

TERMO DE REFERÊNCIA

ÓRGÃOS DEMANDANTES:

Secretaria Municipal de Administração e Planejamento

Secretaria Municipal de Esporte

Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento

Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Sustentável e Recursos Hídricos

Secretaria Municipal de Assuntos Fundiários

Secretaria Municipal de Turismo e Lazer

Secretaria Municipal de Transportes e Obras e Serviços Urbanos

Fundo Municipal de Saúde

1. DO OBJETO

(Fundamentação legal: arts. 6º, inciso XXIII; 18; e 40 da Lei nº 14.133/2021)

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas (marmita, prato feito e self-service), sob demanda, destinadas a atender às necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Palmeirante – TO, especialmente durante a realização de festividades oficiais previstas no Decreto Municipal nº 310/2025, eventos institucionais, reuniões administrativas, capacitações, mutirões, ações intersetoriais e demais atividades que demandem jornada estendida ou execução externa dos serviços públicos.

1.2. O objeto compreende o preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, observadas as especificações técnicas, sanitárias, nutricionais e logísticas estabelecidas neste Termo de Referência, bem como o atendimento integral às normas da vigilância sanitária e demais legislações aplicáveis.

1.3. Trata-se de serviço comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII e XXIII, da Lei nº 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

1.4. A contratação será realizada de forma global, considerando a natureza homogênea do objeto, a necessidade de padronização da qualidade, a economicidade decorrente da escala e a maior eficiência na gestão e fiscalização contratual, em conformidade com o art. 40 da Lei nº 14.133/2021.

2. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação legal: arts. 11; 18; e 20 da Lei nº 14.133/2021)

2.1. A presente contratação mostra-se necessária para assegurar o regular desempenho das atividades administrativas e operacionais das Secretarias e Fundos do Município de Palmeirante – TO, especialmente durante a realização de festividades oficiais previstas no Decreto Municipal nº 310/2025, eventos institucionais, reuniões prolongadas, capacitações, mutirões, ações externas e demais atividades que demandem jornada estendida ou execução fora das dependências administrativas.

2.2. Nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a necessidade da contratação foi devidamente demonstrada no Estudo Técnico Preliminar, o qual identificou a inexistência de estrutura própria no âmbito municipal para o preparo, acondicionamento e fornecimento de refeições em conformidade com as normas sanitárias vigentes, bem como a inviabilidade técnica e econômica da execução direta do serviço.

2.3. O Município não dispõe de: Cozinha industrial estruturada; Equipamentos adequados para produção em escala; Equipe técnica especializada. Assim, a ausência da contratação comprometeria a eficiência administrativa, podendo ocasionar descontinuidade ou prejuízo à execução de atividades institucionais estratégicas, afetando diretamente o interesse público.

2.4. A contratação também se alinha aos princípios previstos no art. 11 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto ao Planejamento; Eficiência; Economicidade; Seleção da proposta mais vantajosa; Desenvolvimento nacional sustentável.

2.5. Ademais, conforme dispõe o art. 20 da Lei nº 14.133/2021, a definição do objeto foi realizada de forma clara, suficiente e precisa, considerando padrões usuais de mercado, permitindo adequada competição e garantindo condições objetivas para futura fiscalização contratual.

2.6. Dessa forma, a contratação revela-se medida necessária, adequada e proporcional para assegurar suporte logístico às atividades institucionais do Município, garantindo alimentação adequada aos servidores envolvidos nas ações administrativas e operacionais, bem como a continuidade e regularidade da prestação dos serviços públicos.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ADOTADA

(Fundamentação legal: art. 18, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021)

3.1. A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, compreendendo o preparo, acondicionamento, transporte e entrega, sob demanda, destinadas a atender às necessidades das Secretarias e Fundos do Município de Palmeirante – TO.

3.2. Nos termos do art. 18, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021, a definição da solução decorre da análise técnica realizada no Estudo Técnico Preliminar, que avaliou as alternativas disponíveis no mercado e concluiu pela inviabilidade da execução direta do serviço pela Administração, em razão da inexistência de estrutura física adequada, equipe técnica especializada e licenciamento sanitário compatível.

3.3. A contratação abrangerá:

- Produção das refeições conforme especificações mínimas estabelecidas neste Termo de Referência;
- Observância integral das normas sanitárias da ANVISA e da vigilância sanitária local;
- Acondicionamento adequado para preservação da qualidade e segurança alimentar;
- Transporte em condições apropriadas de higiene e conservação;
- Entrega nos locais, datas e horários definidos pela Administração.

3.4. A solução escolhida apresenta as seguintes vantagens:

- Maior eficiência administrativa;
- Padronização da qualidade das refeições;
- Garantia de segurança alimentar;
- Redução de riscos sanitários e trabalhistas;
- Economicidade, ao evitar investimentos em estrutura própria;
- Flexibilidade para atendimento de demandas variáveis.

3.5. O mercado local e regional dispõe de fornecedores aptos a executar o objeto, o que assegura competitividade ao certame e viabilidade técnica da contratação.

3.6. Dessa forma, a solução adotada revela-se tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e juridicamente segura, atendendo ao interesse público e aos princípios do planejamento, eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

4. DA DESCRIÇÃO DOS ITENS, QUANTITATIVOS E PADRÕES DE QUALIDADE *(Fundamentação legal: arts. 18, 40 e 42 da Lei nº 14.133/2021)*

4.1. Em observância ao dever de planejamento (art. 18), à definição precisa do objeto (art. 40) e à necessidade de especificações suficientes para garantir julgamento objetivo e adequada execução contratual (art. 42), seguem descritos os itens, quantitativos estimados e respectivos padrões mínimos de qualidade.

4.2 Descrição dos Itens

ITEM 01 – MARMITA

Quantidade estimada: 5.104 unidades

Composição mínima obrigatória:

Arroz;

Feijão;

01 (um) tipo de carne branca;

01 (um) tipo de carne suína;

01 (um) tipo de carne vermelha;

02 (dois) tipos de saladas;

01 (um) tipo de macarrão;

No mínimo 01 (um) tipo de fruta.

ITEM 02 – PRATO FEITO (PF)

Quantidade estimada: 115 unidades

Composição mínima obrigatória:

Arroz;

Feijão;

01 carne branca;

01 carne suína;

01 carne vermelha;

02 saladas;

01 macarrão;

01 fruta.

ITEM 03 – SELF-SERVICE

Quantidade estimada: 115 unidades

Composição mínima obrigatória (conforme cardápio do dia):

Arroz;

Feijão;

01 carne branca;

01 carne suína;

01 carne vermelha;

02 saladas;

01 macarrão;

01 fruta.

Os quantitativos foram estimados com base no histórico de consumo das Secretarias Municipais, na previsão de eventos institucionais, no planejamento anual constante do Estudo Técnico Preliminar (ETP) e na demanda estimada para festividades oficiais e demais ações administrativas, considerando-se projeção técnica fundamentada em dados reais e planejamento institucional; ressalta-se que tais quantitativos possuem natureza meramente estimativa, podendo variar conforme

a necessidade efetiva da Administração, não gerando obrigação de contratação integral ou direito subjetivo à execução total por parte da futura contratada.

4.3 Padrões de Qualidade

A contratada deverá observar rigorosamente os seguintes padrões mínimos:

a) Padrão Sanitário

Alvará sanitário vigente;
Manipulação adequada dos alimentos;
Transporte em condições higiênicas;
Controle de temperatura adequado.

b) Padrão Nutricional

Alimentos próprios para consumo;
Preparação recente, vedado reaproveitamento inadequado;
Ingredientes de boa procedência;
Porções compatíveis com padrão médio de refeição completa.

c) Acondicionamento

Embalagens apropriadas, resistentes e seguras;
Preferencialmente recicláveis ou biodegradáveis;
Vedação adequada para evitar vazamentos ou contaminação.

d) Pontualidade

Entrega nos locais, datas e horários definidos pela Administração;
Manutenção da qualidade até o momento da distribuição.

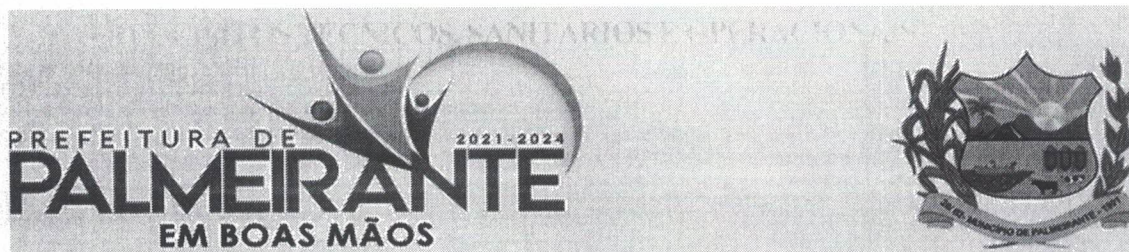
4.4 Controle de Qualidade

A Administração poderá:

Realizar inspeções nas instalações da contratada;
Recusar refeições em desacordo com as especificações;
Aplicar penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021 em caso de descumprimento.

Dessa forma, a descrição detalhada dos itens, quantitativos e padrões de qualidade assegura clareza, objetividade, competitividade e adequada fiscalização contratual, em conformidade com os arts. 18, 40 e 42 da Lei nº 14.133/2021.

5. DOS REQUISITOS TÉCNICOS, SANITÁRIOS E OPERACIONAIS



Para fins de adequada execução do objeto, a empresa contratada deverá atender, cumulativamente, aos seguintes requisitos técnicos, sanitários e operacionais, de modo a garantir qualidade, segurança alimentar, regularidade do fornecimento e atendimento ao interesse público:

5.1 Requisitos Técnicos

- a) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade compatível com o objeto, mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado;
- b) Disponibilidade de estrutura física adequada ao preparo de refeições em escala compatível com os quantitativos estimados;
- c) Existência de equipamentos apropriados para preparo, armazenamento e conservação dos alimentos;
- d) Disponibilidade de equipe devidamente treinada para manipulação de alimentos;
- e) Capacidade logística para atendimento simultâneo às demandas das Secretarias, inclusive em eventos de maior porte.

5.2 Requisitos Sanitários

- a) Possuir alvará sanitário vigente, expedido pelo órgão competente;
- b) Cumprimento integral das normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e da vigilância sanitária municipal;
- c) Observância das boas práticas de manipulação de alimentos, incluindo:
Controle de higiene dos manipuladores;
Uso de equipamentos de proteção individual (EPI);
Controle de temperatura de preparo e armazenamento;
Separação adequada de alimentos crus e cozidos;
- d) Acondicionamento das refeições em embalagens apropriadas, seguras e resistentes, que garantam a integridade do alimento até o momento do consumo;
- e) Transporte em condições que preservem a qualidade, temperatura e segurança alimentar.

5.3 Requisitos Operacionais

- a) Atendimento sob demanda, conforme solicitação formal da Administração;
- b) Entrega nos locais, datas e horários previamente definidos, observando pontualidade e regularidade;
- c) Responsabilidade integral pelo preparo, acondicionamento, transporte e entrega das refeições;
- d) Substituição imediata de refeições que estejam em desacordo com as especificações técnicas ou padrões de qualidade;

- e) Manutenção da regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária durante toda a execução contratual;
- f) Colaboração com a fiscalização designada pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

O não atendimento aos requisitos estabelecidos poderá ensejar aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e no contrato administrativo.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

(Fundamentação legal: arts. 115 e 140 da Lei nº 14.133/2021)

A execução do objeto será realizada de forma indireta, mediante contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, sob regime de execução por demanda, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no futuro contrato administrativo.

Nos termos do art. 115 da Lei nº 14.133/2021, o contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, observando-se as cláusulas pactuadas, as especificações técnicas definidas e as normas legais aplicáveis, respondendo a contratada pela inexecução total ou parcial do objeto.

6.1 Forma de Fornecimento

O fornecimento das refeições ocorrerá:

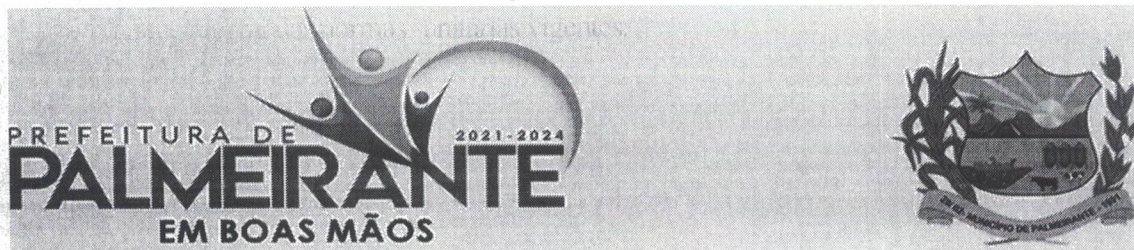
- I – Sob demanda, mediante solicitação formal da Secretaria requisitante;
- II – Em quantitativos variáveis, conforme necessidade administrativa;
- III – Nos locais, datas e horários previamente definidos pela Administração;
- IV – Em conformidade com os padrões técnicos, sanitários e de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência.

A Administração não se obriga à contratação da totalidade dos quantitativos estimados, tratando-se de previsão para fins de planejamento.

6.2 Preparo, Acondicionamento e Transporte

Compete exclusivamente à contratada:

- O preparo das refeições em instalações próprias e devidamente licenciadas;
- O acondicionamento em embalagens apropriadas, seguras e compatíveis com a natureza do alimento;
- O transporte em condições adequadas de higiene, conservação e controle de temperatura;
- A observância integral das normas sanitárias vigentes.



6.3 Recebimento do Objeto

Nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021, o recebimento do objeto ocorrerá em duas fases:

- a) Recebimento provisório, no ato da entrega, para verificação quantitativa e conferência inicial das condições aparentes;
- b) Recebimento definitivo, após verificação da conformidade com as especificações contratuais, padrões de qualidade e requisitos sanitários.

Constatada qualquer irregularidade, a Administração poderá recusar total ou parcialmente o fornecimento, determinando a substituição imediata, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

O modelo de execução ora definido assegura controle administrativo, rastreabilidade do fornecimento, garantia de qualidade e observância dos princípios da eficiência, legalidade e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

7. DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

(Fundamentação legal: arts. 117 e 118 da Lei nº 14.133/2021)

7.1. A execução do contrato será acompanhada, monitorada e fiscalizada pela Administração Pública, nos termos dos arts. 117 a 122 da Lei nº 14.133/2021, por meio de Gestor do Contrato e Fiscais Técnicos formalmente designados.

7.2. A fiscalização será exercida de forma contínua, registrando e verificando todas as etapas da prestação do serviço, garantindo conformidade técnica, operacional e administrativa.

7.3. A fiscalização direta e cotidiana ficará sob a responsabilidade do Setor demandante, unidade encarregada de acompanhar, verificar relatórios, controlar eventuais irregularidades e zelar pelo cumprimento das rotinas operacionais.

7.4. Compete ao Gestor do Contrato supervisionar a execução global dos serviços, acompanhar o desempenho da contratada, analisar relatórios consolidados, promover comunicação institucional, adotar providências administrativas, aprovar atestos de notas fiscais e encaminhar eventuais ocorrências à autoridade competente, propondo correções, glosas ou aplicação de sanções quando necessário.

7.5. A Administração poderá, sempre que necessário, requisitar relatórios específicos, dados adicionais, demonstrativos de auditoria ou esclarecimentos técnicos, devendo a contratada atender tempestivamente tais solicitações. A fiscalização poderá ser complementada por auditorias internas,

órgãos de controle externo e demais mecanismos legais, sem que isso gere corresponsabilidade para a Administração.

8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

(Fundamentação legal: arts. 141 e 145 da Lei nº 14.133/2021)

8.1. O pagamento será efetuado conforme os serviços efetivamente prestados.

8.2. O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias após atesto.

8.3. É vedado o pagamento antecipado.

8.4. O pagamento será efetuado no prazo definido pela Administração Municipal, contado da data do recebimento da nota fiscal devidamente atestada pelo Gestor do Contrato ou servidor formalmente designado, nos termos da Lei nº 4.320/1964, da Lei Complementar nº 101/2000 e da Lei nº 14.133/2021. A apresentação de documentos com inconsistências ou sem os relatórios de comprovação de consumo suspenderá o prazo de liquidação até a regularização, sem que isso gere direito à indenização ou compensação à contratada.

8.5. A nota fiscal deverá ser acompanhada de relatórios, inclusive fotográficos, os quais servirão para comprovação da prestação dos serviços e para fins de auditoria. Em caso de divergência entre os registros do sistema e o relatório apresentado, o pagamento ficará suspenso até a completa regularização, podendo a Administração glosar total ou parcialmente valores considerados indevidos.

8.6. Os pagamentos serão efetuados mediante depósito em conta indicada pela contratada, desde que atendidos todos os requisitos fiscais, legais e contratuais, incluindo a manutenção das condições de habilitação durante toda a vigência contratual.

8.7. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada, de forma on-line, consulta aos sítios eletrônicos oficiais para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, especialmente no que se refere às certidões fiscais, trabalhistas, previdenciárias e demais documentos comprobatórios.

9. DA HABILITAÇÃO

(Fundamentação legal: arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021)

9.1. As exigências de habilitação constarão do instrumento convocatório.

9.2. A habilitação abrangerá regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, econômico-financeira e técnica.

10. DA FORMA E DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

(Fundamentação legal: art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

10.1. O critério de julgamento será o menor preço, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas.

11. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Fundamentação legal: art. 23 da Lei nº 14.133/2021)

11.1. Com base na cotação de preços do processo nº 68/2026 que você enviou, elaborei a planilha de estimativa para inserir no Termo de Referência utilizando o valor médio da pesquisa de mercado, conforme boas práticas do TCU e da Lei 14.133. Os valores e quantidades constam na cotação apresentada no documento, é de R\$ 176.366,70.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)
1	Marmita (arroz, feijão, carnes variadas, saladas, macarrão e fruta)	UN	5.104	31,6667	161.626,84
2	Prato Feito	UN	115	36,0467	4.145,37
3	Prato Feito (PF)	UN	115	36,0467	4.145,37
4	Self Service	UN	115	56,2533	6.469,13

11.2. A estimativa de preços foi realizada mediante pesquisa de mercado junto a fornecedores do ramo pertinente e sistema eletrônico de compras públicas, adotando-se como metodologia o cálculo da média aritmética simples dos valores obtidos, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

11.3. A utilização do valor médio como parâmetro estimativo visa mitigar distorções ocasionadas por valores isolados (excessivamente baixos ou elevados), assegurando maior fidedignidade ao preço de mercado e maior segurança jurídica ao procedimento licitatório.

12. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

(Fundamentação legal: arts. 16 e 17 da LC nº 101/2000 e art. 7º da Lei nº 14.133/2021)

12.1. A presente contratação possui adequação orçamentária e financeira, estando compatível com o Plano Plurianual (PPA), a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e a Lei Orçamentária Anual (LOA) do Município de Palmeirante – TO. As despesas decorrentes da execução do objeto correrão à conta de dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento vigente das Secretarias demandantes, conforme classificação orçamentária constante do processo administrativo.

Ficha	Órgão	Unidade	Função	Subfunção	Programa	Ação	Elemento	Fonte
51	3	3	4	122	52	2.010	339030	1500
121	3	5	20	606	668	2.106	339039	1500
131	3	7	4	122	60	2.183	339039	1500
135	3	7	23	695	60	2.176	339039	1500
160	3	8	26	782	1202	2.088	339039	1500
190	3	9	18	541	1009	2.093	339030	1500
253	3	15	27	813	720	2.172	339030	1500
274	3	18	21	606	668	2.182	339030	1500
375	5	13	10	301	1004	2.030	339036	1002

13. DA VIGÊNCIA E DA FORMA DE CONTRATAÇÃO

(Fundamentação legal: arts. 84, 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021)

13.1. A presente contratação poderá resultar na formalização de contrato administrativo ou de Ata de Registro de Preços, conforme definição do Setor de Licitações, observadas a natureza do objeto, o valor estimado e o interesse público.

13.2. Na hipótese de formalização de contrato administrativo, a vigência será de até 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, quando caracterizada a natureza contínua do serviço e demonstrada a vantajosidade para a Administração, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

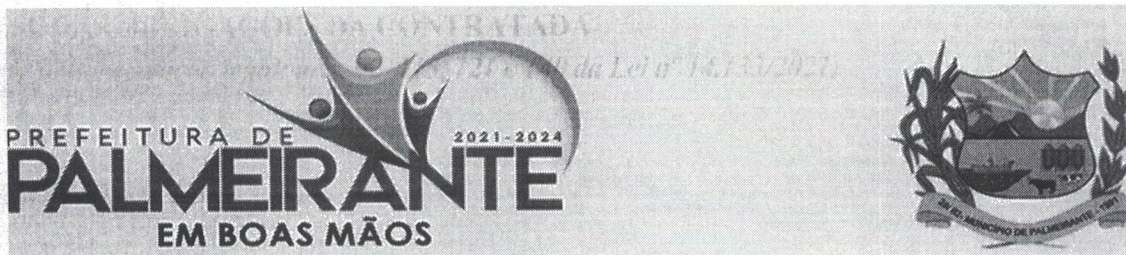
13.3. Na hipótese de adoção do Sistema de Registro de Preços, a Ata de Registro de Preços terá vigência de até 12 (doze) meses, admitida prorrogação por igual período, desde que comprovada a manutenção da vantajosidade das condições registradas, conforme dispõe o art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

13.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública a contratar, sendo as contratações realizadas conforme a conveniência e oportunidade administrativa, respeitados os limites legais e os quantitativos registrados.

13.5. Em caso de prorrogação, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

(Fundamentação legal: arts. 92, 115, 121 e 140 da Lei nº 14.133/2021)



14.1. Constituem obrigações da contratada, sem prejuízo de outras previstas na legislação aplicável, no edital, no contrato e neste Termo de Referência:

I – Executar o objeto contratual em conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e no contrato administrativo, observando rigorosamente as especificações técnicas, prazos e padrões de qualidade exigidos;

II – Realizar o preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento das refeições prontas, garantindo condições adequadas de higiene, conservação, temperatura e qualidade dos alimentos;

III – Cumprir integralmente as normas sanitárias vigentes, bem como demais regulamentos aplicáveis à manipulação, preparo e fornecimento de alimentos;

IV – Disponibilizar estrutura física, equipamentos, utensílios e mão de obra qualificada em quantidade suficiente para a adequada execução do objeto;

V – Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução do contrato, nos termos do art. 121 da Lei nº 14.133/2021;

VI – Atender prontamente às solicitações da Administração, realizando as entregas nos locais, datas e horários previamente definidos pelas Secretarias requisitantes;

VII – Substituir imediatamente, sem ônus para a Administração, quaisquer refeições que estejam em desacordo com as especificações estabelecidas ou que apresentem inadequação quanto à qualidade ou condições sanitárias;

VIII – Responder por eventuais danos causados à Administração ou a terceiros decorrentes de falhas na execução do objeto;

IX – Manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação;

X – Apresentar a documentação necessária para fins de medição e pagamento, incluindo notas fiscais e comprovação de regularidade fiscal e trabalhista;

XI – Permitir e facilitar a atuação da fiscalização da Administração, prestando todas as informações e esclarecimentos solicitados pelo gestor e fiscal do contrato;

XII – Corrigir, às suas expensas, quaisquer irregularidades constatadas pela Administração no momento do recebimento provisório ou definitivo do objeto, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021;

XIII – Cumprir todas as demais obrigações necessárias à plena execução do contrato, observando os princípios da legalidade, eficiência e interesse público.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

(Fundamentação legal: arts. 11, 117, 118, 141 e 145 da Lei nº 14.133/2021)

15.1. Constituem obrigações da contratante, sem prejuízo de outras previstas na legislação aplicável, no edital, no contrato e neste Termo de Referência:

I – Proporcionar todas as condições necessárias para que a contratada possa executar o objeto contratual de forma adequada, fornecendo as informações e orientações necessárias à correta execução do serviço;

II – Solicitar formalmente o fornecimento das refeições conforme a necessidade das Secretarias requisitantes, indicando local, data e horário para entrega;

III – Designar gestor e fiscal do contrato para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021;

IV – Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, verificando a conformidade das refeições fornecidas com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

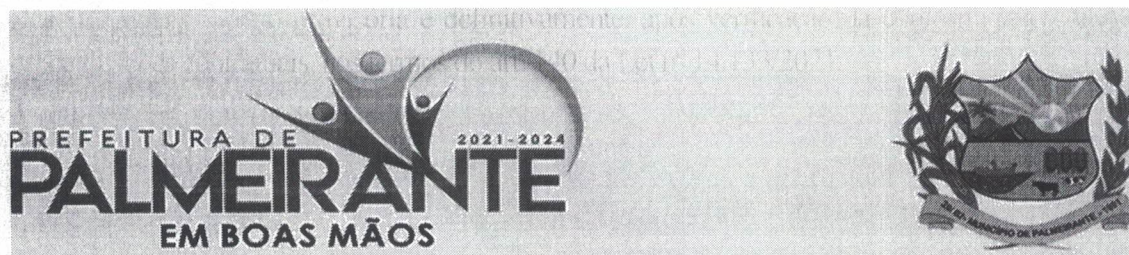
V – Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços ou fornecimentos executados em desacordo com as especificações ou que não atendam aos padrões de qualidade exigidos;

VI – Comunicar formalmente à contratada quaisquer irregularidades verificadas na execução do contrato, concedendo prazo para a devida correção;

VII – Efetuar o pagamento à contratada pelos serviços efetivamente prestados e devidamente atestados pelo fiscal do contrato, observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual;

VIII – Aplicar as penalidades administrativas cabíveis em caso de descumprimento contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

IX – Receber o objeto provisória e definitivamente, após verificação da conformidade com as especificações contratuais, nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021;



X – Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada e que sejam necessários à execução do objeto contratado.

16. MODALIDADE, FORMA DE DISPUTA E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

16.1. A presente contratação será realizada por meio da Modalidade Pregão, na forma Eletrônica, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 10.024/2019 (no que couber) e da regulamentação municipal aplicável.

16.2. A plataforma eletrônica a ser utilizada será a Bolsa Nacional de Compras – BNC, já instituída através do Decreto Municipal nº120/2022.

16.3. O modo de disputa adotado será o Aberto, permitindo aos licitantes a formulação de lances sucessivos e decrescentes diretamente na plataforma eletrônica, assegurando competitividade, economicidade e transparência ao procedimento.

16.4. O critério de julgamento será o de Menor Preço Global, conforme definido no objeto, vedadas propostas simbólicas, inexequíveis ou incompatíveis com os preços praticados no mercado, em observância ao art. 59, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

16.5. Essa modelagem garante maior vantajosidade à Administração, promove competição ampla e respeita os princípios da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa e da eficiência.

16.6. Serão desclassificadas as propostas que apresentarem valores simbólicos, irrisórios ou incompatíveis com o mercado, nos termos do art. 59, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. A contratada ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, bem como às penalidades estabelecidas neste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal decorrente de seus atos ou omissões.

17.2. As sanções poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme a gravidade da infração e o interesse público envolvido, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

17.3. Constituem infrações passíveis de penalidades: descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas; atraso injustificado na execução; falhas operacionais reiteradas; indisponibilidade do sistema; má prestação dos serviços; negligência no suporte técnico; falsidade ou omissão de informações; descumprimento de prazos; ausência de regularidade fiscal ou trabalhista; e qualquer conduta que comprometa o bom andamento da execução contratual.

17.4. Poderão ser aplicadas as seguintes sanções, nos termos dos arts. 156 a 159 da Lei nº 14.133/2021:

- a) Advertência, quando a infração for de menor relevância e não causar prejuízo relevante ao serviço ou ao interesse público;
- b) Multa, aplicada conforme previsão editalícia ou contratual, podendo ter caráter compensatório ou moratório, inclusive sobre o valor total estimado do contrato, da parcela inadimplida ou dos prejuízos causados;
- c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 3 (três) anos, quando as infrações forem graves e comprometerem a execução contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas;
- d) Declaração de inidoneidade, nos casos de condutas fraudulentas, desonestas, ou que atentem contra os princípios fundamentais da Administração Pública, impedindo a contratada de participar de licitações e celebrar contratos com todos os entes federativos enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição.

17.5. As penalidades serão formalmente registradas no processo administrativo, podendo gerar inscrição no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) e demais sistemas oficiais.

17.6. A aplicação de sanções não exime a contratada do dever de indenizar os danos causados ao Município, nem impede a adoção de medidas judiciais cabíveis.

17.7. A contratada será previamente notificada para apresentar defesa no prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis, podendo o prazo ser estendido, mediante justificativa e a critério da Administração, conforme previsto no art. 157 da Lei nº 14.133/2021.

17.8. A reincidência, o dolo, a má-fé, o prejuízo causado, a gravidade da infração e o risco ao interesse público serão considerados como agravantes na aplicação das sanções.

17.9. O não pagamento das multas no prazo estabelecido poderá ensejar cobrança judicial ou compensação com valores ainda devidos à contratada, sem prejuízo da aplicação de outras penalidades cabíveis.

18. DA NECESSIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

18.1. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) revela-se a solução mais adequada para contratação pretendida. O registro de preços possibilita a contratação futura conforme a necessidade real da Administração, evitando despesas antecipadas, desperdícios e contratações incompatíveis com o consumo efetivo.

18.2. A utilização do SRP mostra-se necessária diante da variação no consumo, que oscila conforme as demandas atividades administrativas diversas. Assim, a contratação por ata permite que cada unidade gestora adquira apenas o quantitativo correspondente ao uso real, garantindo economicidade e racionalização do gasto público.

18.3. Além disso, o registro de preços possibilita uniformidade nos controles, padronização de procedimentos, integração dos dados e transparência, sem necessidade de múltiplas licitações ou contratações isoladas.

18.4. O SRP é, portanto, o instrumento que melhor atende ao interesse público, pois:

- assegura flexibilidade para contratações conforme demanda;
- elimina a obrigatoriedade de consumo imediato após a licitação;
- permite planejamento contínuo e por unidade gestora;
- garante disponibilidade permanente da solução durante a vigência;
- reduz custos administrativos com licitações repetidas;
- evita aquisições desnecessárias ou excessivas;
- é plenamente compatível com a natureza do objeto, que não exige fornecimento imediato.

18.5. Como não há contratação direta no momento da licitação, mas apenas formação de uma Ata de Registro de Preços, não se exige dotação orçamentária prévia, conforme entendimento consolidado da legislação e da jurisprudência dos Tribunais de Contas. A reserva orçamentária ocorrerá somente no momento da contratação específica, mediante emissão de empenho e assinatura do instrumento correspondente.

18.6. Dessa forma, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se imprescindível para assegurar eficiência, economicidade, governança, planejamento adequado e atendimento às necessidades dinâmicas da frota municipal, garantindo execução contratual ordenada e transparência na aplicação dos recursos públicos.

Palmeirante – TO, 12 de fevereiro de 2026.

MOACY LIMA DO CARMO

Secretário Municipal de Administração e Planejamento

Mozacy Lima do Carmo
Secretário Municipal de Administração
e Planejamento
Decreto nº 02/2025