



EDITAL PREÂMBULO

EDITAL DE CREDENCIAMENTO - INEXIGIBILIDADE Nº. 25/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRAL/MG

CREDENCIAMENTO Nº. 001/2026

O **MUNICÍPIO DE COQUEIRAL-MG**, por meio do **Fundo Municipal de Saúde**, inscrito no CNPJ sob o Nº. 11.248.794/0001-23, por intermédio da Agente de Contratação Mônica Lúcia Anastácio, designada pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, por meio da Portaria 043/2026, torna público que fará realizar o processo de Inexigibilidade de Licitação, com utilização do procedimento auxiliar de **CREDENCIAMENTO**, de acordo com a Lei Federal nº. 14.133/2021, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006 - Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Complementar Federal nº 101/2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei Federal nº 8.078/90 e suas alterações, e pelo Decreto Municipal nº. 3.002/2023, visando o **Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens individuais térmicas e herméticas (tipo marmitex), visando atender às necessidades nutricionais diárias dos usuários assistidos pelo CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Coqueiral/MG, em regime de permanência integral (08 horas), compreendendo cardápios balanceados, transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas e observância às normas da ANVISA.**



SUMÁRIO

1. **DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**
2. **RECEBIMENTO DAS SOLICITAÇÕES DE CREDENCIAMENTO**
3. **OBJETO**
4. **RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**
5. **CRITÉRIO DE SELEÇÃO**
6. **CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**
7. **FORMA E LOCAL DE EXECUÇÃO**
8. **DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO**
9. **ENTREGA E ANÁLISE DOS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO**
10. **RECURSOS**
11. **DO TERMO DE CREDENCIAMENTO/CONTRATO**
12. **DOS PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**
13. **DAS HIPÓTESES DE DESCREDENCIAMENTO**
14. **OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO**
15. **OBRIGAÇÕES DO CREDENCIANTE**
16. **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
17. **FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO**
18. **DISPOSIÇÕES FINAIS**

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II - MINUTA DO CONTRATO/TERMO DE CREDENCIAMENTO

ANEXO III - SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO

ANEXO IV - DECLARAÇÃO CONJUNTA

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ACEITE DE PREÇOS ANEXO



EDITAL DE CREDENCIAMENTO - INEXIGIBILIDADE Nº. 025/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE COQUEIRAL/MG

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 069/2026

CREDENCIAMENTO Nº. 001/2026

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 - O presente Credenciamento se rege por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº. 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** - Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Complementar Federal nº 101/2000 - **Lei de Responsabilidade Fiscal**, pelo **Código de Defesa do Consumidor**, instituído pela Lei Federal nº 8.078/90 e suas alterações, e pelo **Decreto Municipal nº. 2.999/2023**, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicionalmente e irrestritamente.

1.2 - O Credenciamento será processado exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Portal de Compras Públicas, disponibilizado e processado no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>, com sua publicidade no PNCP - Portal Nacional de Compras Públicas, no Diário Oficial do Município e no Sítio Eletrônico Oficial do Município (Portal da Transparência) e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 2.999/2023, a que os credenciados interessados se submetem, devendo providenciar o seu credenciamento junto ao referido sistema, no sítio antes indicado, para obtenção da chave de identificação e da senha.

1.3 - As retificações do Edital obrigarão todos os interessados e serão disponibilizadas pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

1.4 - O credenciamento que é objeto do presente Edital poderá ser adiada ou revogada por razões de interesse público, sem que caiba às interessadas qualquer direito a reclamação ou indenização por estes motivos, de acordo com o art.71, inciso II e §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.5 - Os interessados poderão obter o presente Edital e seus anexos no endereço eletrônico

<https://www.portaldecompraspublicas.com.br> e <https://www.coqueiral.mg.gov.br>

1.6 - Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo serão enviados ao Agente de Contratação, por meio do portal <https://www.portaldecompraspublicas.com.br> ou endereço eletrônico: licitacoes@coqueiral.mg.gov.br.

1.6.1 - O Agente de Contratação responderá aos pedidos de esclarecimentos, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

1.7 - Os interessados poderão formular impugnações até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada

para abertura da sessão pública por meio eletrônico, endereçado ao correio eletrônico: licitacoes@coqueiral.mg.gov.br ou por meio do portal <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>.

1.7.1 - Caberá ao Agente de Contratação, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação.

1.7.2- Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para abertura do procedimento.

1.8- O credenciamento não prosseguirá nos atos ulteriores até que sejam prestados os esclarecimentos ou respondidas as impugnações existentes. Oferecida a resposta da Administração, a sessão de recebimento das propostas de credenciamento será realizada, no mesmo horário e local, salvo quando houver designação expressa de outra data pelo Agente de Contratação a ser divulgada pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

2. RECEBIMENTO DAS SOLICITAÇÕES DE CREDENCIAMENTO

2.1 - A partir do dia 25 de junho de 2026, a partir das 15h00min, o Agente de Contratação iniciará a sessão pública do CREDENCIAMENTO Nº. 001/2026, no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublica.com.br>, com o **encerramento no dia 10 de julho de 2026, às 23:59 horas.**



3. OBJETO

3.1 - O objeto é o Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens individuais térmicas e herméticas (tipo marmitex), visando atender às necessidades nutricionais diárias dos usuários assistidos pelo CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Coqueiral/MG, em regime de permanência integral (08 horas), compreendendo cardápios balanceados, transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas e observância às normas da ANVISA.

3.2 DETALHAMENTO DO OBJETO:

REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR Nº 8 (embalagem descartável térmica tipo marmitex, com capacidade mínima compatível com o peso e composição da refeição) com peso mínimo de 700 gramas.

As marmitas devem apresentar a seguinte composição:

- Arroz: mínimo 150 g;
 - Feijão cozido em caldo: mínimo 100 g;
 - Saladas: mínimo 200g, sendo pelo menos três opções, uma ou duas cruas e uma ou duas cozidas, de cores diferentes;
 - Carne: mínimo 150 g sendo frango, bovina, suína ou peixe;
- Guarnição/acompanhamento: mínimo de 100 g (ex: massas variadas, farofas, legumes, tubérculos, molhos etc.).

As refeições devem ser acompanhadas de um kit de talheres descartáveis cada, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, 1 (uma) colher de sobremesa e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica transparente.

Observações:

- Os componentes da salada devem ser acondicionados separados; sendo pelo menos um componente cru e um componente cozido, de cores diferentes, variando os tipos durante a semana.
- Não será permitido nenhum tipo de batata como salada.
- A forma de preparação das carnes e guarnição deve ser variada, não podendo haver repetição da forma de preparo na mesma semana.
- É permitida a utilização de alimentos fritos em até 2 (duas) refeições semanais, sendo no máximo 1 (uma) vez para a carne e 1 (uma) vez para a guarnição/acompanhamento.
- Exemplos de guarnição: macarrão, farofa, polenta, purês, batatas, etc.
- Os critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela Vigilância Sanitária para preparo e transporte de alimentos, devem ser respeitados.
- Os produtos deverão apresentar características organolépticas adequadas: cor, odor, sabor, aparência e consistência.
- Os alimentos que compõem a marmitex devem estar frescos, ser preparados no dia e horário do fornecimento e ser de boa qualidade quanto à aparência, textura e sabor.
- AQUISIÇÃO PARCELADA.

4. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 - Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária: SECRETARIA MUNICIPAL DE SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

4.1.1 DOTAÇÃO

Reduzido	452
Dotação Orçamentária	02.06.10.302.0016.4.001.3390.30.00
Fonte de Recurso	1.621.99 / 1.600.23 / 2.600.23 / 2.621.99

4.2O demonstrativo contendo a estimativa é parte integrante do processo, totalizando a importância de **R\$85.680,00 sendo o valor de R\$ 21,00 (vinte e um reais) unitário por marmitex.**

5. CRITÉRIO DE SELEÇÃO

5.1 - O critério de seleção é o previsto no art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, ou seja, paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1 - Poderão participar do presente processo e serão credenciadas todas as empresas interessadas que comprovarem possuir os requisitos de qualificação exigidos neste Edital e seus anexos.

6.2 - Para participação no Credenciamento, a empresa interessada deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

6.3 - A participação está condicionada, ainda, a que o interessado, ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações, declare, nos campos próprios, que inexistem qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita o regulamento do sistema de contratações eletrônicas relativo ao Credenciamento e que se responsabiliza pela origem e procedência dos serviços.

6.4 - O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

6.5 - Não serão admitidas neste credenciamento empresas suspensas do direito de licitar, no prazo e nas condições do impedimento, e as declaradas inidôneas pela Administração Direta ou Indireta, assim como as empresas e/ou seu sócio majoritário que tenham sido apenados com proibição de contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 e alterações posteriores.

6.6 - Não será permitida a participação de empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores da Administração Direta ou Indireta do Município, ou que o tenham sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data deste Credenciamento. Será vedada também a participação de empresas que possuam em seus quadros funcionais profissional que tenha ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses, devendo apresentar declaração de atendimento a tal requisito.

6.7 - Não serão aceitas no presente credenciamento empresas que tenham participado da elaboração do(s) projeto(s) relacionado(s) ao objeto deste processo, bem como aquelas cujo quadro técnico seja integrado por profissional que tenha atuado como autor ou colaborador do Termo de Referência.

6.8 - Não será permitida a participação de empresas que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão Credenciante ou com agente público que

6.9 desempenhe função no Credenciamento ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

6.9.1 - Não será permitida a participação de empresas quando caracterizarem nepotismo, conflito de interesses e tráfico de influência.

6.10 - Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76 e posteriores alterações, concorrendo entre si, conforme o inciso V do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.11 - Não poderão se credenciar ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

6.12 - O envio da proposta vinculará a empresa ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

6.13 - Poderão participar empresas que comprovem capacidade de realizar as entregas nos locais e prazos estabelecidos no Termo de Referência.

7. FORMA E LOCAL DE EXECUÇÃO

7.1 – Os marmitex devem ser entregues no CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL COQUEIRAL/MG – CAPS I, entrega diária, de segunda a sexta-feira no horário das 11h00min.

7.2 – O marmitex deverá ser descartável, de isopor, tamanho médio nº 08 (capacidade 700 ml).

7.2.1 As marmitas devem apresentar a seguinte composição:

- Arroz: mínimo 150 g;
 - Feijão cozido em caldo: mínimo 100 g;
 - Saladas: mínimo 200 g, sendo pelo menos três opções, uma ou duas cruas e uma ou duas cozidas, de cores diferentes;
 - Carne: mínimo 150 g sendo frango, bovina, suína ou peixe;
- Guarnição/acompanhamento: mínimo de 100 g (ex.: massas variadas, farofas, legumes, tubérculos, molhos etc.).

As refeições devem ser acompanhadas de um kit de talheres descartáveis cada, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, 1 (uma) colher de sobremesa e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica transparente.

Observações:

- Os componentes da salada devem ser acondicionados separados; sendo pelo menos um componente cru e um componente cozido, de cores diferentes, variando os tipos durante a semana.
- Não será permitido nenhum tipo de batata como salada.
- A forma de preparação das carnes e guarnição deve ser variada, não podendo haver repetição da forma de preparo na mesma semana.
- É permitida a utilização de alimentos fritos em até 2 (duas) refeições semanais, sendo no máximo 1 (uma) vez para a carne e 1 (uma) vez para a guarnição/acompanhamento.
- Exemplos de guarnição: macarrão, farofa, polenta, purês, batatas, etc.
- Os critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela Vigilância Sanitária para preparo e transporte de alimentos, devem ser respeitados.
- Os produtos deverão apresentar características organolépticas adequadas: cor, odor, sabor, aparência e consistência.

- Os alimentos que compõem a marmitex devem estar frescos, ser preparados no dia e horário do fornecimento e ser de boa qualidade quanto à aparência, textura e sabor.
- AQUISIÇÃO PARCELADA.

8. DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

8.1 - O julgamento da habilitação se processará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

- a) Qualificação Jurídica;
- b) Qualificação Econômico-financeira;
- c) Regularidade Fiscal e Trabalhista;
- d) Qualificação Técnica.

8.2 - Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.

8.3 - Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados até a data da realização da licitação.

8.4 - O Agente de Contratação poderá, na análise dos documentos de credenciamento, sanar erros e falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação.

A - QUALIFICAÇÃO JURÍDICA

A1 - registro comercial, no caso de empresa individual;

A2 - ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

A3 - inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de documentação que identifique a diretoria em exercício;

A4 - 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;

A5 - compromisso de constituição do consórcio, se for o caso.

B - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

B1 - Certidão negativa de feitos relativos à falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica licitante, em plena validade.

B2- Na hipótese de a certidão apresentada ser positiva para recuperação judicial ou extrajudicial, deverá a licitante comprovar que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58

da Lei Federal nº 11.101/2005, mediante apresentação de certidão ou documento emitido pelo juízo competente.

B3 - Serão aceitas certidões emitidas pelos tribunais competentes em seus modelos padronizados, ainda que contenham referência a classes processuais correlatas, desde que aptas a comprovar a inexistência de falência em nome da licitante.

B4 - Na ausência de prazo de validade expresso no documento, será considerada válida a certidão emitida até 90 (noventa) dias anteriores à data da sessão pública.

C - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

C1 - comprovante de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

C2 - Prova de regularidade perante a Fazenda Federal,

C3 - prova de regularidade estadual,

C4 - prova de regularidade municipal do domicílio ou sede do licitante,

C5 - prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

C6 - prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho (o documento exigido é de DÉBITOS trabalhistas, não de ações);

C7 - As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

C8 - A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízos das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

D - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

D1 - licitante deverá apresentar comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) o fornecimento dos gêneros alimentícios, em quantitativos e características compatíveis com o objeto deste edital.

D2 – Alvará Sanitário expedido pelo Município.

Documentos Complementarios

- I - Solicitação de Credenciamento (Anexo III);
- II - Declaração Conjunta (Anexo IV);
- III - Declaração de Aceite de Preços (Anexo V).
- IV Declaração Regime Tributário (Anexo VI);

9. ENTREGA E ANÁLISE DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

9.1 - Aberto o período para solicitações de credenciamento, os interessados entregarão, exclusivamente por meio eletrônico, utilizando o Portal de Compras Públicas, disponibilizado e processado no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

9.2 - A análise dos documentos de habilitação será realizada pelo Agente de Contratação, em prazo não superior a 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de solicitação de credenciamento, sendo o resultado da análise disponibilizado no Portal de Compras Públicas, no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br>

9.3 - O Agente de Contratação poderá, durante a análise da documentação, convocar os interessados para prestarem quaisquer esclarecimentos porventura necessários, bem como para complementarem, caso queiram, os documentos apresentados.

9.4 - Serão considerados habilitados e credenciados os interessados que cumprirem todas as exigências deste Edital, sendo inabilitados e não credenciados aqueles que não cumprirem e não manifestarem interesse em complementar a documentação necessária.

10. RECURSOS

10.1 - As empresas não habilitadas, nos termos do item 8.4, poderão interpor recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação da decisão do Agente de Contratação disponibilizada no Portal de Compras Públicas.

10.2 - A apresentação das razões recursais deverá ser realizada, única e exclusivamente, em campo próprio do sistema eletrônico, observados os prazos estabelecidos no item anterior.

10.3 - A não apresentação das razões escritas mencionadas acima acarretará a perda do direito recursal

10.4 - Os recursos serão dirigidos ao Agente de Contratação, que poderá reconsiderar seu ato, no prazo de 3 (três) dias úteis, ou então, neste mesmo prazo, encaminhar o recurso, devidamente instruído, à autoridade superior, que proferirá a decisão no mesmo prazo, a contar do recebimento.

10.5 - O recurso não terá efeito suspensivo.

11. DO TERMO DE CREDENCIAMENTO/CONTRATO

11.1 - Integra o presente Edital, sob a forma de Anexo II, a minuta do Termo de Credenciamento/Contrato cujas disposições disciplinarão as relações entre a CREDENCIANTE e a CREDENCIADA.

11.1.1 - Integram o instrumento substitutivo do termo de contrato, independentemente de transcrição, as prerrogativas constantes no art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.1.2A CREDENCIADA deverá comprovar, no momento da assinatura do Termo de Credenciamento/Contrato ou da retirada do instrumento equivalente, a manutenção das condições demonstradas para habilitação no Edital.

11.1.3 - A convocação para a assinatura do Termo de Credenciamento/Contrato se dará após efetivada a habilitação do interessado, segundo os critérios deste Edital.

11.2 - O Termo de Credenciamento/Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, mediante interesse da Administração, observada a disponibilidade orçamentária e o limite legal previsto na Lei nº 14.133/2021, desde que mantidas as condições que justificaram a contratação.

12. DOS PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1 - Os serviços prestados pelos credenciados serão remunerados de acordo com os valores constantes do Termo de Referência - Anexo I, cuja aceitação deverá ser expressa por meio da Declaração do Anexo V;

12.2 - Os pagamentos deverão ser efetuados após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64, observado o disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021. O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias, contados da data do protocolo do documento de cobrança no(a) Protocolo Geral da Administração Municipal de Coqueiral/MG e obedecido o disposto na legislação.

12.3 - O pagamento à CREDENCIADA será realizado em razão da efetiva prestação de serviço, sem que a Administração Municipal esteja obrigada a pagar o valor total do contrato caso todo o quantitativo do objeto previsto na cláusula segunda não tenha sido regularmente entregue e aceito.

12.4 - No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CREDENCIADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

12.5 - O pagamento será efetuado à CREDENCIADA por meio de crédito em conta corrente indicada no Termo de Credenciamento.

13. DAS HIPÓTESES DE DESCREDENCIAMENTO

13.1 - A Prefeitura Municipal de Coqueiral/MG, subsidiada pela Secretaria Municipal de Saúde, poderá promover o descredenciamento, a qualquer tempo, por razões devidamente fundamentadas em fatos supervenientes ou conhecidos após o credenciamento, que importem comprometimento da capacidade técnica, fiscal ou da postura profissional do Credenciado, 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.

13.2 - Aqueles que não se apresentarem para a execução da demanda de serviços no prazo de 02 (dois) meses serão descredenciados.

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

13.4 - 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.

13.5 - Fica assegurado ao Credenciado o direito ao contraditório, sendo avaliadas suas razões pelo Agente de Contratação, que opinará em 05 (cinco) dias úteis e as submeterá ao Secretário Municipal de Saúde para tomada de decisão.

13.6 - Se for conveniente para a Administração Municipal, a Secretaria Municipal de Saúde poderá, a qualquer tempo, buscar alternativas por outros modelos de gestão e contratação da prestação dos serviços objeto deste Edital.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 - A recusa da CREDENCIADA em assinar o termo de contrato ou em retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-a às penalidades prevista no artigo 14.2.

14.2 - Em razão das condutas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração Municipal poderá, sem prejuízo de responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes sanções, previstas no art. 156 Lei nº 14.133/2021:

a) Advertência;

b) Multa de mora de até 1% (um por cento) por dia útil sobre o valor do Contrato ou saldo não atendido do Contrato;

c) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, conforme o caso e respectivamente, nas hipóteses de inadimplemento total ou parcial da obrigação, inclusive nos casos de extinção por culpa da CREDENCIADA;

d) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

14.3- A aplicação das sanções previstas nas alíneas "b" e "c" observará os seguintes parâmetros:

1. 0,1% (um décimo por cento) até 1% (um por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de **atraso** no fornecimento, a título de **multa moratória**, limitada a incidência a 15 (quinze) dias úteis. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de fornecimento com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, atraindo a aplicação da multa prevista na alínea "c", sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

2. 10% (dez por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso no fornecimento por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inadimplemento parcial da obrigação assumida;

3. 15% (quinze por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inadimplemento total da obrigação, inclusive nos casos de extinção por culpa da CREDENCIADA.

14.4- As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

14.5 - As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

14.6 - As sanções previstas nas alíneas "a", "d" e "e" do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquelas previstas nas alíneas "b" e "c", e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

14.7 - As multas previstas nas alíneas "b" e "c" do item 16.2 não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CREDENCIADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

14.8 - As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CREDENCIADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

14.9 - Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, nenhum pagamento será efetuado à CREDENCIADA antes da comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como antes da recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

14.10 - A aplicação das sanções previstas no item 16.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

14.11 - A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

14.12- O processo de penalidade será conduzido por Comissão Processante na forma da Lei Nº. 14.133/2021.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - Ficam as CREDENCIADAS sujeitas às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa ou que não corresponda à realidade dos fatos.

15.2 - Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Coqueiral/MG.

15.3- As referências de horário correspondem ao horário oficial de Brasília - DF.

15.4- Os casos omissos serão resolvidos pelo Agente de Contratação.

15.5- Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I	Termo de Referência
Anexo II	Minuta do Contrato / Termo de Credenciamento
Anexo III	Solicitação de Credenciamento
AnexoIV	Declaração Conjunta
Anexo V	Declaração de Aceite de Preços
Anexo VI	Declaração Regime Tributário

Coqueiral, 25 de junho de 2026.

RENATO OLIVEIRA MARQUES

Prefeito Municipal

SHIRLEY LASMAR LIMA

Gestora do Contrato



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

CREDENCIAMENTO PARA AQUISIÇÃO DE MARMITAS

Unidade Administrativa de Origem:	Secretaria Municipal de Saúde Titular: Shirley Lasmar Lima CPF nº ***.208.406-**
Descrição Resumida do Objeto:	Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens individuais térmicas e herméticas (tipo marmitex), visando atender às necessidades nutricionais diárias dos usuários assistidos pelo CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Coqueiral/MG, em regime de permanência integral (08 horas), compreendendo cardápios balanceados, transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas e observância às normas da ANVISA.
Modalidade:	Inexigibilidade de licitação.
Procedimento auxiliar:	Credenciamento.
Período de vigência do contrato:	12 (doze) meses., podendo ser prorrogado.
Legislação Aplicável:	Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais Normas Legais e regulamentadas pertinentes.

1. OBJETIVO DA AQUISIÇÃO

A presente contratação tem por objeto o Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens individuais térmicas e herméticas (tipo marmitex), visando atender às necessidades nutricionais diárias dos usuários assistidos pelo CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Coqueiral/MG, em regime de permanência integral de 08 (oito) horas, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

2. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens individuais térmicas e herméticas (tipo marmitex), visando atender às necessidades nutricionais diárias dos usuários assistidos pelo CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Coqueiral/MG, em regime de permanência integral (08 horas), compreendendo cardápios balanceados, transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas e observância às normas da ANVISA.

2.2- Detalhamento do item:

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor médio unitário	Valor médio total
01	REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR Nº 8 (embalagem descartável térmica tipo marmitex, com capacidade mínima compatível com o peso e composição da refeição) com peso mínimo de 700 gramas.	UN	4.080	R\$21,00	R\$85.680,00
TOTAL					R\$85.680,00

2.3. Detalhamento do objeto:

REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR Nº 8 (embalagem descartável térmica tipo marmitex, com capacidade mínima compatível com o peso e composição da refeição) com peso mínimo de 700 gramas.

As marmitas devem apresentar a seguinte composição:

- Arroz: mínimo 150 g;
- Feijão cozido em caldo: mínimo 100 g;
- Saladas: mínimo 200g, sendo pelo menos três opções, uma ou duas cruas e uma ou duas cozidas, de cores diferentes;
- Carne: mínimo 150 g sendo frango, bovina, suína ou peixe;

Guarnição/acompanhamento: mínimo de 100 g (ex: massas variadas, farofas, legumes, tubérculos, molhos etc.).

As refeições devem ser acompanhadas de um kit de talheres descartáveis cada, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, 1 (uma) colher de sobremesa e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica transparente.

Observações:

- Os componentes da salada devem ser acondicionados separados; sendo pelo menos um componente cru e um componente cozido, de cores diferentes, variando os tipos durante a semana.
- Não será permitido nenhum tipo de batata como salada.
- A forma de preparação das carnes e guarnição deve ser variada, não podendo haver repetição da forma de preparo na mesma semana.
- É permitida a utilização de alimentos fritos em até 2 (duas) refeições semanais, sendo no máximo 1 (uma) vez para a carne e 1 (uma) vez para a guarnição/acompanhamento.
- Exemplos de guarnição: macarrão, farofa, polenta, purês, batatas, etc.
- Os critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela Vigilância Sanitária para preparo e transporte de alimentos, devem ser respeitados.
- Os produtos deverão apresentar características organolépticas adequadas: cor, odor, sabor, aparência e consistência.
- Os alimentos que compõem a marmitex devem estar frescos, ser preparados no dia e horário do fornecimento e ser de boa qualidade quanto à aparência, textura e sabor.
- AQUISIÇÃO PARCELADA.

A estimativa de preços foi elaborada pela servidora Mônica Lúcia Anastácio, com base em pesquisa realizada no Portal Banco de Preços – Negócios Públicos, em contratações públicas recentes de objetos compatíveis, bem como em pesquisas realizadas diretamente com fornecedores do ramo, observando-se os critérios de razoabilidade, economicidade e conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Os quantitativos indicados foram estimados com base na demanda histórica da Administração e em projeções de consumo, sendo meramente estimativos, não constituindo obrigação de aquisição integral por parte da Administração, podendo as aquisições ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, durante a vigência do credenciamento.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E OS PLANOS ESTRATÉGICOS DO ÓRGÃO

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Secretaria Municipal de Saúde, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações para o alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

4. JUSTIFICATIVA E NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir alimentação adequada aos usuários assistidos pelo CAPS I do Município de Coqueiral em regime de permanência-dia (08 horas), assegurando suporte nutricional indispensável ao tratamento psicossocial, à permanência dos usuários no serviço e à continuidade das atividades terapêuticas desenvolvidas pela unidade.

O fornecimento de refeições balanceadas contribui para a promoção da saúde, melhoria da qualidade de vida, fortalecimento do convívio social e redução das situações de vulnerabilidade dos assistidos, em consonância com as diretrizes da Política Nacional de Saúde Mental, bem como com os princípios da dignidade da pessoa humana e da integralidade da assistência à saúde.

A natureza da demanda, caracterizada pelo fornecimento contínuo e parcelado de refeições prontas, exige a disponibilidade permanente de fornecedores aptos a atender às necessidades da Administração, especialmente diante da necessidade de garantir a regularidade do atendimento aos usuários assistidos pelo CAPS I. Nesse contexto, a contratação de múltiplos credenciados amplia a capacidade de atendimento, confere maior flexibilidade operacional e contribui para a continuidade do fornecimento.

O credenciamento possibilita a contratação paralela e não excludente de fornecedores, promovendo a isonomia entre os interessados, ampliando a participação do mercado local e reduzindo a dependência de um único fornecedor. Tal medida minimiza os riscos de interrupção no fornecimento das refeições, assegurando maior segurança na execução contratual e contribuindo para a manutenção dos serviços prestados aos usuários da unidade.

Dessa forma, o credenciamento apresenta-se como a solução mais adequada para atender ao interesse público, garantindo eficiência, continuidade do atendimento e segurança no abastecimento das refeições necessárias ao funcionamento regular do serviço.

Ressalta-se que o fornecimento das refeições deverá observar rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis, incluindo as exigências relativas ao preparo, acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos, mediante comprovação da regularidade sanitária dos estabelecimentos credenciados.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O objetivo da presente contratação é atender ao interesse público, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

Embora a licitação seja a regra para as contratações públicas, a legislação prevê hipóteses em que a competição se torna inviável ou inadequada às necessidades da Administração, admitindo-se a utilização de procedimentos auxiliares específicos, entre eles o credenciamento.

No presente caso, aplica-se o procedimento auxiliar de credenciamento, nos termos do art. 79, I da Lei nº 14.133/2021, considerando a viabilidade e vantajosidade da contratação simultânea de múltiplos interessados, em condições padronizadas, para atendimento das demandas da Administração Municipal.

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.

6. DISTRIBUIÇÃO DAS SOLICITAÇÕES, CRITÉRIO DE RODÍZIO EE ESCOLHA DO CREDENCIADO

A distribuição das solicitações entre os fornecedores credenciados será realizada mediante rodízio proporcional semanal, observando a ordem de habilitação. Cada credenciado receberá solicitações de fornecimento de forma alternada e equitativa a cada semana, conforme sequência objetiva e impessoal estabelecida no Edital de Credenciamento.

Esse critério assegura igualdade de condições entre os participantes, transparência na gestão dos pedidos e continuidade do fornecimento, eliminando qualquer margem de discricionariedade na escolha do fornecedor para cada período.

7. REQUISITOS DA TEMPERATURA

De acordo com a RDC ANVISA nº 216/2004 (Boas Práticas de Serviços de Alimentação), as refeições quentes deverão ser entregues e mantidas a temperatura igual ou superior a 60°C (sessenta graus Celsius) até o momento da entrega, conforme parâmetros sanitários aplicáveis a alimentos preparados prontos para consumo imediato, garantindo segurança e sabor.

O descumprimento dessa condição implicará a recusa do fornecimento e a obrigação de substituição, no prazo máximo de 2 (duas) horas, sem ônus para a Administração.

8. ESTIMATIVA DA DEMANDA

A estimativa da demanda refere-se exclusivamente aos quantitativos necessários para atender às necessidades da Administração, definidos com base no consumo histórico, nas demandas da unidade requisitante e na projeção de utilização durante a vigência do credenciamento.

Os quantitativos indicados são meramente estimativos, não constituindo obrigação de aquisição integral por parte da Administração, podendo as aquisições ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, durante a vigência contratual.

01	REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR N° 8 (embalagem descartável térmico tipo marmitex, com capacidade mínima compatível com o peso e composição da refeição) com peso mínimo de 700 gramas.	4.080	unidades
----	---	-------	----------

7. RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA PREVISTA E A QUANTIDADE CADA ITEM

Para estimativa do quantitativo das refeições a ser solicitado para o período de 12 meses, adotou-se como critério o consumo registrado no ano 2025 até abril de 2026, quando foram adquiridas 3.522 marmitas, sendo a média de 15 usuários em regime de permanência por dia.

Memória de cálculo:

- Número atual de usuários em regime de permanência: 15 usuários.
- Número estimado de usuários em regime de permanência prevendo aumento de adesão à assistência: 17 usuários.
- Quantidade média de marmitas/dia: 17 unidades.
- Nº de dias de funcionamento do CAPS/mês: 20 dias.
- Quantidade média de marmitas/mês: 340 unidades.
- Nº de meses de funcionamento do CAPS/ano: 12 meses.
- Nº total de marmitas/ano: 4.080 unidades.

8. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

8.1-Prazo de Entrega:	As refeições deverão ser entregues de segunda à sexta-feira até as 11h, mediante solicitação prévia da Secretaria Municipal de Saúde, observada antecedência mínima de 24 horas para emissão do pedido.
8.2. Local e horário da entrega:	CAPS I - Centro de Atenção Psicossocial de Coqueiral, MG. Rua Francisco Antônio Vilela, nº 25, Centro. Entrega diária, de segunda a sexta-feira. Horário: 11:00 horas.

A Administração poderá realizar conferência amostral do peso das refeições e inspeção visual de seus componentes no ato do recebimento e poderá ser rejeitada, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos imediatamente, pela empresa contratada.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS COM A CONTRATAÇÃO

A contratação para a aquisição parcelada e diária de refeições prontas (marmitex), busca otimizar a aplicação dos recursos públicos, pautando-se pelos princípios da economicidade, eficácia e eficiência administrativa, conforme detalhado a seguir:

- **Economicidade e Custo-Benefício:** Almeja-se a seleção da proposta que apresente o melhor equilíbrio entre qualidade técnica e modicidade de preço, garantindo que o investimento municipal resulte no maior valor público possível por refeição fornecida.
- **Eficácia nas Atividades Finalísticas:** Espera-se o pleno atendimento das demandas logísticas e funcionais da Secretaria de Saúde, assegurando que o suporte nutricional atue como facilitador das atividades finalísticas do CAPS I, sem interrupções que prejudiquem o interesse público.
- **Eficiência e Continuidade do Serviço:** Busca-se garantir a prestação regular e ininterrupta do serviço diante de uma demanda comprovadamente crescente, prezando pelo uso racional do orçamento disponível e pela manutenção do padrão de atendimento aos usuários.
- **Otimização de Recursos Humanos e Materiais:** Através de especificações técnicas rigorosas e prazos bem definidos, espera-se o cumprimento integral das obrigações por parte dos credenciados. A execução regular do ajuste evita desgastes administrativos com processos de rescisão, sanções ou novos certames emergenciais, permitindo que o capital humano e financeiro da Administração permaneça focado em suas atividades-fim.
- **Sustentabilidade e Impacto Ambiental:** A execução do objeto será pautada pelo respeito às normas ambientais, com fiscalização voltada à correta destinação de resíduos e ao uso de materiais que não gerem impactos negativos ao ecossistema local, assegurando uma operação sustentável.

10. REQUISITOS DA ÁREA TÉCNICA

As refeições prontas adquiridas deverão atender integralmente aos requisitos técnicos mínimos estabelecidos neste Termo de Referência, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e acondicionamento adequados, bem como as normas sanitárias vigentes aplicáveis ao preparo, armazenamento, transporte e entrega dos alimentos.

As marmitas deverão ser preparadas no dia da entrega, utilizando ingredientes frescos e de boa qualidade, isentos de contaminação, deterioração ou qualquer condição imprópria para consumo, devendo apresentar características adequadas de cor, odor, sabor, aparência e consistência, compatíveis com a finalidade a que se destinam.

11. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratada deverá fornecer refeições prontas acondicionadas em embalagens individuais térmicas e herméticas (tipo marmitex), observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, especialmente as disposições da ANVISA e demais órgãos competentes.

As refeições deverão ser preparadas no dia da entrega, utilizando ingredientes frescos e de boa qualidade, em condições adequadas de higiene, conservação e manipulação dos alimentos, garantindo segurança alimentar aos usuários atendidos.

A contratada será responsável por todas as despesas necessárias à execução do objeto, incluindo mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, tributos, transporte, embalagens, insumos e demais custos relacionados ao preparo e entrega das refeições.

O transporte e a entrega das marmitas deverão ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a qualidade, temperatura e integridade dos alimentos até o local indicado pela Administração.

A contratada responderá integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à Administração ou a terceiros decorrentes da execução do objeto, bem como pela qualidade e regularidade das refeições entregues.

A contratada deverá possuir Alvará Sanitário vigente e cumprir todas as normas relacionadas à saúde, higiene, segurança alimentar e manipulação de alimentos aplicáveis à atividade, além do CNPJ compatível com atividades de alimentação.

A execução do objeto deverá observar as normas de saúde, higiene, segurança do trabalho e vigilância sanitária aplicáveis, sendo de responsabilidade da contratada fornecer aos seus empregados os equipamentos de proteção individual eventualmente necessários.

Quanto aos critérios de sustentabilidade, deverão ser observadas, sempre que possível, práticas que minimizem impactos ambientais, incluindo o correto descarte de resíduos e a utilização de embalagens adequadas ao transporte dos alimentos.

A contratada deverá comprovar regularidade fiscal, trabalhista e sanitária, bem como não possuir registro no cadastro de empregadores que tenham submetido trabalhadores a condições análogas à escravidão, observando a legislação trabalhista e os princípios constitucionais aplicáveis.

12. DA GARANTIA E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

A contratada deverá:

- Atender às solicitações da Secretaria Municipal de Saúde nos prazos estipulados;
- Responsabilizar-se por todos os custos referentes ao fornecimento das refeições, incluindo preparo, embalagens, transporte e entrega;
- Realizar as entregas durante o expediente do CAPS ou em horários previamente acordados com a Secretaria Municipal de Saúde;
- Substituir, no prazo máximo de até 02 (duas) horas após notificação, qualquer refeição que apresente condições inadequadas para consumo, em desacordo com as especificações ou imprópria ao consumo humano;
- Fornecer as refeições em conformidade com as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência, observando padrões de qualidade, higiene, conservação e eficiência no atendimento;
- Garantir que as refeições sejam entregues em condições adequadas de temperatura, acondicionamento e conservação, conforme normas sanitárias vigentes.

13. DO DESENVOLVIMENTO LOCAL SUSTENTÁVEL

Sempre que possível, poderão ser utilizadas embalagens recicláveis ou ambientalmente adequadas, desde que preservadas as condições sanitárias e térmicas dos alimentos, nos termos da Lei 14.6133/2021.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS APLICÁVEIS AO FORNECIMENTO

A contratação objeto deste Termo de Referência observará os princípios previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como as demais normas legais e regulamentares aplicáveis, inclusive as disposições da Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro – LINDB (Decreto-Lei nº 4.657/1942), especialmente no que se refere à segurança jurídica, à motivação dos atos administrativos e à consideração das consequências práticas das decisões administrativas.

Os atos relacionados à contratação serão submetidos ao controle jurídico prévio, nos termos do art. 53 da Lei nº 14.133/2021.

15. DEVERES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

A **contratante** deverá observar os atos de regulamentação da lei nº 14.133/2021, no tocante a todas as etapas do processo de compra, desde o planejamento (*que deve incluir o Estudo Técnico Preliminar*) até a etapa de execução, gestão e fiscalização da execução do objeto de forma eficiente e eficaz, fazendo análise dos resultados alcançados, e ainda:

- Expedir as solicitações de fornecimento, acompanhadas da respectiva nota de empenho, quando necessário;
- Prestar as informações e esclarecimentos necessários à execução do objeto;
- Acompanhar e fiscalizar a execução contratual por meio de servidor formalmente designado;
- Receber e conferir as refeições fornecidas, verificando sua conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;
- Solicitar a substituição das refeições que apresentarem irregularidades, inadequações ao consumo ou desacordo com as especificações contratadas;
- Efetuar o pagamento à contratada nos prazos estabelecidos;
- Notificar a contratada, por escrito, acerca de falhas, irregularidades ou descumprimentos verificados na execução do objeto;
- Aplicar as sanções administrativas cabíveis, assegurados o contraditório e a ampla defesa;
- Comunicar à contratada todas as ocorrências relacionadas ao fornecimento das refeições;
- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, conforme previsto neste Termo de Referência e demais instrumentos contratuais.

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, empregados ou fornecedores vinculados à execução do objeto contratado.

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **contratada**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16. DEVERES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Entre os deveres da Contratada estão a observância do disposto no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência, com como cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, e ainda:

- Fornecer as refeições prontas conforme as especificações, quantidades e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- Preparar os alimentos no dia da entrega, utilizando ingredientes frescos, de boa qualidade e em condições adequadas de higiene e conservação;
- Observar rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, ANVISA e demais legislações aplicáveis ao preparo, manipulação, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos;
- Realizar o transporte e a entrega das marmitas em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando a temperatura, qualidade e integridade dos alimentos;
- Substituir imediatamente as refeições consideradas impróprias para consumo ou em desacordo com as especificações estabelecidas;
- Arcar com todas as despesas decorrentes da execução do objeto, incluindo tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, transporte, embalagens, insumos, mão de obra e demais custos necessários ao fornecimento das refeições;
- Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução do objeto;
- Comunicar formalmente à Administração qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento das refeições;
- Manter, durante toda a vigência da contratação, as condições de habilitação, regularidade fiscal, trabalhista e sanitária exigidas;
- Possuir Alvará Sanitário vigente durante toda a execução contratual;
- Responsabilizar-se integralmente pelos atos de seus empregados, prepostos ou colaboradores vinculados à execução do objeto;
- Cumprir as normas de saúde, segurança e medicina do trabalho aplicáveis aos seus empregados.

A inadimplência da contratada quanto aos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da contratação.

17. SANÇÕES

As sanções administrativas devem ser descritas de forma a possibilitar sua real aplicação, afim de evitar falhas por parte do fornecimento, e garantir o sucesso da execução da entrega e fornecimento. Este Termo de Referência está prevendo as sanções a serem aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas, remetendo-as aos artigos 155 ao 163 da Lei nº 14.133/2021, que são as seguintes sanções:

- Advertência;
- Multa;
- Impedimento de licitar e contratar;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

As sanções que não forem claramente expressas no edital e no contrato, ou que gerem dubiedade de entendimento, não poderão ser aplicadas, permitindo ao fornecedor faltoso se esquivar das penalidades cabíveis.

18. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FONTE DE RECURSOS

Reduzido	452
Dotação Orçamentária	02.06.10.302.0016.4.001.3390.30.00
Fonte de Recurso	1.621.99 / 1.600.23 / 2.600.23 / 2.621.99

19. ROTINAS DE FORNECIMENTO DO OBJETO

A aquisição das marmitas ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, mediante solicitação formal da Secretaria Municipal de Saúde, durante a vigência da contratação.

As refeições deverão ser entregues no local e horário indicados pela Administração, devidamente acondicionadas em embalagens térmicas e herméticas, em conformidade com as especificações deste Termo de Referência e observando as condições adequadas de higiene, conservação e temperatura dos alimentos.

As marmitas fornecidas serão submetidas à conferência quanto à quantidade, qualidade e conformidade com as especificações estabelecidas, para fins de recebimento e aceitação pela Administração, nos termos da legislação vigente.

20. VIGENCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante aditivo, desde que demonstrada a vantagem para a Administração e observados os requisitos legais, conforme disposições da Lei 14.133/2021.

21. PAGAMENTO

O pagamento será efetuado pela Contratante em até 30 (trinta) dias contados da liquidação da despesa, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo fiscal do contrato, observada a ordem cronológica de pagamentos prevista no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fins de pagamento, a Contratada deverá manter as condições de habilitação e regularidade fiscal exigidas durante a execução da contratação.

22. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A gestão do contrato ficará a cargo da Secretária Municipal de Saúde Shirley Lasmar Lima, CPF: ***.208.406-**, a qual fará o acompanhamento da execução da obra objeto da presente contratação, observando critérios de oportunidade, materialidade, relevância e risco, considerando as razões apresentadas pelos órgãos e entidades responsáveis e os resultados pretendidos com a contratação, bem como as disposições do Decreto Municipal nº 2.775/2022, de 03 de agosto de 2022, que regulamenta a gestão e fiscalização contratual no âmbito do Município de Coqueiral/MG.

A servidora **Mariana Pereira Calisto**, CPF: ***.124.306-**, foi formalmente designada como fiscal responsável pela execução do contrato, cabendo a ele acompanhar a execução, exigir do fornecedor o cumprimento das condições previstas no contrato e registrar todas as ocorrências em atos próprios, a serem juntados ao relatório final da Ata.

A fiscalização prevista neste relatório não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, não implicando, na ocorrência destes, corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

23. DA INEXISTÊNCIA DE QUANTIDADE MÍNIMA GARANTIDA

A presente contratação não gera à contratada qualquer garantia de quantidade mínima de aquisições por parte da Administração, sendo os quantitativos previstos meramente estimativos e utilizados apenas para fins de planejamento e estimativa de custos.

As aquisições ocorrerão de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde, durante a vigência do credenciamento e da contratação, observados os princípios da conveniência, oportunidade e interesse público.

24. MECANISMOS FORMAIS DE COMUNICAÇÃO

A comunicação entre a Administração e a futura contratada deverá ocorrer por meios formais tais como:

- Correio eletrônico institucional;
- Ofício;

25. DISPOSIÇÕES SOBRE DE SIGILO E SEGURANÇA

A contratada deverá manter sigilo e confidencialidade sobre informações internas da Administração e dos usuários atendidos pelo CAPS de que eventualmente tenha conhecimento em razão da execução do objeto, não podendo divulgá-las ou utilizá-las para finalidade diversa da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e penal, nos termos da legislação aplicável.

26. ENQUADRAMENTO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação enquadra-se como fornecimento de refeições prontas, caracterizadas como bem comum, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando que o objeto possui padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

A contratação pretendida visa atender às necessidades do CAPS, assegurando o fornecimento adequado e contínuo dos itens necessários ao atendimento dos usuários e à manutenção das atividades desenvolvidas pela unidade, observando os princípios da legalidade, economicidade, eficiência, interesse público e continuidade administrativa.

27. PESQUISA DE PREÇO

A estimativa de preços foi elaborada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, com base em pesquisa realizada em fontes oficiais, contratações públicas similares e consultas a fornecedores do ramo, conforme documentação constante nos autos do processo.

28. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

A participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) neste procedimento observará os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

Para fins desta contratação, consideram-se ME e EPP aquelas que atendam aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, devidamente registradas nos órgãos competentes, observando-se que:

- **Microempresa (ME):** aufera, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00;
- **Empresa de Pequeno Porte (EPP):** aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00.

Conforme disposto no art. 4º, §2º, da Lei nº 14.133/2021, aplicam-se os benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 às microempresas e empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da contratação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

O interessado deverá declarar, sob as penas da lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como ME ou EPP, bem como que não ultrapassou o limite legal de contratação previsto na legislação aplicável.

Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das ME e EPP, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização da documentação, prorrogável por igual período, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006.

A não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

29. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente Termo de Referência foi elaborado com fundamento na Lei nº 14.133/2021, na Lei Complementar nº 123/2006, bem como nas demais normas legais e regulamentares aplicáveis, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, transparência, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável.

As especificações técnicas, quantitativos estimados, condições de aquisição, critérios de fiscalização, responsabilidades das partes e demais disposições aqui estabelecidas têm por finalidade subsidiar o procedimento de credenciamento para aquisição de marmitas destinadas ao atendimento dos usuários assistidos pelo CAPS do Município de Coqueiral/MG, não implicando obrigação de aquisição imediata ou integral por parte da Administração.

A execução da contratação observará as condições previstas neste Termo de Referência, no edital de credenciamento e nos instrumentos contratuais ou equivalentes que vierem a ser firmados, prevalecendo, em caso de divergência, as disposições da legislação vigente.

Eventuais dúvidas, omissões ou situações não previstas neste Termo de Referência serão dirimidas à luz da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, sempre em observância ao interesse público e à segurança jurídica, sem prejuízo das competências da autoridade competente para adoção das providências administrativas cabíveis.



ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO / TERMO DE CREDENCIAMENTO CONTRATO Nº. _____/2026

Termo de Contrato celebrado entre o Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens individuais térmicas e herméticas (tipo marmitex), visando atender às necessidades nutricionais diárias dos usuários assistidos pelo CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Coqueiral/MG, em regime de permanência integral (08 horas), compreendendo cardápios balanceados, transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas e observância às normas da ANVISA.

Pelo presente instrumento contratual, regido pelas normas de DIREITO PÚBLICO, O **MUNICÍPIO DE COQUEIRAL-MG, por meio do Fundo Municipal de Saúde**, inscrito no CNPJ sob o Nº. 11.248.794/0001-23, doravante denominado simplesmente **CREDENCIANTE**, e de outro lado a firma_contrato com a empresa jurídica de direito privado _____, CNPJ Nº _____ ENDEREÇO _____, Administrador _____, doravante denominada **CREDENCIADO**, resolvem mutuamente celebrar o presente instrumento contratual, nos termos aqui pactuados, mediante as cláusulas e condições a seguir, tal contratação fundamenta-se com base no Processo Administrativo nº.069/2026, Credenciamento nº.001/2026 conformidade, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1.1 - Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral da Lei Federal nº 14.133/2021, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006 - Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Complementar Federal nº 101/2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei Federal nº 8.078/1990 e suas alterações, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas regras constantes do Edital e de seus Anexos, pela documentação da CREDENCIADA e pelas disposições deste Contrato. A CREDENCIADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

2.2- DETALHAMENTO DO ITEM:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor médio unitário	Valor médio total
01	REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR Nº 8 (embalagem descartável térmica tipo marmitex, com	UN	4.080	R\$21,00	R\$85.680,00

	capacidade mínima compatível com o peso e composição da refeição) com peso mínimo de 700 gramas.				
TOTAL					R\$85.680,00

2.3. Detalhamento do objeto:

2.3.1 REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR Nº 8 (embalagem descartável térmica tipo marmitex, com capacidade mínima compatível com o peso e composição da refeição) com peso mínimo de 700 gramas.

As marmitas devem apresentar a seguinte composição:

- Arroz: mínimo 150 g;
- Feijão cozido em caldo: mínimo 100 g;
- Saladas: mínimo 200g, sendo pelo menos três opções, uma ou duas cruas e uma ou duas cozidas, de cores diferentes;

• Carne: mínimo 150 g sendo frango, bovina, suína ou peixe;

Guarnição/acompanhamento: mínimo de 100 g (ex: massas variadas, farofas, legumes, tubérculos, molhos etc.).

As refeições devem ser acompanhadas de um kit de talheres descartáveis cada, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo, 1 (uma) colher de sobremesa e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica transparente.

Observações:

- Os componentes da salada devem ser acondicionados separados; sendo pelo menos um componente cru e um componente cozido, de cores diferentes, variando os tipos durante a semana.
- Não será permitido nenhum tipo de batata como salada.
- A forma de preparação das carnes e guarnição deve ser variada, não podendo haver repetição da forma de preparo na mesma semana.
- É permitida a utilização de alimentos fritos em até 2 (duas) refeições semanais, sendo no máximo 1 (uma) vez para a carne e 1 (uma) vez para a guarnição/acompanhamento.
- Exemplos de guarnição: macarrão, farofa, polenta, purês, batatas, etc.
- Os critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela Vigilância Sanitária para preparo e transporte de alimentos, devem ser respeitados.
- Os produtos deverão apresentar características organolépticas adequadas: cor, odor, sabor, aparência e consistência.
- Os alimentos que compõem a marmitex devem estar frescos, ser preparados no dia e horário do fornecimento e ser de boa qualidade quanto à aparência, textura e sabor.
- AQUISIÇÃO PARCELADA.

2.4. O valor unitário por marmitex se dá em R\$ 21,00 (vinte e um reais).

3 – DOS RECURSO

3.1. Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

DOTAÇÃO

02.06.10.302.0016.3.026.3390.30.00 439 – material de consumo

1.600.23 – CAPS Centro de Atenção Psicossocial

1.621.99 – Transferência Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual

CLÁUSULA QUARTA - FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

4.1 - Os pagamentos deverão ser efetuados após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64, observado o disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021. O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias, contados da data do protocolo do documento de cobrança no(a) Protocolo Geral da Administração Municipal de Coqueiral/MG e obedecido o disposto na legislação.

4.2 - O pagamento à CREDENCIADA será realizado em razão da efetiva prestação de serviço, sem que a Administração Municipal esteja obrigada a pagar o valor total do contrato caso todo o quantitativo do objeto previsto na cláusula segunda não tenha sido regularmente entregue e aceito.

4.3 - No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CREDENCIADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

4.4 - O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à CREDENCIADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança no Protocolo Geral da Administração Municipal de Coqueiral/MG e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

4.5 - O pagamento será efetuado à CREDENCIADA por meio de crédito em conta corrente aberta em banco a ser indicado, a qual deverá ser cadastrada junto à Coordenação do Tesouro Municipal.

4.6 – DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2.145, DE 26 DE JUNHO DE 2023 E PORTARIA MUNICIPAL Nº 106/2023:

4.6.1 Por força da Portaria Municipal 106/2023 que trata das regras de retenção de tributos no pagamento a fornecedores por Órgãos e Entidades do Poder Executivo dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234/2012, ao efetuar os pagamentos a CONTRATANTE procederá à retenção do imposto de renda (IR).

4.6.2 As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes da prestação de serviços contratados ou fornecimento dos bens contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do art. 158 da Constituição Federal de 1988;

4.6.3 As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou prestação de serviços, para entrega futura;

4.6.4 Não estão sujeitos à retenção do IR na fonte, conforme artigo 4º elencados no art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012.

CLÁUSULA QUINTA - FORMA DE FORNECIMENTO

5.1 - As refeições deverão ser entregues de segunda à sexta-feira até as 11h, mediante solicitação prévia da Secretaria Municipal de Saúde, observada antecedência mínima de 24 horas para emissão do pedido. O local de entrega será no CAPS I - Centro de Atenção Psicossocial de Coqueiral, MG, rua Francisco Antônio Vilela, nº 25 no Centro. Entrega diária, de segunda a sexta-feira. Horário: 11:00 horas.

CLÁUSULA SEXTA - PRAZO

6.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado mediante aditivo, desde que demonstrada a vantagem para a Administração e observados os requisitos legais, conforme disposições da Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA SÉTIMA - FISCALIZAÇÃO

7.1 - A CREDENCIADA submeter-se-á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo CREDENCIANTE e/ou por seus prepostos, não eximem a CREDENCIADA

de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas responsabilidades legais e contratuais.

7.2 - A Fiscalização da prestação dos serviços caberá ao servidor Marcus Vinicius M. Garcia da Secretaria Municipal de Saúde. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios nos termos da legislação em vigor, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

7.3 - A CREDENCIADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CREDENCIANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

7.4 - A CREDENCIADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CREDENCIANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.

7.5 - Compete à CREDENCIADA fazer minucioso exame das especificações dos serviços, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

7.6 - A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CREDENCIADA no que concerne aos bens adquiridos, à sua entrega e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CREDENCIANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na execução contratual não implicará corresponsabilidade do CREDENCIANTE ou de seus prepostos.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CREDENCIADO

8.1 - O fornecimento deverá ser iniciado a partir da data do efetivo recebimento da Autorização de fornecimento, sendo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, entregues no CAPS – I Centro de Atenção Psicossocial Coqueiral MG. Nos dias de segunda a sexta-feira no horário das 11:00 horas.

8.2 - Executar o objeto do presente Termo de Referência.

8.3 - Pagar todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste instrumento, como estabelece no Artigo 121 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

8.4 - Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos, materiais ou pessoais causados pela CREDENCIADA, seus empregados, ou prepostos à CONTRATANTE, ou a terceiros.

8.5 - Atender às solicitações nos prazos estipulados.

8.6 - Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como o custo das entregas.

8.7- Entregar o material durante o expediente do CAPS ou em horários alternativos, previamente acordados com a Secretaria Municipal de Saúde.

8.8- Caso seja identificado a presença de produtos inadequados para consumo, os mesmos deverão ser substituídos no prazo máximo de até 2 (duas) horas a contar do momento da notificação.

8.9- Fornecer os materiais de acordo com a descrição no objeto, especificações e observações, com rapidez e eficiência, cumprindo as normas do contrato.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CREDENCIANTE

9.1- Acompanhar, fiscalizar, conferir, avaliar a execução do fornecimento e as obrigações da CREDENCIADA, rejeitar, no todo ou em parte, o serviço prestado em desacordo com as obrigações assumidas pelo credenciado, bem como atestar na Nota Fiscal / Fatura a efetiva prestação do serviço e o seu aceite - sendo o caso, através de servidor designado pela Autoridade competente.

9.2- Disponibilizar um servidor do Fundo Municipal de Saúde para conferir a prestação do serviço.

9.3 Não permitir que outrem cumpra com as obrigações a que se sujeitou a CREDENCIADA.

9.4 - Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CREDENCIADA. Comunicar à CREDENCIADA todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a aquisição do objeto.

9.5- Efetuar o pagamento da empresa vencedora na forma convencionada nos termos deste Termo de Referência, após a apresentação da Nota Fiscal e o aceite realizado pelo servidor responsável pelo recebimento definitivo.

9.6 - Rejeitar no todo ou em parte, o serviço prestado fora das especificações constantes do presente Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA - FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO

10.1- Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CREDENCIADA de cumprir os serviços e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas épocas oportunas. Os motivos de força maior e caso fortuito poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1- Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato, a Administração poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2- A aplicação da sanção prevista na alínea "b" observará os seguintes parâmetros:

11.2.1 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze)

dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

11.2.2 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

11.2.3 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

11.2.4 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo;

11.2.3 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.

11.3- As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

11.4- Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2

11.5- As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

11.6- As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas "b", e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

11.7- As multas deverão ser recolhidas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade ou da publicação no Diário Oficial do Município do ato que as impuser.

11.8- As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CREDENCIADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

11.9- Se, no prazo previsto nesta Cláusula, não for feita a prova do recolhimento da multa, promover-se-ão as medidas necessárias ao seu desconto da garantia prestada, mediante despacho regular da autoridade contratante.

11.10- Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

11.11 - Nos casos em que o valor da multa venha a ser descontado da garantia, o valor desta deverá ser recomposto em **48 (quarenta e oito) horas**, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

11.12- Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CREDENCIANTE suspenderá, observado o contraditório e ampla defesa, os pagamentos devidos à CREDENCIADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

11.12.3- Se a CREDENCIANTE verificar que o valor da garantia e/ou o valor dos pagamentos ainda devidos são suficientes à satisfação do valor da multa, o processo de pagamento retomará o seu curso.

11.13- As multas eventualmente aplicadas com base na alínea "b" do caput desta Cláusula não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CREDENCIADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

11.14- A aplicação das sanções estabelecidas nas alíneas "a", "b", "c" e "d" do caput desta Cláusula serão aplicáveis após a instauração do devido processo de responsabilização, conduzido pela Comissão Permanente de Processo Administrativo Sancionador, observadas as competências definidas em Lei.

11.14.3 - A aplicação das sanções previstas nesta cláusula não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.5 - A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - RECURSOS

12.1- A CONTRATADA poderá apresentar:

a) Recurso a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da intimação da aplicação das penalidades estabelecidas nas alíneas "a", "b", "c" e "d" do caput da Cláusula anterior;

b) Recurso a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **3 (três) dias úteis**

contados da intimação da extinção do contrato quando promovido por ato unilateral e escrito da Administração;

c) Pedido de Reconsideração no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da ciência da aplicação da penalidade estabelecida na alínea "e" do caput da Cláusula anterior;

12.2- Os recursos a que aludem as alíneas "a" e "b" do caput da presente Cláusula serão dirigidos à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar a decisão recorrida, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior para decisão.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - EXTINÇÃO

13.1 - O CREDENCIANTE poderá extinguir administrativamente o Contrato, por ato unilateral, na ocorrência das hipóteses previstas no art. 137, incisos I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e observado o art. 138, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

13.2 - A extinção operará seus efeitos a partir da publicação do ato administrativo no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

13.3 - Na hipótese de extinção por sua culpa, a CREDENCIADA, além das demais sanções cabíveis, ficará sujeita à multa de até 20% (vinte por cento) calculada sobre o saldo reajustado do Contrato, ou, ainda, sobre o valor do Contrato, conforme o caso, na forma da Cláusula Terceira e da Cláusula Décima Sexta, caput, alínea "c", deste Contrato.

13.4- A multa referida no parágrafo anterior não tem caráter compensatório e será descontada do valor da garantia. Se a garantia for insuficiente, o débito remanescente, inclusive o decorrente de penalidades anteriormente aplicadas, poderá ser compensado com eventuais créditos devidos pelo CREDENCIANTE.

13.5- Nos casos de extinção com culpa exclusiva da CREDENCIANTE, deverão ser promovidos:

- a) os pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da extinção;
- b) o pagamento do custo de desmobilização, caso haja;
- c) o ressarcimento dos prejuízos comprovadamente sofridos.

13.6- Na hipótese de extinção do Contrato por culpa da CREDENCIADA, esta somente terá direito ao valor das faturas relativas às parcelas do objeto efetivamente adimplidas até a data da rescisão do Contrato, após a compensação prevista no parágrafo quarto desta Cláusula.

13.7 - No caso de extinção amigável, esta será reduzida a termo, tendo a CREDENCIADA direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato, conforme atestado em laudo da comissão especial designada para esse fim e à devolução da garantia.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - PUBLICAÇÃO

14.1- O CREDENCIANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Diário Oficial do Município, além da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - A CREDENCIADA se obriga a manter, durante todo o período de execução do Contrato, as condições de habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e regularidade trabalhista exigidas no Edital por meio do qual foi licitada a aquisição objeto do presente instrumento e o teor da sua proposta de preço, sob pena de rescisão do Contrato;

15.2- Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.3 - Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CREDENCIANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

16.1- Fica eleito o Foro da Comarca de Boa Esperança/MG, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente em 01 (uma) via de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que também o assinam.

ASSINATURAS:

ANEXO III

EDITAL DE CREDENCIAMENTO - INEXIGIBILIDADE Nº. 025/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 069/2026

CREDENCIAMENTO Nº. 001/2026

SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO

DADOS CADASTRAIS					
Nome Empresarial:					
Endereço:			Cidade:		UF:
Telefone:		Celular:		E-mail:	
Banco:		Agência:		Conta Corrente:	
CNPJ:			Inscrição Estadual:		

_____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no NPJ/MF sob nº. ____ / ____-__, com sede à (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) ____, portador(a) da CI/RG nº. ____ e inscrito no CPF/MF sob o nº. _____, vem, por meio da presente, solicitar seu **CREDENCIAMENTO DE EMPRESAS FORNECEDORAS DE ALIMENTAÇÃO PRONTA PARA CONSUMO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM TIPO “MARMITEX”**, para os usuários da assistência prestada pelo CAPS – Centro de Atenção Psicossocial da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Coqueiral, assistidos em regime de permanência dia (período integral de 8 horas), por um período de 12 meses com vistas a atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, nos termos e condições do Edital de Credenciamento nº. 001 /2026.

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Valor médio unitário	Valor médio total
01	REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS DESCARTÁVEIS DE ISOPOR Nº 8 (embalagem descartável térmica tipo marmitex, com capacidade mínima compatível com o peso e composição da refeição) com peso mínimo de 700 gramas.	UN	4.080	R\$21,00	R\$85.680,00
TOTAL					R\$85.680,00

Coqueiral/MG, __ de _____ de 2026.

Nome, identificação e assinatura do licitante

ANEXO IV

DECLARAÇÃO CONJUNTA

A empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____-UF, com o endereço eletrônico _____, através do seu representante legal, infra-assinado, e para os fins de participação **da credenciamento Nº 001/2026**, **DECLARA** sob as penalidades cabíveis, que:

I - Atende aos requisitos de habilitação e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

II - Não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

III - Conhece as especificações do objeto e os termos constantes neste Aviso e seu(s) Anexos, e que concorda com todos os termos constantes no mesmo e ainda, que possui todas as condições para atender e cumprir as exigências de fornecimento então contidas;

IV - Não mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

V - Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

VI - A proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data da entrega das propostas.

VII - Nomeou e constituiu o(a) senhor(a) _____, portador(a) do CPF/MF sob nº _____, para ser o(a) **preposto** responsável para acompanhar a execução do Contrato ou instrumento equivalente, e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações assumidas diante da participação neste instrumento convocatório e seus anexos. **VIII** - Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal).

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

IX - Conhecimento acerca da disposição contida no artigo 155, VIII da Lei nº 14.133/2021, quanto a apresentação de declaração falsa.

Nome, identificação e assinatura do licitante



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ACEITE DE PREÇOS

_____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob n°. _____. _____. _____. / _____. _____. ____, com sede à (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da CI/RG nº. ____ e inscrito no CPF/MF sob o nº. _____. _____. ____, DECLARA, sob as penas da Lei, que CONCORDA e ACEITA em Prestação de Serviços de Credenciamento de pessoas jurídicas para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens individuais térmicas e herméticas (tipo marmitex), visando atender às necessidades nutricionais diárias dos usuários assistidos pelo CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) de Coqueiral/MG, em regime de permanência integral (08 horas), compreendendo cardápios balanceados, transporte em condições higiênico-sanitárias adequadas e observância às normas da ANVISA.

Coqueiral/MG, ____ de _____ de 2026.

Nome, identificação e assinatura do licitante