a realização de pregão eletrônico pressupõe definição prévia de quantitativos e consumo certo, o que não se mostra plenamente compatível com a natureza variável da demanda por fornecimento de refeições, que ocorre conforme a necessidade ao longo do exercício.

Solução 3 – Adesão a Atas de Registro de Preços – Carona e/ou Participante

Vantagem: Maior celeridade processual.



Desvantagem: Menor controle sobre especificações e quantitativos; dificuldade de encontrar atas que atendam integralmente às necessidades do Fundo Municipal de Saúde.

Considerações: Apesar de representar uma alternativa mais célere, verificou-se a dificuldade de localizar Atas de Registro de Preços vigentes que contemplem, de forma adequada, as especificações e quantitativos necessários para atendimento da demanda objeto deste Estudo Técnico Preliminar.

6.2 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.2.1 Considerando a análise das soluções de contratação descritas acima, verifica-se que a solução que se mostra mais eficaz e eficiente para o atendimento específico da demanda é a **Solução 1 – Realização de Contratação Direta, mediante Dispensa de Licitação sob o Sistema de Registro de Preços.**

6.2.2 A solução escolhida revela-se mais vantajosa para a Administração Pública, tendo em vista que o fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service possui natureza contínua e eventual, exigindo flexibilidade na contratação, possibilitando o atendimento das demandas conforme a necessidade, sem obrigatoriedade de consumo integral dos quantitativos estimados.

6.2.3 A adoção da dispensa de licitação, aliada ao Sistema de Registro de Preços, proporciona maior celeridade ao processo de contratação, assegurando o atendimento tempestivo das demandas do Fundo Municipal de Saúde, especialmente em situações que demandam pronta resposta administrativa.

6.2.4 Cabe ressaltar que a solução adotada encontra respaldo legal e está em consonância com os princípios norteadores da Administração Pública, especialmente os princípios da legalidade, economicidade e eficiência, buscando a obtenção do melhor resultado com a adequada aplicação dos recursos públicos.

VII – DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO OU DOS PREÇOS REFERENCIAIS

7.1. DA ESTIMATIVA:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO
00001	REFEIÇÃO INDIVIDUAL COMPLETA - DO TIPO: MARMITEX, acondicionada em embalagem descartável em alumínio ou isopor, com peso mínimo de 700g, contendo no mínimo: 01 tipo de salada, arroz, macarrão, feijão, farofa e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou conforme cardápio do dia). A embalagem deverá ser acompanhada de talheres descartáveis. Item de uso exclusivo para atendimento dos pacientes do Programa de Tratamento Fora do Domicílio (TFD) no Município de Araguaína - Tocantins.	UN	01	R\$ 26,00
00002	SELF SERVICE - REFEIÇÃO (ALMOCO OU JANTAR) DO TIPO REFEIÇÃO SERVIDA EM BUFFET POR QUILOGRAMA, com cardápio variado, contendo no mínimo 08 (oito) tipos diferentes de comida quente, 06 (seis) tipos de saladas cruas e cozidas e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia etc.). Observação: As refeições do tipo Self Service, deverão ser servidas no restaurante e em ambiente climatizado. Item de uso	KG	01	R\$49,60



	exclusivo para atendimento dos pacientes do Programa de Tratamento Fora do Domicílio (TFD) no Município de Araguaína - Tocantins.			
00003	REFEIÇÃO INDIVIDUAL COMPLETA - DO TIPO: MARMITEX. Acondicionada em embalagem descartável em alumínio ou isopor, com peso mínimo de 700g, contendo no mínimo: 01 tipo de salada, arroz, macarrão, feijão, farofa, carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia, etc). A embalagem deverá ser acompanhada de talheres descartáveis. Item destinado ao atendimento das necessidades do Município de Colinas.	UN	01	R\$26,00
00004	SELF SERVICE - REFEIÇÃO (ALMOCO OU JANTAR) DO TIPO REFEIÇÃO SERVIDA EM BUFFET POR QUILOGRAMA, com cardápio variado, contendo no mínimo 08 (oito) tipos diferentes de comida quente, 06 (seis) tipos de saladas cruas e cozidas e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia, etc). Observação: As refeições do tipo Self Service, deverão ser servidas no restaurante e em ambiente climatizado. Item destinado ao atendimento das necessidades do Município de Colinas.	KG	01	R\$49,60
VALOR TOTAL ESTIMADO:				R\$ 151,20

7.1.1. Para estimar o valor de referência da presente contratação, foi realizada pesquisa de preços em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e com o art. 23, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade de pesquisa de mercado como subsídio para a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.

7.1.2. A coleta dos dados foi efetuada por meio do **Sistema Consultec**, ferramenta utilizada pelo Município de Colinas do Tocantins para levantamento de preços praticados no mercado, a qual disponibiliza banco de dados de contratações públicas realizadas por outros entes e órgãos, permitindo a extração de valores de referência atualizados, com base em registros formais oriundos de processos licitatórios e contratações diretas, conforme relatório anexado a este Estudo Técnico.

7.1.3. Os preços coletados foram tratados de forma criteriosa, adotando-se como parâmetro o valor médio obtido, com a exclusão de valores considerados discrepantes, em conformidade com as diretrizes estabelecidas na IN SEGES/ME nº 65/2021.

7.2. DOS PREÇOS REFERENCIAIS

7.2.1. O valor estimado global da presente contratação foi definido a partir da pesquisa de preços realizada, considerando os parâmetros adotados pelo Setor de Compras e Orçamento desta municipalidade, observadas as fontes de pesquisa previstas no Decreto Municipal nº 07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO, bem como a legislação correlata.

7.2.2. O preço de referência aceitável para a contratação foi subsidiado pela média obtida na pesquisa mercadológica, a qual servirá de base para a análise de conformidade e julgamento das propostas a serem apresentadas no procedimento de contratação.

VIII – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser



considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração decorrente da gestão de vários contratos frente às vantagens da redução de custos com a divisão do objeto em itens, bem como o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

8.1.1. Ademais, o inciso III e suas alíneas do art. 5º do Decreto Municipal nº 07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no âmbito da Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins/TO, preconiza que:

ART. 5º

(...)

III - QUANTO AO PARCELAMENTO DO OBJETO, OBSERVADA A CONFIGURAÇÃO E O GRAU DE MATURIDADE DO MERCADO RELEVANTE, BEM COMO ASPECTOS TÉCNICOS E ECONÔMICOS ATINENTES AO OBJETO, DEVERÃO SER CONSIDERADOS A VIABILIDADE DA DIVISÃO DO OBJETO EM LOTES OU GRUPOS E SUA ECONOMICIDADE, BEM COMO O DEVER DE BUSCAR A AMPLIAÇÃO DA COMPETIÇÃO E DE EVITAR A CONCENTRAÇÃO DE MERCADO (...)

ALÉM DISSO, NESSE SENTIDO, HÁ A SÚMULA N.º 247 DO TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO QUE DETERMINAR QUE:

É OBRIGATÓRIA A ADMISSÃO DA ADJUDICAÇÃO POR ITEM E NÃO POR PREÇO GLOBAL, NOS EDITAIS DAS LICITAÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO DE OBRAS, SERVIÇOS, COMPRAS E ALIENAÇÕES, CUJO OBJETO SEJA DIVISÍVEL, DESDE QUE NÃO HAJA PREJUÍZO PARA O CONJUNTO OU COMPLEXO OU PERDA DE ECONOMIA DE ESCALA, TENDO EM VISTA O OBJETIVO DE PROPICIAR A AMPLA PARTICIPAÇÃO DE LICITANTES QUE, EMBORA NÃO DISPONDO DE CAPACIDADE PARA A EXECUÇÃO, FORNECIMENTO OU AQUISIÇÃO DA TOTALIDADE DO OBJETO, POSSAM FAZÊ-LO COM RELAÇÃO A ITENS OU UNIDADES AUTÔNOMAS, DEVENDO AS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO ADEQUAR-SE A ESSA DIVISIBILIDADE.

8.2. Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento do objeto foi devidamente analisado sob os aspectos técnico, econômico e operacional. Considerando a natureza do fornecimento, a dinâmica da demanda e a forma de contratação adotada, a solução escolhida atende aos dispositivos legais mencionados, preservando a economicidade, a eficiência e a competitividade, sem prejuízo à adequada execução do objeto.



IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

9.1. O presente processo tem por finalidade viabilizar a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service, destinadas ao atendimento das demandas do Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO, bem como dos usuários do Programa de Tratamento Fora do Domicílio – TFD, no Município de Araguaína/TO.

9.2. Após análise dos processos administrativos em tramitação e das contratações anteriormente realizadas no âmbito desta municipalidade, verificou-se que não há contratações correlatas ou interdependentes vigentes que atendam, de forma integral, ao objeto pretendido neste Estudo Técnico Preliminar.

X – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

10.1. A contratação para o fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service permitirá garantir suporte alimentar adequado às equipes envolvidas nas ações, serviços e atividades desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Saúde, especialmente em situações que demandam permanência prolongada em campo, deslocamentos externos, atendimentos fora do horário habitual e ações institucionais.

10.2. O fornecimento regular de alimentação contribui diretamente para o bem-estar, a saúde e a disposição dos servidores, colaboradores e profissionais envolvidos, bem como para o atendimento digno aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, em especial aqueles vinculados ao Programa de Tratamento Fora do Domicílio – TFD.

10.3. Espera-se, com a contratação, assegurar melhores condições para a execução das atividades administrativas e assistenciais, favorecendo o desempenho das equipes, a continuidade dos serviços públicos de saúde e a adequada assistência aos usuários que necessitam de alimentação durante seus deslocamentos para atendimentos fora do domicílio.

10.4. A contratação visa, ainda, garantir que o fornecimento das refeições ocorra de forma organizada, segura e em conformidade com as normas sanitárias, prevenindo riscos à saúde e assegurando a qualidade dos alimentos disponibilizados.

10.5. Busca-se, igualmente, a economicidade da contratação, observando-se a relação custo-benefício, uma vez que a aquisição de refeições prontas se mostra mais vantajosa do que a manutenção de estrutura própria para preparo de alimentos ou a contratação de pessoal específico, evitando despesas desnecessárias à Administração.

10.6. A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita maior controle dos gastos públicos, uma vez que o fornecimento ocorrerá conforme a efetiva necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de consumo integral dos quantitativos estimados, contribuindo para a gestão eficiente dos recursos públicos.

10.7. Dessa forma, a contratação contribui para a regularidade, eficiência e qualidade dos serviços prestados, atendendo às necessidades rotineiras e eventuais do Fundo Municipal de Saúde, bem como à adequada execução das atividades públicas de saúde.

XI – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO ANUAL



11.1 A pretensa contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Colinas do Tocantins – 2025, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o exercício de 2026.

XII – CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

12.1. Sem prejuízo aos demais critérios de sustentabilidade aplicáveis à contratação, deverão ser observados os critérios estabelecidos na legislação ambiental vigente, como parte da responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos, especialmente no que se refere à geração, acondicionamento e destinação final dos resíduos decorrentes da execução do objeto.

12.2. Nos termos da Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a contratada deverá adotar práticas que minimizem a geração de resíduos sólidos, bem como garantir a destinação ambientalmente adequada das embalagens, recipientes descartáveis e demais resíduos oriundos do fornecimento das refeições.

12.3. A contratada deverá observar boas práticas de sustentabilidade ambiental, incluindo a correta separação, acondicionamento e descarte dos resíduos gerados, sempre que couber, priorizando a redução, reutilização e reciclagem de materiais, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária pertinente.

12.4. As embalagens utilizadas para o acondicionamento das refeições deverão ser apropriadas para alimentos, seguras ao consumo humano e, sempre que possível, confeccionadas com materiais que causem menor impacto ambiental, observadas as exigências sanitárias aplicáveis.

12.5. A contratada deverá cumprir integralmente as normas de saúde, higiene e segurança do trabalho, observando as disposições editadas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, bem como as normas sanitárias aplicáveis ao preparo e fornecimento de alimentos.

12.6. Não será contratada empresa inscrita no Cadastro de Empregadores que tenham submetido trabalhadores a condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério do Trabalho e Emprego, nos termos da legislação vigente.

12.7. A execução do objeto deverá observar práticas que contribuam para a redução de desperdícios, uso racional de recursos naturais e promoção da sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da qualidade e segurança alimentar.

XIII – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

13.1. A equipe de planejamento declara a viabilidade da contratação para o fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service, destinadas ao atendimento das demandas do Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO, considerando-se:

13.1.1. A existência de soluções disponíveis no mercado, com preços compatíveis, capacidade operacional e adequação técnica para atendimento do objeto;

13.1.2. A conveniência da contratação sob o ponto de vista da gestão pública, considerando a natureza contínua e eventual da demanda e a necessidade de flexibilidade no fornecimento;



13.1.3. A legalidade e regularidade da modalidade de contratação proposta, com fundamento nos dispositivos legais vigentes, especialmente na Lei nº 14.133/2021.

13.2. Por fim, ressalta-se que a contratação pretendida está alinhada aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, transparência e interesse público, que regem a atuação da Administração Pública, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

XIV – ANEXOS

14.1. Mapa de apuração de preços.

14.2. Relatório unificado das pesquisas de preços.

Colinas do Tocantins/TO, 2026.


ELLÂINE SANTOS

Portaria N° 838 04/11/2025


LUANA MARQUES DE OLIVEIRA

Portaria N° 838 04/11/2025


LUCAS NASCIMENTO DA SILVA

Portaria N° 838 04/11/2025

**TERMO DE REFERÊNCIA****PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº9409/2025/PMCO/TO****I – DO OBJETO**

1.1. Este documento apresenta o estudo técnico preliminar que servirá para assegurar a viabilidade técnica e embasar o Termo de Referência, cujo objeto é Registro de Preço para Fornecimento de Refeições Tipo Marmitex e Self Service nos Municípios de Colinas do Tocantins e Araguaína/TO.

1.2. Das descrições/especificações dos itens e dos quantitativos estimados

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Quantidade	V. UNIT.	VALOR TOTAL
1	REFEIÇÃO INDIVIDUAL COMPLETA - DO TIPO: MARMITEX, acondicionada em embalagem descartável em alumínio ou isopor, com peso mínimo de 700g, contendo no mínimo: 01 tipo de salada, arroz, macarrão, feijão, farofa e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou conforme cardápio do dia). A embalagem deverá ser acompanhada de talheres descartáveis. Item de uso exclusivo para atendimento dos pacientes do Programa de Tratamento Fora do Domicílio (TFD) no Município de Araguaína - Tocantins.	UN.	300	R\$ 21,00	R\$ 6.300,00
2	SELF SERVICE - REFEIÇÃO (ALMOCO OU JANTAR) DO TIPO REFEIÇÃO SERVIDA EM BUFFET POR QUILOGRAMA, com cardápio variado, contendo no mínimo 08 (oito) tipos diferentes de comida quente, 06 (seis) tipos de saladas cruas e cozidas e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia etc.). Observação: As refeições do tipo Self Service, deverão ser servidas no restaurante e em ambiente climatizado. Item de uso exclusivo para atendimento dos pacientes do Programa de Tratamento Fora do Domicílio (TFD) no Município de Araguaína - Tocantins.	KG.	300	R\$ 52,18	R\$ 15.654,00
3	REFEIÇÃO INDIVIDUAL COMPLETA - DO TIPO: MARMITEX. Acondicionada em embalagem descartável em alumínio ou isopor, com peso mínimo de 700g, contendo no mínimo: 01 tipo de salada, arroz, macarrão, feijão, farofa, carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia, etc). A embalagem deverá ser acompanhada de talheres descartáveis. Item destinado ao atendimento das necessidades do Município de Colinas.	UN.	500	R\$ 24,50	R\$ 12.250,00
4	SELF SERVICE - REFEIÇÃO (ALMOCO OU JANTAR) DO TIPO REFEIÇÃO SERVIDA EM BUFFET POR QUILOGRAMA, com cardápio variado, contendo no mínimo 08 (oito) tipos diferentes de comida quente, 06 (seis) tipos de saladas cruas e cozidas e carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou cardápio do dia, etc). Observação: As refeições do tipo Self	KG.	200	R\$ 43,11	R\$ 8.622,00



Service, deverão ser servidas no restaurante e em ambiente climatizado. Item destinado ao atendimento das necessidades do Município de Colinas.				Prof. Mun. de Colinas/TO Pl. Nº <u>350</u> Rubrica <u> </u>
			VOLOR TOTAL	RS 42.826,00

1.1.1. A prestação de serviços de fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service, para atender às necessidades do Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO, destina-se ao atendimento das demandas das unidades de saúde abaixo especificadas, bem como daquelas que vierem a surgir no decorrer da vigência do instrumento contratual, conforme necessidade da Administração:

1.1.1.1. MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ESPECIALIDADES EM ODONTOLOGIA – CEO;

1.1.1.2. MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL – CAPS;

1.1.1.3. MANUTENÇÃO / PROGRAMAS DA ATENÇÃO BÁSICA;

1.1.1.4. MANUTENÇÃO DO AMBULATÓRIO MÉDICO DE ESPECIALIDADES;

1.1.1.5. MANUTENÇÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL DE COLINAS DO TOCANTINS;

1.1.1.6. MANUTENÇÃO DO CAPS AD III;

1.1.1.7. MANUTENÇÃO DA CLÍNICA DE FISIOTERAPIA;

1.1.1.8. MANUTENÇÃO DA FARMÁCIA BÁSICA;

1.1.1.9. MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA;

1.1.1.10. MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA;

1.1.1.11. MANUTENÇÃO DO NÚCLEO DE CONTROLE DE ZONÓSES.

1.2. DO ENQUADRAMENTO DO OBJETO COMO SERVIÇO COMUM

1.2.1. O objeto a ser contratado enquadra-se como serviços comuns de que trata a Lei Nº14.133/2021 e o Decreto Nº07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei Nº14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO, por possuir padrão de desempenho e qualidade objetivamente definidos, mediante especificações usuais de mercado, podendo, portanto, será licitado por meio da **modalidade Dispensa de Licitação, com uso do Sistema de Registro de Preços (SRP)**.

II – DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação, por meio do Sistema de Registro de Preços, para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service, justifica-se pela necessidade contínua de assegurar suporte alimentar adequado às equipes, profissionais e usuários atendidos pelo Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO.

2.2. As ações, serviços e atividades desenvolvidas no âmbito da saúde pública frequentemente demandam a permanência prolongada de servidores, profissionais da saúde, colaboradores e equipes técnicas em campo, bem como a realização de atendimentos fora do horário habitual, deslocamentos externos e atividades institucionais, tornando inviável o retorno às residências ou unidades de origem para realização das refeições.

2.3. A contratação também se justifica pela necessidade de atendimento aos usuários do Programa de Tratamento Fora do Domicílio – TFD, especialmente no



Município de Araguaína/TO, garantindo-lhes alimentação adequada durante a realização de consultas, exames, procedimentos e demais atendimentos de saúde fora do domicílio, conforme previsto na legislação pertinente.

2.4. A ausência de fornecimento regular de alimentação pode comprometer o bem-estar, a saúde e o desempenho das equipes envolvidas, bem como impactar negativamente a qualidade do atendimento prestado aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS.

2.5. Ressalta-se que o Fundo Municipal de Saúde não dispõe de estrutura própria, tampouco de pessoal especializado, para o preparo e fornecimento de refeições, de modo que a contratação de empresa especializada mostra-se a alternativa mais eficiente, econômica e operacionalmente viável.

2.6. A aquisição de refeições prontas revela-se mais vantajosa sob o ponto de vista da gestão pública, quando comparada à implantação e manutenção de cozinha própria ou à contratação de mão de obra específica para tal finalidade, evitando custos adicionais com infraestrutura, equipamentos, insumos, pessoal e encargos.

2.7. O fornecimento de refeições por empresa especializada garante maior controle de qualidade, segurança alimentar e observância às normas sanitárias vigentes, reduzindo riscos à saúde dos servidores e usuários.

2.8. Considerando que a demanda por fornecimento de refeições ocorre de forma variável e conforme a necessidade, a adoção do Sistema de Registro de Preços permite maior flexibilidade na contratação, possibilitando o fornecimento apenas quando necessário, sem obrigatoriedade de consumo integral dos quantitativos estimados.

2.9. Dessa forma, a contratação torna-se imprescindível para evitar a descontinuidade das atividades administrativas e assistenciais desenvolvidas pelo Fundo Municipal de Saúde, assegurando condições adequadas para a execução dos serviços públicos de saúde.

2.10. A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições do tipo marmitex e self service contribui diretamente para a eficiência dos serviços prestados, o bem-estar dos profissionais envolvidos e a adequada assistência aos usuários, especialmente aqueles em situação de deslocamento para tratamento fora do domicílio.

2.11. A adoção de empresa especializada permite o atendimento simultâneo a diferentes unidades de saúde e programas, garantindo padronização, qualidade e agilidade no fornecimento das refeições.

2.12. O fornecimento adequado de alimentação favorece melhores condições de trabalho, reduz o desgaste físico dos servidores e colaboradores e contribui para a continuidade e qualidade das ações desenvolvidas no âmbito da saúde pública municipal.

2.13. A contratação ora pretendida atende aos princípios da economicidade, eficiência e planejamento, uma vez que permite o controle dos gastos públicos, a previsibilidade das despesas e a adequada gestão dos recursos financeiros.



- 2.14. Ademais, a contratação por Registro de Preços possibilita maior segurança administrativa, pois os preços permanecem registrados durante a vigência da ata, garantindo previsibilidade e mitigando oscilações de mercado.
- 2.15. A inexistência de profissionais próprios ou estrutura adequada para o fornecimento de refeições reforça a necessidade da contratação de empresa especializada, assegurando o cumprimento das normas sanitárias e a qualidade dos alimentos fornecidos.
- 2.16. Dessa forma, a contratação se mostra necessária para garantir o atendimento das demandas rotineiras e eventuais do Fundo Municipal de Saúde, bem como para assegurar a continuidade e a eficiência dos serviços públicos prestados à população.
- 2.17. Para a condução do certame, a contratação será realizada preferencialmente na forma eletrônica, conforme dispõe o art. 17, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.
- 2.18. A adoção da forma eletrônica justifica-se pelos seguintes fatores:
- 2.18.1. Ampliação da competitividade, possibilitando a participação de fornecedores de diversas localidades;
- 2.18.2. Celeridade e eficiência, tornando o procedimento mais ágil;
- 2.18.3. Transparência e publicidade, assegurando maior controle e rastreabilidade dos atos do certame.
- 2.19. Assim, a forma eletrônica assegura o cumprimento do princípio da eficiência, proporcionando maior transparência, economicidade e competitividade à contratação.

III – DAS QUANTIDADES ESTIMADAS

3.1. Para a definição da estimativa das quantidades a serem contratadas, foi realizado levantamento com base nas demandas do **Fundo Municipal de Saúde do Município de Colinas do Tocantins/TO**, em consonância com as solicitações nº 16771511 e nº 16771510, anexas ao Documento de Formalização de Demanda, considerando-se, ainda, as contratações e o consumo registrados em exercícios anteriores.

IV – RESULTADOS ESPERADOS COM A AQUISIÇÃO DO OBJETO DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

- 4.1. Possibilitar melhores condições de bem-estar e suporte alimentar aos servidores, profissionais e colaboradores envolvidos nas atividades do Fundo Municipal de Saúde, bem como aos usuários atendidos, especialmente em ações externas e atendimentos prolongados.
- 4.2. Assegurar condições adequadas para a continuidade e eficiência dos serviços públicos de saúde, contribuindo para o adequado desempenho das atividades administrativas e assistenciais.
- 4.3. Buscar a economicidade na contratação, observando a relação custo-benefício, uma vez que somente serão remunerados os fornecimentos efetivamente realizados, conforme a necessidade da Administração.
- 4.4. Garantir a regularidade, organização e qualidade no fornecimento das refeições, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.



4.5. Atender às demandas rotineiras e eventuais das unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Saúde, assegurando condições adequadas para a execução das atividades institucionais.

V – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1. O procedimento de contratação a ser adotado obedecerá, integralmente, ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como ao Decreto Municipal nº 07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a referida Lei no âmbito do Município de Colinas do Tocantins/TO, além das demais normas legais e regulamentares vigentes e aplicáveis ao presente instrumento.

5.2. A licitação, como regra geral, constitui dever imposto à Administração Pública, possuindo caráter vinculante, de modo que a validade do contrato administrativo está diretamente relacionada à observância dos princípios e procedimentos legalmente estabelecidos, não podendo ser afastada senão nas hipóteses expressamente previstas em lei.

5.3. A contratação pública se materializa por meio de procedimento administrativo formal, composto por uma sequência de atos previamente definidos em lei, cuja finalidade imediata é a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e, de forma mediata, a celebração do respectivo instrumento contratual.

5.4. Considerando a natureza do objeto e o valor estimado da contratação, o presente processo será realizado por meio de Dispensa de Licitação, sob o Sistema de Registro de Preços, nos termos do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, observados os limites legais, bem como as disposições regulamentares aplicáveis no âmbito do Município de Colinas do Tocantins/TO.

VI – DA FORMA DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratação do objeto deste Termo de Referência será realizada por meio de Dispensa de Licitação, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os limites legais e demais disposições aplicáveis, adotando-se o Sistema de Registro de Preços.

6.1.1. Considerando a natureza do objeto, que envolve o fornecimento contínuo e eventual de refeições do tipo marmitex e self service, cujas características demandam padronização, uniformidade de qualidade, segurança alimentar e logística integrada, adotar-se-á o critério de julgamento menor preço por item, observadas as exigências previstas no instrumento convocatório e seus anexos quanto às especificações do objeto.

6.2. DA JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DA ADJUDICAÇÃO

6.2.1. O critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM foi adotado em razão da necessidade de garantir uniformidade no fornecimento das refeições, padronização dos insumos, controle sanitário e eficiência logística, evitando a fragmentação da contratação.

6.2.2. A contratação de um único fornecedor para o fornecimento das refeições possibilita melhor organização operacional, maior controle de qualidade, redução de custos indiretos de gestão e fiscalização, além de facilitar o acompanhamento da execução contratual.



6.2.3. Dessa forma, o julgamento por MENOR PREÇO POR ITEM mostra-se mais vantajoso para a Administração, garantindo maior eficiência, economicidade e adequada execução do objeto.

6.3. DA NÃO ACEITAÇÃO DE EMPRESAS EM FORMA DE CONSÓRCIO

6.3.1. Não será permitida a participação de empresas constituídas sob a forma de consórcio, uma vez que o objeto não apresenta complexidade técnica ou vulto econômico que justifique a união de empresas para sua execução.

6.3.2. A vedação à participação em consórcio visa preservar a simplicidade da contratação, evitar a fragmentação da responsabilidade contratual e facilitar a fiscalização, a comunicação e o cumprimento das obrigações assumidas.

6.4. DA SUBCONTRATAÇÃO

6.4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, devendo a empresa contratada executar integralmente o fornecimento das refeições, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.5. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

6.5.1. Nas contratações públicas da União, dos Estados e dos Municípios, deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, desde que previsto e regulamentado na legislação do respectivo ente.

6.5.2. Entretanto, com a edição da Lei Complementar nº 147/2014, foram promovidas alterações na Lei Complementar nº 123/2006, tornando obrigatória a adoção, pela Administração Pública, da destinação exclusiva das licitações às microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

6.5.3. Nesse sentido, dispõem os arts. 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006:

*Art. 47. Nas contratações públicas da administração direta e indireta, autárquica e fundacional, federal, estadual e municipal, **deverá ser concedido tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte** objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica.*

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública:



1 - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);

Em complemento a isso, no mesmo sentido, dispõe o artigo 9º do anexo IV da regulamentação nº07 de 31 de janeiro de 2024 da Prefeitura Municipal de Colinas do Tocantins - TO:

Art. 9º Deverá ser realizado processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens ou lotes de licitação cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Parágrafo único. Para a definição do valor de que trata o caput deste artigo, considerar-se-á apenas o valor estimado para a duração original do futuro contrato, excluindo-se as possíveis prorrogações diante do disposto no art. 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

VII – DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. Os participantes deverão atender integralmente aos requisitos exigidos no Aviso de Dispensa e neste Termo de Referência, no que se refere às especificações do objeto, às normas sanitárias, aos critérios de qualidade e às condições de fornecimento estabelecidas.

7.2. A Contratada deverá executar o fornecimento das refeições conforme as especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, garantindo a qualidade, a regularidade e a pontualidade no atendimento às demandas da Administração.

7.3. A Contratada deverá relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da execução do objeto, especialmente aquelas que possam comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou os prazos de entrega.

7.4. Caberá à Contratada fornecer todas as refeições, embalagens, talheres descartáveis, insumos, estrutura operacional e mão de obra necessários à perfeita execução do objeto, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

7.5. As refeições deverão ser preparadas, acondicionadas e fornecidas em conformidade com a legislação sanitária vigente, especialmente as normas da ANVISA, da Vigilância Sanitária e demais dispositivos legais aplicáveis à manipulação de alimentos.

7.6. A Contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, alvará sanitário válido, expedido pelo órgão competente, bem como atender às boas práticas de manipulação de alimentos.



7.7. A empresa deverá atender às solicitações da Secretaria mediante Ordem de Compra.

7.8. Caso seja constatado fornecimento em desacordo com as especificações deste Termo de Referência, a Contratada ficará obrigada à imediata substituição das refeições rejeitadas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

VIII – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, DOS LOCAIS, PRAZOS DE ENTREGA E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. Da Preparação dos Alimentos

8.1.1. As refeições deverão obedecer rigorosamente aos padrões de qualidade sanitária, devendo a área de produção estar sempre limpa e higienizada, conforme normatização da Vigilância Sanitária.

8.1.2. As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios de primeira qualidade, dentro das exigências de higiene e segurança alimentar, por profissionais capacitados.

8.1.3. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria-prima e insumos de qualidade adequada ao consumo humano.

8.1.4. As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia em que forem consumidas, sendo vedado o reaproveitamento de alimentos preparados em dias anteriores.

8.1.5. A Contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

8.1.6. A Contratada será responsável por eventuais danos à saúde dos consumidores decorrentes de falhas na manipulação ou conservação dos alimentos.

8.2. Das Condições de Fornecimento das Refeições Tipo Marmitex, do Local e Prazo de Entrega

8.2.1. As refeições tipo marmitex serão entregues nos locais indicados pelas unidades requisitantes, sempre na zona urbana do Município.

8.2.2. Os marmitex serão solicitados ao fornecedor com antecedência mínima de 01 (uma) hora.

8.2.3. A Contratada deverá realizar a entrega das refeições no prazo máximo de até 30 (trinta) minutos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, emitida pela Secretaria requisitante.

8.2.4. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis apropriadas, devidamente vedadas, em acondicionamento térmico que preserve a temperatura, a qualidade e a segurança alimentar.

8.2.5. O peso mínimo de cada marmitex não poderá ser inferior a 700 (setecentas) gramas, devendo os alimentos estar harmoniosamente dispostos na embalagem.

8.2.6. As refeições deverão ser entregues com temperatura mínima de 60°C, garantindo condições adequadas para o consumo.

8.3. Das Condições de Recebimento e Controle do Fornecimento



8.3.1. O recebimento das refeições ficará condicionado à conferência da quantidade, qualidade e conformidade com as especificações deste Termo de Referência.

8.3.2. Cada fornecimento deverá ser acompanhado de relatório simplificado de consumo, contendo, no mínimo:

- data do fornecimento;
- quantidade de refeições entregues;
- unidade requisitante;
- número da Ordem de Compra;
- identificação e assinatura do servidor requisitante.

8.3.3. O relatório de consumo deverá acompanhar a respectiva Nota Fiscal, como condição para o atesto e posterior pagamento.

IX – SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS TÉCNICOS

9.1. CAPACIDADE TÉCNICA

9.1.1. A licitante deverá apresentar, no mínimo, 01 (um) atestado ou declaração de capacidade técnica, compatível com o objeto deste Termo de Referência, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que o licitante prestou ou está prestando, de modo satisfatório, fornecimento de refeições da mesma natureza ou similares ao objeto da presente contratação.

9.1.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da licitante.

9.1.3. A licitante deverá disponibilizar, quando solicitada pela Administração, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo ser exigida a apresentação de documentos complementares, tais como cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço da contratante e local de execução do objeto, dentre outros pertinentes.

X – JUSTIFICATIVA DA CAPACIDADE TÉCNICA A SER EXIGIDA DO FORNECEDOR

10.1. A exigência de capacidade técnica tem por finalidade comprovar que a licitante participante do certame possui experiência prévia na execução de objeto compatível, em características e quantidades, com aquele a ser contratado, demonstrando aptidão para realizar o fornecimento de forma satisfatória.

10.2. Tal exigência visa assegurar que os licitantes detêm conhecimento técnico, estrutura operacional e experiência suficientes para a adequada execução do objeto, resguardando o interesse da Administração Pública quanto à continuidade, qualidade e regularidade do fornecimento das refeições.

XI – DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

11.1.1. O fornecedor será selecionado por meio de procedimento de contratação na modalidade Dispensa de Licitação, sob o Sistema de Registro de Preços, na forma definida pela autoridade competente, com adoção do critério de julgamento pelo



MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as especificações técnicas e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.1.2. Para a execução do objeto deste Termo de Referência, a licitante interessada deverá ser pessoa jurídica regularmente constituída e atuante no ramo de atividade compatível com o objeto da contratação, devendo apresentar os documentos de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica, no que couber, previstos nos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021, conforme estabelecido no Aviso de Dispensa de Licitação.

XII – FORMALIZAÇÃO, PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO, POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO, DAS ALTERAÇÕES E DAS CONDIÇÕES DE REAJUSTE

12.1. O instrumento que formalizará a relação entre o Município de Colinas do Tocantins/TO, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde, e os fornecedores registrados será a Ata de Registro de Preços, documento de natureza vinculativa e obrigacional, com características de compromisso para futura contratação, no qual serão registrados o objeto, os preços, os fornecedores e as condições a serem praticadas, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

12.2. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogada por igual período, mediante anuência do fornecedor e comprovação da vantajosidade para a Administração.

12.3. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará, no momento da contratação e a cada exercício financeiro, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no Plano Plurianual, quando ultrapassar 01 (um) exercício financeiro.

12.4. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá constar a indicação da respectiva disponibilidade dos créditos orçamentários.

12.5. A contratação com os fornecedores registrados na Ata de Registro de Preços será formalizada pelo órgão ou entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de Nota de Empenho da despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme disposto no art. 95 da Lei nº 14.133/2021.

12.6. Os contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços poderão ser alterados, observando-se o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133/2021, bem como as regras estabelecidas no Anexo VII do Decreto nº 07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO.

12.7. Eventual pedido de prorrogação de prazo para a realização dos serviços somente será analisado e decidido pelo Município de Colinas do Tocantins/TO, mediante justificativa formal da contratada e desde que atendidos os requisitos legais.

XIII – DO REGIME DE EXECUÇÃO: FORMA DE AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO, DO LOCAL, DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO

13.1. DO REGIME DE EXECUÇÃO



13.1.1. O fornecimento do objeto será realizado sob demanda, de forma parcelada, mediante emissão da Ordem de Compra pela Secretaria requisitante, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços.

13.2. DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

13.2.1. Caberá à empresa detentora da Ata de Registro de Preços, quando convocada, fornecer refeições do tipo marmitex (refeição individual completa em embalagem descartável) e refeições do tipo self-service (servidas em buffet por quilo/grama), conforme quantidades, locais e horários definidos pela Administração, mediante Ordem de Fornecimento.

13.2.2. As refeições deverão ser preparadas com alimentos de boa qualidade, observando rigorosamente as normas sanitárias e os padrões de higiene estabelecidos pela Vigilância Sanitária, ANVISA e demais legislações aplicáveis.

13.2.3. As refeições deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, temperatura e transporte, garantindo a segurança alimentar e a qualidade nutricional.

13.2.4. A empresa registrada deverá manter estrutura operacional, equipe capacitada e recursos suficientes para atender às demandas da Secretaria requisitante, incluindo utensílios e embalagens adequadas à execução do objeto.

13.2.5. O cumprimento dos prazos e horários de entrega estabelecidos na Ordem de compra é de responsabilidade da empresa fornecedora, devendo manter comunicação eficiente para eventuais ajustes.

13.2.6. A equipe envolvida na manipulação, preparo e entrega das refeições deverá estar devidamente uniformizada, identificada e capacitada, observando as boas práticas de higiene e segurança alimentar.

13.2.7. A Administração designará servidor responsável pelo acompanhamento, conferência e fiscalização do fornecimento.

13.3. DO ATENDIMENTO A OCORRÊNCIAS E DEMANDAS ESPECIAIS

13.3.1. A empresa registrada deverá atender solicitações eventuais ou emergenciais de fornecimento de refeições, quando indispensáveis à continuidade das atividades administrativas, operacionais ou assistenciais.

13.3.2. Constatadas irregularidades quanto à qualidade, temperatura, acondicionamento ou quantidade das refeições, a empresa deverá proceder à imediata substituição ou correção, sem ônus adicional à Administração.

13.4. DAS NORMAS SANITÁRIAS E DO PADRÃO DAS REFEIÇÕES

13.4.1. A empresa fornecedora deverá observar integralmente as normas vigentes relativas à segurança alimentar, higiene, manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária aplicável, especialmente as normas da Vigilância Sanitária e da ANVISA.

13.4.2. As refeições fornecidas deverão atender aos seguintes padrões mínimos:

a) Refeição Individual Completa – Tipo Marmitex:

Refeição acondicionada em embalagem descartável de alumínio ou isopor, com peso mínimo de 700g, contendo, no mínimo:



- 01 (um) tipo de salada;
- arroz;
- macarrão;
- feijão;
- farofa;
- carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou conforme cardápio do dia).

A refeição deverá ser acompanhada de talheres descartáveis.

b) Refeição Tipo Self Service:

Refeição servida em buffet por quilograma, para almoço ou jantar, com cardápio variado, contendo, no mínimo:

- 08 (oito) tipos diferentes de comida quente;
- 06 (seis) tipos de saladas cruas e/ou cozidas;
- carne de primeira (bovina, suína, peixe, frango, linguiça ou conforme cardápio do dia).

13.4.3. As refeições poderão ser destinadas ao atendimento de servidores públicos, colaboradores, conforme solicitação da Secretaria requisitante.

XIV – DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado mediante ordem bancária emitida em favor da CONTRATADA, após a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada e desde que não haja pendências imputáveis à fornecedora, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do atesto de recebimento definitivo do objeto.

14.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida pelo mesmo CNPJ habilitado no procedimento de contratação, sendo o pagamento efetuado exclusivamente para a conta bancária vinculada a esse cadastro.

14.3. A CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal eletrônica correspondente aos serviços efetivamente prestados, sem rasuras, contendo obrigatoriamente as informações bancárias necessárias ao pagamento, tais como nome do banco, número da agência e da conta corrente.

14.4. A Nota Fiscal deverá ser conferida e atestada por servidor responsável e competente da Secretaria requisitante, devendo estar acompanhada da respectiva Ordem de compra, emitida pelo órgão demandante.

14.5. É condição indispensável para a realização do pagamento a apresentação, pela CONTRATADA, de comprovação de regularidade perante os Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, Tributos Estaduais e Municipais, Seguridade Social, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

14.6. Nenhum pagamento será realizado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência contratual, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

14.7. Nos termos do inciso II do art. 75 da Lei Federal nº 14.133/2021, a CONTRATADA deverá cumprir a Nota de Autorização de Fornecimento mesmo que



haja débitos pendentes do Município para com a contratada, pelo prazo máximo de 90 (noventa) dias, após o qual poderá optar pela rescisão contratual, observado o devido processo legal.

14.8. É vedada a realização de pagamento antecipado, nos termos da legislação vigente.

XV – DA FISCALIZAÇÃO E DA GESTÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

15.1. Da Fiscalização

15.1.1. A prestação dos serviços e o cumprimento das disposições deste Instrumento serão fiscalizados pela CONTRATANTE, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde, por meio da servidora **Eduarda Miranda da Cunha**, designada pela **Portaria nº 961/2025**, em conformidade com o art. 15 do Anexo VIII – Agentes Públicos, do Decreto nº 07, de 31 de janeiro de 2024, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO. Caberá à Fiscal acompanhar a entrega dos produtos, controlar os prazos estabelecidos e notificar a empresa vencedora sobre quaisquer reclamações ou solicitações pertinentes.

15.1.2. Sem prejuízo do disposto no subitem anterior, a Fiscalização representará a CONTRATANTE. Além das competências previstas no art. 12 do Anexo VI – Gestão e Fiscalização de Contratos e no art. 17 do Anexo VIII – Agentes Públicos, ambos do Decreto nº 07/2024, caberá ao Fiscal do Instrumento Contratual as seguintes atribuições:

- Acompanhar e fiscalizar o fornecimento dos marmitex, verificando sua conformidade com as especificações deste Termo de Referência e da proposta apresentada, especialmente quanto à quantidade, qualidade, tipo de refeição, acondicionamento, prazo e condições de entrega;
- Rejeitar, no todo ou em parte, os marmitex fornecidos em desacordo com as exigências estabelecidas;
- Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer irregularidades verificadas no fornecimento, exigindo a imediata correção;
- Atestar as Notas Fiscais somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o fornecimento realizado e o solicitado;
- Exigir da CONTRATADA o fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas;
- Sustar o pagamento das faturas em caso de descumprimento das condições previstas neste instrumento;
- Registrar ocorrências e encaminhar relatórios ao Gestor do Contrato, quando necessário;
- Solicitar a aplicação de penalidades previstas no instrumento convocatório e na Ata de Registro de Preços, quando cabível;
- Realizar o recebimento provisório e definitivo do objeto, nos termos da legislação vigente;



- Informar ao Gestor do Contrato a ocorrência de vícios, irregularidades, baixa qualidade ou qualquer fato que comprometa o fornecimento;
- Dirimir dúvidas surgidas no curso da execução, comunicando à Administração os fatos relevantes.

15.1.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade integral da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades no fornecimento, nos termos do art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

15.1.4. A atuação ou eventual omissão da fiscalização não eximirá, em qualquer hipótese, a responsabilidade da CONTRATADA por falhas no fornecimento.

15.1.5. A comunicação entre a Fiscalização e a CONTRATADA ocorrerá por meio de correspondência oficial, inclusive por meio eletrônico institucional, com registro das ocorrências.

15.2. Da Gestão do Instrumento Contratual

15.2.1. A gestão do Instrumento Contratual será realizada pela **servidora Jordânia Alves de Sousa Rodrigues**, Gestora de Contratos, designada pela **Portaria nº 031/2025**, em conformidade com o art. 15 do Anexo VIII – Agentes Públicos do Decreto nº 07/2024, que regulamenta a Lei nº 14.133/2021 no Município de Colinas do Tocantins/TO.

15.2.2. O Gestor do Instrumento Contratual coordenará a rotina de acompanhamento e fiscalização, devendo manter histórico documentado da execução, incluindo ordens de serviço, registros de ocorrências, alterações e prorrogações contratuais, nos termos do inciso IV do art. 16 do Anexo VIII – Agentes Públicos do Decreto nº 07/2024.

15.2.3. As comunicações e determinações do Gestor à CONTRATADA serão realizadas por escrito, podendo, excepcionalmente, ocorrer verbalmente, desde que posteriormente registradas por escrito, admitindo-se o uso de mensagens eletrônicas para esse fim.

15.2.4. O Gestor acompanhará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA para fins de empenho e pagamento, registrando, em relatório de riscos eventuais, quaisquer impedimentos ao fluxo normal da liquidação da despesa, conforme inciso III do art. 16 do Anexo VIII – Agentes Públicos.

15.2.5. O Gestor acompanhará os registros realizados pelos fiscais quanto às ocorrências relacionadas à execução contratual, bem como as medidas adotadas, informando à autoridade superior as situações que extrapolarem sua competência, nos termos do inciso II do art. 16 do Anexo VIII – Agentes Públicos.

15.2.6. O Gestor realizará o recebimento definitivo do objeto contratual, mediante termo detalhado que ateste o cumprimento das exigências contratuais, conforme inciso VI do art. 16 do Anexo VIII – Agentes Públicos.

15.2.7. Caberá ao Gestor tomar providências para formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021.



15.2.8. Compete ainda ao Gestor observar, no que couber, as competências previstas no art. 12 do Anexo VI – Gestão e Fiscalização de Contratos e no art. 17 do Anexo VIII – Agentes Públicos, ambos do Decreto nº 07/2024.

XVI – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

16.1. Obrigações da CONTRATADA

16.1.1. Executar os serviços objeto deste Termo de Referência de acordo com as especificações, quantidades e prazos estabelecidos.

16.1.2. Realizar a execução dos serviços conforme as melhores normas técnicas específicas, utilizando mão de obra qualificada e cumprindo integralmente as condições previstas neste Termo de Referência e na proposta de preços apresentada.

16.1.3. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, garantindo que sejam executados com esmero, perfeição e sob sua total responsabilidade.

16.1.4. Executar os serviços dentro dos padrões estabelecidos pela Secretaria, observando todas as normas técnicas pertinentes, responsabilizando-se pelos eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de cláusulas ou condições deste instrumento.

16.1.5. Responsabilizar-se pela boa execução dos serviços contratados, zelando pelo interesse público, sem prejuízo de sua autonomia técnica, garantindo o ressarcimento ao Município de eventuais danos causados por má execução ou inexecução dos serviços, quando configurada culpa ou dolo.

16.1.6. Submeter-se à fiscalização do Município de Colinas do Tocantins/TO quanto à execução do objeto, garantindo a qualidade das refeições fornecidas e o cumprimento das exigências deste Termo de Referência.

16.1.7. Fornecer as refeições do tipo marmitex e self-service conforme as especificações estabelecidas, assegurando que todos os insumos, embalagens, utensílios e processos necessários à preparação, armazenamento, transporte (quando aplicável) e entrega estejam em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

16.1.8. Responsabilizar-se por todos os ônus, encargos, perdas e danos decorrentes da execução do contrato, especialmente no que se refere à qualidade, higiene e segurança alimentar das refeições fornecidas.

16.1.9. Cumprir rigorosamente as normas sanitárias, de higiene, manipulação e segurança alimentar estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e demais legislações aplicáveis.

16.1.10. Atender prontamente às solicitações e orientações emitidas pela Secretaria requisitante ou unidade demandante, relacionadas ao fornecimento das refeições.

16.1.11. Manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e durante cada contratação dela decorrente, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

16.1.12. Atender com prontidão às reclamações apresentadas pelo recebedor dos serviços.



16.1.13. Cumprir as determinações regulares emitidas pelo Fiscal ou Gestor do Contrato ou autoridade superior, nos termos do art. 137, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

16.1.14. Apresentar, juntamente com cada Nota Fiscal, relatório detalhado de fornecimento, como condição para o atesto e pagamento, contendo, no mínimo:

- a) data do fornecimento;
- b) unidade requisitante;
- c) tipo de refeição fornecida (marmitex ou self-service);
- d) quantidade efetivamente fornecida;
- e) identificação da solicitação/autorização de fornecimento;
- f) nome, cargo e assinatura do servidor requisitante ou responsável pelo recebimento.

16.1.15. O relatório de que trata o subitem anterior deverá estar devidamente assinado pelo servidor requisitante e será utilizado como instrumento de conferência, fiscalização e comprovação da execução do objeto.

16.1.16. Emitir Nota Fiscal correspondente exclusivamente aos serviços efetivamente executados, em conformidade com o relatório de fornecimento atestado pela Administração.

16.1.17. Entregar ao setor responsável, juntamente com a Nota Fiscal, os documentos exigidos para fins de pagamento, incluindo certidões de regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária e FGTS.

16.1.18. Realizar o recolhimento do Imposto de Renda Retido na Fonte – IRRF, conforme legislação vigente, bem como preencher corretamente as informações tributárias exigidas, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2.345/2023.

16.2. Obrigações da CONTRATANTE

16.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, conforme este Termo de Referência e o Instrumento Contratual.

16.2.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, acerca de vícios, defeitos ou incorreções identificadas nos serviços prestados, para que sejam corrigidos, reparados ou substituídos, total ou parcialmente, às suas expensas.

16.2.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

16.2.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo, forma e condições previstas neste Termo de Referência e no Instrumento Contratual.

16.2.5. Aplicar as sanções previstas na legislação e neste Termo de Referência, quando cabíveis.

16.2.6. Emitir decisões sobre solicitações e reclamações relacionadas à execução do objeto.

16.2.7. Não responder por compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros.

16.2.8. Aplicar, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as penalidades decorrentes do descumprimento das obrigações contratuais.



16.2.9. Designar servidor responsável pelo acompanhamento, fiscalização e atesto do fornecimento.

16.2.10. Comunicar à CONTRATADA quaisquer ocorrências relacionada à execução do objeto.

16.2.11. Emitir as requisições/autorização de fornecimento necessárias à prestação dos serviços.

16.2.12. Atestar as Notas Fiscais somente após a conferência do relatório de fornecimento e da efetiva execução do objeto.

16.2.13. Aplicar as penalidades cabíveis, observados os princípios do contraditório e da ampla defesa.

XVII – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a CONTRATADA que:

17.1.1. Der causa à inexecução parcial do objeto contratual.

17.1.2. Der causa à inexecução parcial que provoque grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

17.1.3. Der causa à inexecução total do objeto contratado.

17.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou para a contratação.

17.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado.

17.1.6. Não celebrar o contrato ou deixar de entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta.

17.1.7. Ensejar o retardamento injustificado do fornecimento das refeições ou da execução do objeto.

17.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza.

17.1.9. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

17.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas neste Termo de Referência e no art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, as seguintes sanções:

17.2.1. Advertência, quando a CONTRATADA der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme art. 156, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

17.2.2. Multa:

17.2.2.1. Para a infração prevista no item 17.1.6, a multa será de 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

17.2.3. Multa moratória de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado, incidente sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.



17.2.3.1. O atraso superior a 60 (sessenta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, nos termos do art. 137, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

17.2.4. Multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total do objeto.

17.2.5. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 17.1.1 a 17.1.9, conforme art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

17.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando as condutas justificarem a aplicação de penalidade mais grave, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021.

17.3. Na aplicação das sanções, serão considerados:

17.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

17.3.2. As peculiaridades do caso concreto.

17.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.

17.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.

17.3.5. Os atos tipificados como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021 ou em outras leis de licitações e contratos, quando também caracterizados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, conforme art. 159 da Lei nº 14.133/2021.

17.3.6. A personalidade jurídica da CONTRATADA poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso de direito, nos termos do art. 160 da Lei nº 14.133/2021, observados o contraditório e a ampla defesa.

17.3.7. A Administração deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, informar e manter atualizados os registros das penalidades aplicadas no CEIS e no CNEP, conforme art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

17.3.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade são passíveis de reabilitação, nos termos do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

17.3.9. As sanções poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, assegurada a defesa prévia no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

17.3.10. O Município poderá reter valores devidos para compensação de multas aplicadas, devendo eventual diferença ser recolhida pela CONTRATADA no prazo de 15 (quinze) dias corridos da notificação.

17.3.11. O Município poderá suspender, total ou parcialmente, a aplicação de penalidades quando o atraso no fornecimento for devidamente justificado e aceito pela Administração.

XVIII – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

18.1. As despesas decorrentes da aquisição do objeto registrado nesta Ata de Registro de Preços correrão à conta dos recursos orçamentários próprios do Órgão Gerenciador, conforme dotações previstas na Lei Orçamentária Anual, no que couber.



XIX – DA GARANTIA CONTRATUAL

19.1. Não será exigida garantia contratual de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando:

19.1.1. Que o pagamento ocorrerá somente após a entrega e o recebimento definitivo das marmitas, não havendo risco operacional que justifique a exigência de garantia.

XX – DOS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

20.1. Sem prejuízo aos demais critérios de sustentabilidade, a Contratada deverá observar as normas ambientais vigentes, adotando práticas adequadas de descarte e manejo de resíduos decorrentes do fornecimento e transporte das marmitas, em consonância com a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

20.2. Nos termos da Lei nº 12.305/2010 (PNRS), a Contratada é responsável pelo correto descarte e destinação final das embalagens, resíduos orgânicos e demais materiais utilizados na preparação, armazenamento e entrega das refeições, adotando práticas ambientalmente sustentáveis.

20.3. A Contratada deverá garantir o descarte correto e seguro de todos os resíduos gerados na produção e fornecimento das marmitas, incluindo:

- embalagens;
- sobras de alimentos;
- recipientes descartáveis;
- resíduos diversos derivados do preparo.

Parágrafo único. O descarte deverá ser realizado em conformidade com as normas sanitárias e ambientais vigentes.

20.4. Os materiais utilizados para acondicionamento das marmitas deverão ser próprios para contato com alimentos, devidamente registrados nos órgãos de vigilância sanitária competentes e, preferencialmente, recicláveis ou biodegradáveis.

20.5. Para fins de sustentabilidade, deverão ser observadas, ainda, as seguintes práticas:

20.5.1. A Contratada deverá obedecer às normas técnicas, sanitárias, de higiene e de segurança do trabalho editadas pelos órgãos competentes, incluindo Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e Ministério do Trabalho.

20.5.2. A Contratada deverá promover, sempre que possível, ações de capacitação e conscientização dos trabalhadores quanto a práticas socioambientais, segurança alimentar, redução de resíduos, economia de água e energia, bem como boas práticas de manipulação de alimentos.

20.5.3. Não poderá ser contratada empresa inscrita no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, conforme Portaria nº 540/2004 do Ministério do Trabalho.

20.5.4. É vedada a liberação de resíduos alimentares, óleos ou substâncias poluentes em redes de drenagem ou áreas não autorizadas, devendo a Contratada assegurar o correto recolhimento e destinação desses materiais.



20.5.5. O óleo utilizado no preparo das refeições deverá ser obrigatoriamente armazenado, recolhido e destinado por empresa devidamente habilitada, com registro do processo de destinação ambiental adequada.

20.5.6. As embalagens utilizadas deverão ser totalmente esvaziadas de resíduos antes de sua destinação final, observando-se, sempre que aplicável, a logística reversa.

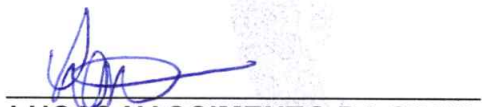
Colinas do Tocantins/TO, 2026.



ELLAINE SANTOS
Portaria N° 838 04/11/2025



LUANA MARQUES DE OLIVEIRA
Portaria N° 838 04/11/2025



LUCAS NASCIMENTO DA SILVA
Portaria N° 838 04/11/2025