



Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

000013

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 645/2026/PMPD-TO

CREDENCIAMENTO ELETRÔNICO Nº 002/2026/PMPD-TO

INEXEGIBILIDADE Nº 063/2026/PMPD-TO

ÓRGÃO GERENCIADOR: PREFEITURA MUNICIPAL DE PAU D'ARCO-TO,

CNPJ: 25.063.991/0001-82

FUNDAMENTAÇÃO JURIDICA: Art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Inviabilidade de Competição

OBJETO: Credenciamento de restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos congêneres para a prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas, bem como de refrigerantes e água mineral, destinados ao atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Pau D'Arco – TO, de suas Secretarias e Fundos Municipais, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência e no Edital de Credenciamento.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DAS INFORMAÇÕES BÁSICAS

Credenciamento de restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos congêneres para a prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas, bem como de refrigerantes e água mineral, destinados ao atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Pau D'Arco – TO, de suas Secretarias e Fundos Municipais, conforme as condições estabelecidas no Termo de Referência e no Edital de Credenciamento. Para o período de 12 meses.

1.1 Área Requisitante

Prefeitura Municipal - GILMAR OLIVEIRA SOUZA

1.2 Categoria do Objeto

Serviço comum de natureza continuada, consistente na prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral, por meio de credenciamento de restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos congêneres, para atendimento das demandas da Prefeitura Municipal de Pau D'Arco – TO, de suas Secretarias e Fundos Municipais.

O objeto possui padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, sendo passível de especificação por meio de Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.133/2021, caracterizando-se como serviço comum.



Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

000014

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade de garantir o fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral para atender às demandas da Prefeitura Municipal de Pau D'Arco – TO, de suas Secretarias e Fundos Municipais, assegurando condições adequadas para a execução das atividades administrativas, operacionais e institucionais desenvolvidas pelo Município.

No desempenho de suas atribuições, a Administração Municipal promove reuniões, capacitações, treinamentos, eventos oficiais, campanhas, ações itinerantes, mutirões, fiscalizações, atividades de campo e outras ações que demandam a permanência de servidores, colaboradores e equipes de apoio fora de suas unidades de trabalho ou em jornadas prolongadas. Nessas situações, o fornecimento de alimentação torna-se necessário para garantir a continuidade dos serviços públicos e proporcionar condições adequadas de trabalho.

Além disso, o Município frequentemente recebe autoridades, palestrantes, técnicos, representantes de órgãos públicos, prestadores de serviços e demais participantes de eventos institucionais, cuja permanência exige a disponibilização de alimentação, observados os critérios e autorizações da Administração.

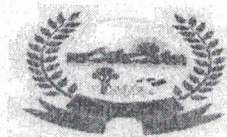
A adoção do credenciamento permitirá que todos os estabelecimentos que atenderem às exigências do edital sejam habilitados para prestar os serviços, ampliando a oferta de atendimento, promovendo maior competitividade, eficiência, economicidade e disponibilidade, sem exclusividade entre os credenciados, conforme as regras de distribuição da demanda estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária e adequada ao atendimento do interesse público, garantindo a continuidade dos serviços administrativos e o pleno funcionamento da Administração Municipal, em observância aos princípios da legalidade, impessoalidade, eficiência, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

2 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para fins de credenciamento, os interessados deverão atender aos requisitos mínimos estabelecidos no Edital e no Termo de Referência, observando a legislação vigente e as normas aplicáveis ao objeto, especialmente:

- I – Comprovar habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- II – Possuir estabelecimento comercial regularmente constituído e em funcionamento, compatível com a prestação dos serviços objeto do credenciamento.
- III – Apresentar Alvará de Funcionamento vigente e Licença Sanitária válida, expedidos pelos órgãos competentes, ou documento equivalente, quando exigido pela legislação.



000015

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

- IV – Atender integralmente às normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar e manipulação de alimentos expedidas pelos órgãos competentes, incluindo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis.
- V – Disponibilizar refeições preparadas com matérias-primas de qualidade, observando boas práticas de manipulação, conservação, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos.
- VI – Fornecer refrigerantes e água mineral em embalagens originais, lacradas, dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo.
- VII – Manter instalações, equipamentos, utensílios e equipe compatíveis com a execução dos serviços, garantindo padrões adequados de higiene, qualidade e segurança alimentar.
- VIII – Atender às solicitações da Administração nos locais, dias e horários definidos na autorização de fornecimento, observando os prazos estabelecidos.
- IX – Responsabilizar-se integralmente pelos custos com mão de obra, insumos, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas necessárias à execução dos serviços, sem qualquer ônus adicional para a Administração.
- X – Garantir que os alimentos fornecidos estejam em perfeitas condições de consumo, respondendo por eventuais danos decorrentes de falhas na qualidade, conservação ou manipulação.
- XI – Permitir o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual pela Administração, prestando todas as informações e documentos que forem solicitados.
- XII – Manter, durante toda a vigência do credenciamento e das contratações dele decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

2.2 Requisitos Técnicos

Os estabelecimentos credenciados deverão atender aos seguintes requisitos técnicos para a execução dos serviços:

- a) Possuir estrutura física adequada para preparo, armazenamento, acondicionamento e fornecimento dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
- b) Manter instalações, equipamentos, utensílios e mobiliários em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento.
- c) Cumprir integralmente as Boas Práticas para Serviços de Alimentação previstas na legislação sanitária aplicável, especialmente na Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas correlatas.
- d) Utilizar matérias-primas de qualidade comprovada, observando os prazos de validade, condições adequadas de armazenamento e procedência dos produtos.



000016

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

- e) Disponibilizar profissionais devidamente capacitados para o preparo, manipulação e atendimento, utilizando uniformes e equipamentos de proteção individual quando exigidos pela legislação.
- f) Fornecer refeições preparadas no mesmo dia do consumo, em condições adequadas de higiene, conservação, temperatura e qualidade, próprias para o consumo humano.
- g) Fornecer refrigerantes e água mineral em embalagens originais, lacradas, dentro do prazo de validade e armazenadas conforme orientação do fabricante.
- h) Manter capacidade operacional suficiente para atender às demandas da Administração Municipal, sem comprometer a qualidade dos produtos e dos serviços prestados.
- i) Atender às Autorizações de Fornecimento emitidas pela Administração, observando os quantitativos, horários e locais estabelecidos.
- j) Permitir a realização de inspeções e fiscalizações pela Administração Municipal, fornecendo todas as informações necessárias para verificação da qualidade dos serviços e do cumprimento das obrigações contratuais.
- k) Manter, durante toda a vigência do credenciamento, as licenças, alvarás e demais autorizações exigidas pelos órgãos competentes, especialmente a Licença Sanitária e o Alvará de Funcionamento, quando aplicáveis.

2.3 Requisitos Operacionais

A execução dos serviços deverá observar os seguintes requisitos operacionais:

- a) O fornecimento das refeições, refrigerantes e água mineral ocorrerá mediante solicitação formal da Administração Municipal, por meio de Ordem de Fornecimento, autorização, requisição ou documento equivalente.
- b) Os estabelecimentos credenciados deverão estar aptos a atender às demandas durante seu horário regular de funcionamento, observadas as necessidades da Administração e as condições estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.
- c) As refeições deverão ser fornecidas conforme o cardápio e as especificações definidas pela Administração, garantindo qualidade, higiene, quantidade adequada e condições apropriadas para o consumo.
- d) O atendimento será realizado conforme o critério de distribuição da demanda previsto no Edital de Credenciamento, respeitando a isonomia entre os credenciados e os princípios da impessoalidade e da eficiência.
- e) Os produtos fornecidos deverão estar em perfeitas condições de consumo, observando as normas sanitárias, os prazos de validade e as condições adequadas de acondicionamento, transporte e conservação.



000017

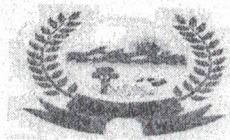
Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

- f) O credenciado deverá atender prontamente às solicitações da Administração, responsabilizando-se pela regular execução dos serviços e pela substituição imediata de qualquer produto que apresente irregularidade, inadequação ou esteja em desacordo com as especificações estabelecidas.
- g) Todos os custos necessários à execução dos serviços, incluindo aquisição de insumos, preparo, mão de obra, transporte, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais despesas, correrão exclusivamente por conta do credenciado.
- h) A Administração poderá realizar inspeções e fiscalizações a qualquer tempo, com a finalidade de verificar a qualidade dos serviços, o cumprimento das normas sanitárias e a observância das condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e no instrumento de credenciamento.
- i) O credenciado deverá manter, durante toda a vigência do credenciamento, as condições de habilitação, qualificação técnica e regularidade exigidas para sua participação, comunicando imediatamente à Administração qualquer alteração que possa interferir na execução dos serviços.

2.4 Requisitos da Contratação

Para participar do credenciamento e executar os serviços, os interessados deverão atender aos requisitos previstos na Lei nº 14.133/2021, no Edital e no Termo de Referência, observando, no mínimo, as seguintes condições:

- I – Estar regularmente constituído e possuir atividade econômica compatível com o objeto do credenciamento.
- II – Comprovar habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, conforme exigências editalícias.
- III – Possuir Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária vigentes, expedidos pelos órgãos competentes, ou documento equivalente exigido pela legislação.
- IV – Cumprir integralmente a legislação sanitária aplicável, especialmente as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais normas relativas às boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento, conservação e fornecimento de alimentos.
- V – Disponibilizar estrutura física, equipamentos, utensílios e equipe compatíveis com a adequada execução dos serviços, garantindo padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e atendimento.
- VI – Fornecer refeições preparadas com alimentos de boa procedência, observando as condições adequadas de preparo, acondicionamento, conservação, transporte (quando aplicável) e temperatura para consumo.
- VII – Fornecer refrigerantes e água mineral em embalagens originais, lacradas, dentro do prazo de validade e armazenadas conforme as recomendações do fabricante.
- VIII – Executar os serviços mediante Ordem de Fornecimento, requisição ou outro documento emitido pela Administração, observando os quantitativos e demais condições estabelecidas.



000018

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

IX – Responsabilizar-se integralmente pelos custos de aquisição dos insumos, mão de obra, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, transporte e demais despesas necessárias à execução dos serviços.

X – Permitir o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual pelos representantes da Administração, atendendo prontamente às solicitações e corrigindo eventuais irregularidades constatadas.

XI – Manter, durante toda a vigência do credenciamento e das contratações dele decorrentes, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

XII – A distribuição da demanda entre os credenciados observará os critérios definidos no Edital de Credenciamento, assegurando tratamento isonômico, impessoalidade, transparência e eficiência, sem garantia de quantitativo mínimo de contratações para qualquer credenciado.

2.5 Sustentabilidade e Boas Práticas

Na execução dos serviços, os estabelecimentos credenciados deverão adotar práticas que promovam a sustentabilidade ambiental, a responsabilidade social e o uso racional dos recursos, observando, sempre que aplicável, as diretrizes da Lei nº 14.133/2021 e da legislação ambiental e sanitária vigente.

Deverão ser observadas, entre outras, as seguintes medidas:

I – Utilização racional de água, energia elétrica, gás e demais insumos empregados na preparação e fornecimento dos alimentos.

II – Destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados durante a execução dos serviços, promovendo, quando possível, a coleta seletiva e a reciclagem, em conformidade com a legislação aplicável.

III – Adoção de medidas para redução do desperdício de alimentos, desde o armazenamento até o preparo e o fornecimento das refeições.

IV – Utilização de produtos de limpeza e higienização devidamente regularizados pelos órgãos competentes, observando as normas de segurança e proteção ao meio ambiente.

V – Preferência, sempre que viável e sem prejuízo da competitividade e da economicidade, por materiais, embalagens e utensílios que sejam recicláveis, reutilizáveis ou causem menor impacto ambiental.

VI – Cumprimento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, em conformidade com a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas sanitárias aplicáveis, garantindo a segurança alimentar, a qualidade dos produtos e a proteção da saúde dos consumidores.

VII – Capacitação dos colaboradores quanto às normas de higiene, manipulação de alimentos, atendimento ao público e prevenção de contaminações.



Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

000015

VIII – Manutenção das instalações, equipamentos e utensílios em adequadas condições de limpeza, conservação e funcionamento, assegurando a qualidade dos serviços prestados.

2.6 Critérios de Qualidade

Os serviços prestados pelos estabelecimentos credenciados deverão atender aos seguintes critérios de qualidade:

- I – As refeições deverão ser preparadas com ingredientes de boa procedência, próprios para o consumo humano e dentro do prazo de validade, observando rigorosamente as normas sanitárias e de segurança alimentar.
- II – Os alimentos deverão apresentar adequado padrão de qualidade, sabor, aparência, textura, valor nutricional e temperatura de consumo, compatíveis com as boas práticas de manipulação de alimentos.
- III – Os refrigerantes e a água mineral deverão ser fornecidos em embalagens originais, lacradas, sem avarias, dentro do prazo de validade e armazenados conforme as recomendações do fabricante.
- IV – As instalações, equipamentos, utensílios e áreas de preparo deverão permanecer em perfeitas condições de higiene, conservação e funcionamento durante toda a execução dos serviços.
- V – Os manipuladores de alimentos deverão observar rigorosamente as normas de higiene pessoal, utilizando uniformes limpos, equipamentos de proteção individual, quando exigidos, e adotando as boas práticas de manipulação previstas na legislação sanitária.
- VI – Os serviços deverão ser executados com pontualidade, eficiência e atendimento adequado, observando as solicitações da Administração e os horários estabelecidos na Ordem de Fornecimento.
- VII – Os produtos que apresentarem qualquer desconformidade, deterioração, contaminação, alteração de qualidade ou estiverem em desacordo com as especificações deverão ser substituídos imediatamente, sem qualquer ônus para a Administração.
- VIII – A Administração poderá realizar inspeções e fiscalizações a qualquer tempo para verificar a qualidade dos produtos e serviços, bem como o cumprimento das exigências sanitárias e contratuais, podendo rejeitar aqueles que não atendam aos padrões estabelecidos.
- IX – Os estabelecimentos credenciados deverão manter, durante toda a vigência do credenciamento, padrões de qualidade compatíveis com a legislação sanitária vigente, especialmente as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), respondendo integralmente por eventuais prejuízos decorrentes da má execução dos serviços.

4 BENEFÍCIOS ESPERADOS



000020

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

Com a realização do credenciamento, espera-se alcançar os seguintes benefícios para a Administração Pública Municipal:

- I – Garantir a continuidade do fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral para atendimento das demandas institucionais da Prefeitura Municipal, Secretarias e Fundos Municipais.
- II – Ampliar a rede de estabelecimentos aptos a prestar os serviços, proporcionando maior disponibilidade de atendimento e melhor cobertura das necessidades da Administração.
- III – Assegurar maior eficiência, celeridade e flexibilidade na contratação, permitindo que os serviços sejam prestados sempre que houver necessidade, conforme os critérios definidos no Edital de Credenciamento.
- IV – Promover isonomia entre os interessados, possibilitando o credenciamento de todos os estabelecimentos que atendam às condições estabelecidas pela Administração.
- V – Garantir a qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados, mediante exigência de cumprimento das normas sanitárias, de segurança alimentar e das especificações técnicas previstas no Termo de Referência.
- VI – Proporcionar maior economicidade na gestão das contratações, mediante a utilização de preços previamente fixados e da contratação apenas conforme a demanda efetivamente existente.
- VII – Assegurar transparência, impessoalidade e eficiência na execução das contratações, em conformidade com os princípios previstos na Lei nº 14.133/2021.
- VIII – Reduzir riscos de descontinuidade no atendimento das demandas administrativas, assegurando maior agilidade na prestação dos serviços necessários ao funcionamento da Administração Pública Municipal.
- IX – Melhorar as condições de apoio às atividades institucionais, eventos oficiais, capacitações, reuniões, ações de campo, fiscalizações e demais atividades desenvolvidas pelos órgãos municipais, contribuindo para a eficiência da prestação dos serviços públicos.

ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

ADMINISTRAÇÃO			
Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	AGUA MINERAL 500 ML	1875	UN
2	MARMITEX	1200	UN
3	REFEIÇÃO PF	1000	UN
4	REFRIGERANTE 1 L	438	UN
5	REFRGERANTE 2L	563	UN



Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

000024

SAÚDE

Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	AGUA MINERAL 500 ML	100	UN
2	MARMITEX	250	UN
3	REFEIÇÃO PF	250	UN
4	REFRIGERANTE 1 L	100	UN
5	REFRGERANTE 2L	100	UN

EDUCAÇÃO

Item	Descrição	Quantidade	Unidade
1	AGUA MINERAL 500 ML	1000	UN
2	MARMITEX	200	UN
3	REFEIÇÃO PF	200	UN
4	REFRIGERANTE 1 L	100	UN
5	REFRGERANTE 2L	100	UN

5 ESTIMATIVA ANUAL

DIVISÃO PELOS FUNDOS:

ADMINISTRAÇÃO

Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Média (unitário)	Valor total
1	AGUA MINERAL 500 ML	1875	UN	R\$ 5,36	R\$ 10.050,00
2	MARMITEX	1200	UN	R\$ 29,82	R\$ 35.787,96
3	REFEIÇÃO PF	1000	UN	R\$ 27,07	R\$ 27.066,70
4	REFRIGERANTE 1 L	438	UN	R\$ 6,99	R\$ 3.061,62
5	REFRGERANTE 2L	563	UN	R\$ 13,30	R\$ 7.487,90
VALOR TOTAL					R\$ 83.454,18



000022

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

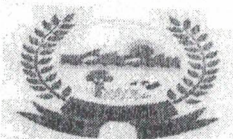
SAÚDE					
Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Média (unitário)	Valor total
1	AGUA MINERAL 500 ML	100	UN	R\$ 5,36	R\$ 536,00
2	MARMITEX	250	UN	R\$ 29,82	R\$ 7.455,83
3	REFEIÇÃO PF	250	UN	R\$ 27,07	R\$ 6.766,68
4	REFRIGERANTE 1 L	100	UN	R\$ 6,99	R\$ 699,00
5	REFRGERANTE 2L	100	UN	R\$ 13,30	R\$ 1.330,00
VALOR TOTAL					R\$ 16.787,50

EDUCAÇÃO					
Item	Descrição	Quantidade	Unidade	Média (unitário)	Valor total
1	AGUA MINERAL 500 ML	1000	UN	R\$ 5,36	R\$ 5.360,00
2	MARMITEX	200	UN	R\$ 29,82	R\$ 5.964,66
3	REFEIÇÃO PF	200	UN	R\$ 27,07	R\$ 5.413,34
4	REFRIGERANTE 1 L	100	UN	R\$ 6,99	R\$ 699,00
5	REFRGERANTE 2L	100	UN	R\$ 13,30	R\$ 1.330,00
VALOR TOTAL					R\$ 18.767,00

TOTAL GERAL	R\$ 119.008,68
-------------	----------------

VALOR POR EXTENSO: R\$ 119.008,68 (Cento e dezenove mil oito reais e sesenta e oito centavos)

A estimativa anual de consumo foi elaborada com base no histórico de utilização, na previsão das demandas das Secretarias e Fundos Municipais, na quantidade de eventos institucionais, reuniões, capacitações, ações de campo, fiscalizações e demais atividades administrativas que demandam o fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral.



000026

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

Os quantitativos previstos possuem caráter exclusivamente estimativo, destinando-se ao planejamento da contratação e à reserva orçamentária, não gerando direito adquirido aos credenciados quanto à execução de quantidade mínima ou máxima de serviços.

As contratações ocorrerão conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou documento equivalente, observando a disponibilidade orçamentária e financeira, bem como os critérios de distribuição da demanda definidos no Edital de Credenciamento.

A estimativa anual será detalhada em planilha própria constante do Termo de Referência, contendo a descrição dos itens, unidades de medida, quantitativos estimados e respectivos valores de referência, os quais servirão de base para a gestão e fiscalização das contratações decorrentes do credenciamento.

6 DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO DOS PREÇOS REFERENCIAIS

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base em pesquisa de preços realizada pela Administração, observando os parâmetros previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável, buscando refletir os valores praticados no mercado para serviços de fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral.

Os preços referenciais estabelecidos no Termo de Referência correspondem aos valores máximos admitidos para remuneração dos serviços objeto do credenciamento e serão aplicados de forma uniforme a todos os credenciados que aderirem às condições fixadas pela Administração.

No credenciamento, não haverá disputa de preços entre os interessados, uma vez que a Administração fixa previamente os valores de remuneração dos serviços. O interessado deverá manifestar concordância integral com os preços referenciais e com as demais condições estabelecidas no Edital e no Termo de Referência para fins de credenciamento.

O valor global estimado da contratação possui caráter meramente estimativo e foi calculado para fins de planejamento, reserva orçamentária e gestão administrativa, não gerando direito à contratação de quantitativos mínimos ou ao recebimento de qualquer valor pelos credenciados.

Os pagamentos serão efetuados exclusivamente pelos serviços efetivamente prestados e devidamente atestados pela fiscalização do contrato, observadas a disponibilidade orçamentária e financeira e as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e no instrumento contratual.

7 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação será realizada por meio de credenciamento de restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos congêneres aptos ao fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral.



000024

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

Em razão das características do objeto e da natureza do procedimento de credenciamento, não se aplica o parcelamento da contratação nos moldes utilizados em licitações competitivas. O credenciamento permite que todos os interessados que atendam às exigências do Edital sejam habilitados para prestar os serviços, ampliando a oferta de estabelecimentos disponíveis e assegurando maior eficiência no atendimento das demandas da Administração.

A execução ocorrerá de forma parcelada apenas quanto às solicitações de fornecimento, que serão realizadas conforme a necessidade da Administração, mediante emissão de Ordem de Fornecimento ou documento equivalente, sem garantia de quantitativo mínimo aos credenciados.

Dessa forma, o modelo adotado atende aos princípios da eficiência, economicidade, isonomia, planejamento e continuidade dos serviços públicos, permitindo que as contratações ocorram de acordo com a demanda efetiva da Administração Municipal, sem comprometer a qualidade dos serviços prestados.

8 ALINHAMENTO DA ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento estratégico da Administração Pública Municipal, tendo por finalidade assegurar a continuidade e a eficiência das atividades desenvolvidas pela Prefeitura Municipal de Pau D'Arco – TO, suas Secretarias e Fundos Municipais.

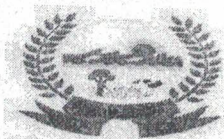
O credenciamento para o fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral atende às necessidades administrativas previamente identificadas pelos órgãos demandantes, possibilitando o suporte às atividades institucionais, reuniões, capacitações, treinamentos, eventos oficiais, ações de fiscalização, campanhas, mutirões e demais serviços executados em benefício da coletividade.

A contratação está em conformidade com o planejamento anual das unidades administrativas e deverá observar as dotações orçamentárias próprias, compatíveis com a natureza da despesa, bem como as disposições da Lei nº 14.133/2021, garantindo que as contratações decorrentes do credenciamento sejam realizadas de forma planejada, eficiente e de acordo com a disponibilidade orçamentária e financeira.

Caso o Município possua Plano de Contratações Anual (PCA) instituído, a presente contratação deverá estar prevista no referido instrumento ou ser nele incluída, em conformidade com a regulamentação municipal aplicável. Na inexistência de PCA formalmente instituído, a contratação justifica-se pelo planejamento das demandas das Secretarias e Fundos Municipais e pela necessidade de assegurar a continuidade dos serviços públicos.

10 BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A contratação por meio de credenciamento visa proporcionar benefícios diretos à Administração Pública Municipal, assegurando maior eficiência na execução das atividades institucionais e na prestação dos serviços públicos.



000025

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

Com a implementação do credenciamento, espera-se alcançar os seguintes benefícios:

- I – Garantir o fornecimento contínuo de refeições prontas, refrigerantes e água mineral para atender às necessidades da Prefeitura Municipal, Secretarias e Fundos Municipais.
- II – Disponibilizar uma rede de estabelecimentos credenciados aptos a atender às demandas da Administração, ampliando as opções de atendimento e reduzindo o risco de descontinuidade dos serviços.
- III – Assegurar maior agilidade na contratação e na execução dos serviços, permitindo atendimento imediato às necessidades administrativas, sem a realização de sucessivos processos licitatórios.
- IV – Promover a eficiência administrativa, por meio de um procedimento simplificado, transparente e compatível com a natureza do objeto.
- V – Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, mediante exigência de cumprimento das normas sanitárias, das boas práticas de manipulação de alimentos e dos padrões de qualidade definidos no Termo de Referência.
- VI – Proporcionar economicidade, uma vez que os pagamentos serão realizados exclusivamente pelos serviços efetivamente fornecidos, observados os preços referenciais fixados pela Administração.
- VII – Assegurar tratamento isonômico entre todos os estabelecimentos que atenderem às condições do edital, permitindo o credenciamento de todos os interessados que preencham os requisitos estabelecidos.
- VIII – Fortalecer a continuidade das atividades administrativas, reuniões, eventos institucionais, capacitações, ações de fiscalização, campanhas e demais atividades desenvolvidas pelos órgãos municipais.
- IX – Garantir maior transparência, controle e segurança jurídica nas contratações, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

12.PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a adequada implementação e execução do credenciamento, a Administração deverá adotar as seguintes providências:

- I – Elaborar e aprovar o Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência e o Edital de Credenciamento, contendo as especificações do objeto, os requisitos de habilitação, os critérios de credenciamento, os preços referenciais e as condições de execução dos serviços.
- II – Realizar pesquisa de preços para definição dos valores referenciais, observando os critérios previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.
- III – Assegurar a existência de dotação orçamentária suficiente para suportar as contratações decorrentes do credenciamento.



Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

000026

- IV – Promover a publicação do Edital de Credenciamento e de seus atos, garantindo ampla publicidade e transparência, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
- V – Designar gestor e fiscal do contrato, ou comissão responsável, para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, atestando o cumprimento das obrigações assumidas pelos credenciados.
- VI – Estabelecer procedimentos internos para emissão das Ordens de Fornecimento, controle das solicitações, recebimento dos serviços, conferência das notas fiscais e processamento dos pagamentos.
- VII – Definir, no Edital e no Termo de Referência, os critérios objetivos para distribuição das demandas entre os credenciados, assegurando isonomia, impessoalidade, transparência e eficiência.
- VIII – Verificar, durante toda a vigência do credenciamento, a manutenção das condições de habilitação, da regularidade fiscal e das licenças exigidas dos estabelecimentos credenciados.
- IX – Orientar os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização quanto aos procedimentos de acompanhamento da execução contratual, recebimento dos serviços e aplicação das medidas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações contratuais.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE TRATAMENTO

A execução dos serviços de fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral poderá gerar impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais, à geração de resíduos sólidos e ao uso de embalagens descartáveis. Tais impactos, embora inerentes à natureza do objeto, podem ser minimizados mediante a adoção de boas práticas ambientais pelos estabelecimentos credenciados.

Como medidas de tratamento e mitigação, deverão ser observadas, sempre que aplicável, as seguintes diretrizes:

- I – Utilização racional de água, energia elétrica, gás e demais recursos empregados no preparo e fornecimento dos alimentos.
- II – Adoção de práticas para redução do desperdício de alimentos durante o armazenamento, preparo e fornecimento das refeições.
- III – Destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados, em conformidade com a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e demais normas aplicáveis.
- IV – Realização da coleta seletiva, sempre que disponível, e encaminhamento de materiais recicláveis para reaproveitamento ou reciclagem.
- V – Preferência pela utilização de embalagens, copos, talheres e demais materiais recicláveis, reutilizáveis ou de menor impacto ambiental, desde que não comprometam a segurança alimentar e a qualidade dos serviços.



000027

Estado Do Tocantins
Prefeitura Municipal De Pau D'arco-TO

VI – Armazenamento, manipulação e descarte de óleos, gorduras, produtos de limpeza e demais resíduos em conformidade com a legislação ambiental e sanitária vigente.

VII – Cumprimento das normas de boas práticas de manipulação de alimentos e de higiene sanitária, contribuindo para a prevenção de desperdícios, contaminações e impactos à saúde pública.

VIII – Orientação e conscientização dos colaboradores quanto ao uso racional dos recursos naturais, à correta segregação dos resíduos e à adoção de práticas ambientalmente responsáveis.

Considerando as características do objeto, conclui-se que os impactos ambientais são de baixa magnitude e podem ser adequadamente controlados mediante a observância da legislação ambiental e sanitária vigente, bem como das exigências estabelecidas no Edital e no Termo de Referência.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Após a análise das necessidades da Administração Municipal, das alternativas disponíveis, dos aspectos técnicos, operacionais, orçamentários e legais, conclui-se que o credenciamento de restaurantes, lanchonetes e estabelecimentos congêneres para o fornecimento de refeições prontas, refrigerantes e água mineral mostra-se tecnicamente, operacionalmente e economicamente viável.

A solução adotada é compatível com as demandas da Prefeitura Municipal de Pau D'Arco – TO, de suas Secretarias e Fundos Municipais, permitindo o atendimento contínuo das necessidades administrativas, com maior eficiência, flexibilidade e disponibilidade de estabelecimentos aptos à prestação dos serviços.

O procedimento de credenciamento revela-se adequado à natureza do objeto, possibilitando a habilitação de todos os interessados que atendam às exigências do Edital, sem restrição indevida à competitividade, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia, eficiência, publicidade, economicidade e planejamento previstos na Lei nº 14.133/2021.

Diante do exposto, declara-se viável a contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo para a elaboração do Termo de Referência, publicação do Edital de Credenciamento e adoção das demais providências necessárias à efetivação da contratação, observadas as disponibilidades orçamentária e financeira do Município.

Polyana Modesto de Carvalho
Pregoeira / Agente de Contratação
Portaria nº 226/2025

Pau D'Arco/TO, aos 02 de Julho de 2026.

Polyana Modesto De Carvalho

Agente de Contratação/ Pregoeira