ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

1.1 - CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE MARMITEX, REFEIÇÕES PREPARADAS, REFEIÇÕES SERVIDAS POR QUILOGRAMA, LANCHES, PRODUTOS PARA COFFEE BREAK, SERVIÇOS DE COFFEE BREAK E SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS, FUNDOS E ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE VARRE-SAI/RJ, COM FOMENTO E PARTICIPAÇÃO PREFERENCIAL DE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS - MEI, OBSERVADA A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, conforme condições e especificações contidas neste termo de referência.

2 - DA PADRONIZAÇÃO

2.1 - A contratação se dará em observância ao princípio da padronização, em consonância com o disposto no inciso IV do art. 19 da Lei 14.133/2021.

3 - DA NATUREZA DO OBJETO

3.1 - Considerando as características do(s) serviço(s) a ser(em) contratado(s), o objeto desta contratação foi caracterizado como hipótese de inexigibilidade prevista no art. 74, IV c/c art. 79, I da Lei 14.133/2021.

4 - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	COMIDA A KILO SISTEMA SELF SERVICE: RESTAURANTE SEDIADO NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI. ARROZ; 02 TIPOS DE FEIJÃO; 04 TIPOS DE CARNE (BOVINA, SUINA, PEIXE, FRANGO) E 01 OPÇÃO DE ESCOLHA PARA UMA PREPARAÇÃO VEGETARIANA; 04 TIPOS DE ACOMPANHAMENTO QUENTE - A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS; 04 TIPOS DE SALADA; 01 TIPO DE MASSA /OVO/MOLHOS E TEMPEROS; 01 COPO DE SUCO NATURAL OU 1 REFRIGERANTE LATA 350ML, A ESCOLHER.	KG	926

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
2	BUFÊ TIPO 2 (POR PESSOA): ALMOÇO OU JANTAR, SERVIDO EM LOCAL FORNECIDO PELA EMPRESA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO 03 (TRÊS) TIPOS DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE ARROZ (BRANCO) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE CARNE DE PRIMEIRA (VERMELHA OU BRANCA) FRANGO OU SUÍNA - MÍNIMO DE 200 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE MASSA (ESPAGUETE) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA: 02 (DOIS) ACOMPANHAMENTOS: FAROFA, BATATA SOUTÉ, BATATA PALHA, SALPICÃO, MASSA (RONDELLI, CANELONE OU OUTRA); - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 02 (DUAS) VARIEDADES DE SUCO, NATURAL DE FRUTAS; 02 (DUAS) VARIEDADES DE REFRIGERANTE DE BOA QUALIDADE, INCLUSIVE DIETÉTICO; ÁGUA MINERAL SEM GÁS; ÁGUA MINERAL	UND	1.959
3	MARMITEX G: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, CARNE (BOVINA, SUÍNA, PEIXE OU FRANGO), ACOMPANHAMENTO: MASSA, LEGUMES, VEGETAIS FOLHOSOS, SALADA. ACOMPANHA JOGO DE TALHERES DESCARTÁVEL. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	2.276
4	COQUETEL POR PESSOA: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO (MÉDIA DE 10 SALGADOS POR PESSOA), MINI SANDUÍCHES (MÉDIA DE 3 POR PESSOA); 2 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTES; 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS (POLPA DE FRUTAS SABORES VARIADOS); ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS DE 500ML; COPOS E PRATINHOS DESCARTÁVEIS E GUARDANAPO DE PAPEL. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	2.520
5	MINI SALGADOS ASSADOS VARIADOS, (PASTEL ASSADO, EMPADINHA E OUTROS) OBS: SALGADOS BEM RECHEADOS, COM PESO MÍNIMO DE 20 GRAMAS CADA. PRODUZIDOS E ASSADOS NO DIA DO EVENTO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL E HORÁRIO MARCADO. EMBALADOS EM CAIXAS TIPO PIZZA.	CEN	175
6	LANCHE DE PÃO FRANCÊS, CONTENDO PÃO FRANCÊS 50G, 1 FATIA DE PRESUNTO, 1 FATIA DE MUSSARELA, 1 FOLHA DE ALFACE, 1 FATIA DE TOMATE. EMBRULHADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL FILME. FRESCO, PREPARADO NO DIA DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	1.250

504 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
7	BOLO CONFEITADO, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, CONFEITADO COM GLACÊ, CHANTILI OU CREME, COM RECHEIO DE VÁRIOS SABORES COMO: ABACAXI, CHOCOLATE, COCO, DOCE DE LEITE, COM MASSA DE VÁRIOS SABORES, A SER ESCOLHIDO NO MOMENTO DO PEDIDO. DEVE SER PREPARADO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA, COM A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS E RECHEIROS FRESCOS. SERÁ CONSIDERADO O PESO FINAL DO BOLO, APÓS ASSADOS, RECHEADO E CONFEITADO. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	KG	677
8	BOLO SIMPLES, VÁRIOS SABORES COMO: LARANJA, LIMÃO, CHOCOLATE, FUBÁ, COCO, ETC.. PODE SER NO FORMATO REDONDO OU RETANGULAR, A DEPENDER DO PEDIDO. DEVE SER EMBALADO EM PAPELA FILME E BANDEIJA DESCARTÁVEL, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, PRODUZIDO A NO MÁXIMO 2 DIAS DA ENTREGA, CONTENDO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PESO APROXIMADO 500GR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	UND	415
9	TORTA SALGADA, PRODUZIDA COM PÃO DE FORMA, COM OS SEGUINTES RECHEIOS: FRANGO, PRESUNTO, SALSICHA, MILHO, AZEITONA, MAIONESE,BATATA PALHA, ETC. DEVE SER PREPARADO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA, COM A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS E RECHEIROS FRESCOS. SERÁ CONSIDERADO O PESO FINAL DA TORTA, APÓS MONTADA E FINALIZADA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	KG	270
10	COFFEE BREAK TIPO 2 (POR PESSOA): SERVIDO EM LOCAL FORNECIDO PELA EMPRESA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: CAFÉ SEM AÇÚCAR, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA 1,8L; AÇUCAR E ADOÇANTE EM SACHES INDIVIDUAIS; LEITE FRIO 1L; ACHOCOLATADO EM PÓ; MANTEIGA; QUEIJO TIPO MINAS (20G POR PESSOA); QUEIJO TIPO MUÇARELA (20G POR PESSOA); PRESUNTO (30G POR PESSOA); 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO (OPÇÕES COMUM E LIGHT), SERVIDO EM JARRA (300ML POR PESSOA); ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE (COMUM E ZERO AÇÚCAR - 500ML POR PESSOA); PÃO FRANCES SALARINHO; PÃO ITALIANO DOCE E SALGADO FATIADO; 03 (TRÊS) TIPOS DE SALGADOS SIMPLES (SENDO 10 POR PESSOA); PÃO DE METRO; 02 (DOIS) TIPOS DE BOLO OU	UND	1.750

934 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
11	COFFEE BREAK TIPO 1 (POR PESSOA): SERVIDO EM LOCAL DISPONIBILIZADO PELA PREFEITURA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: CAFÉ SEM AÇÚCAR, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA DE 1,8L; GARRAFA TÉRMICA 1,8L COM ÁGUA QUENTE PARA SERVIR 01 (UM) TIPO DE CHÁ (EM SACHÊS INDIVIDUAIS); AÇUCAR E ADOÇANTE EM SACHES INDIVIDUAIS; GARRAFA TÉRMICA 1,8L COM LEITE QUENTE; LEITE FRIO 1L; ACHOCOLATADO EM PÓ; MANTEIGA; REQUEIJÃO CREMOSO; QUEIJO TIPO MINAS (20G POR PESSOA); QUEIJO TIPO MUÇARELA (20G POR PESSOA); PRESUNTO (30G POR PESSOA); 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO (OPÇÕES COMUM E LIGHT), SERVIDO EM JARRA (300ML POR PESSOA); ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; GARRAFINHAS DE ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGE	UND	1.300
12	BUFÊ TIPO 1 (POR PESSOA): ALMOÇO OU JANTAR, SERVIDO EM LOCAL DISPONIBILIZADO PELA PREFEITURA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: 03 (TRÊS) TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE ARROZ (BRANCO) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE CARNE DE PRIMEIRA (VERMELHA OU BRANCA) FRANGO OU SUÍNA - MÍNIMO DE 200 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE MASSA (ESPAGUETE) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA: 02 (DUAS) GUARNIÇÕES (FAROFA, CREME DE MILHO E PURÊ DE BATATAS) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, SORVETE, PAVÊ, CREME, DOCE TÍPICO, TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE FRUTA - MINIMO DE 120 G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE SUCO NATURAL DE	UND	2.448
13	BROA (VÁRIOS SABORES): FUBÁ, MILHO, TRIGO, AMENDOIM, DENTRE OUTRAS), PODE SER NO FORMATO REDONDO OU RETANGULAR, A DEPENDER DO PEDIDO. DEVE SER EMBALADO EM PAPEL FILME E BANDEIJA DESCARTÁVEL, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, PRODUZIDO A NO MÁXIMO 2 DIAS DA ENTREGA, CONTENDO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PESO APROXIMADO 500GR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	UND	130

504 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
14	CUPCAKE NO TAMANHO TRADICIONAL (APROXIMADAMENTE 7CM DE DIÂMETRO) COM MASSA NOS SABORES CHOCOLATE, BAUNILHA OU CENOURA E COBERTURA NOS SABORES GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, BRIGADEIRO BRANCO OU PRETO, DOCE DE LEITE OU CHANTILLY. OBS.: O CUPCAKE DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. QUANTIDADE MÍNIMA DE PEDIDO: 15 CUPCAKE POR SABOR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	300
15	DOCE DE FESTA (100 UNID C/ 2,5CM CADA). BRIGADEIRO, CAJUZINHO; BEIJINHO, CHAPÉU DE NAPOLEÃO. EMBALADOS EM FORMINHAS COLORIDAS. PRODUZIDOS NO MÁXIMO 1 (UM) DIA ANTES DO EVENTO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	CEN	32
16	KIT LANCHE 1: PÃO FRANCÊS 50GR; 02 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA DEFUMADA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE JUNINHO 200ML (SABORES VARIADOS); BEBIDA LACTEA 200ML SABOR CHOCOLATE. OBS: O KIT DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, INTEGRA, ATOXICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, TODOS OS ITENS DEVERAO CONTER VALIDADE DENTRO DO PRAZO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	Kit	1.800
17	KIT LANCHE 2 ESPECIAL DIET E ZERO LACTOSE: PÃO DE FORMA ZERO LACTOSE SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR; 2 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA DEFUMADA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE JUNINHO DIET 200ML (SABORES VARIADOS); IORGUTE DE MORANGO SEM LACTOSE, ZERO AÇÚCAR OBS: O KIT DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, INTEGRA, ATOXICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, TODOS OS ITENS DEVERÃO CONTER VALIDADE DENTRO DO PRAZO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	Kit	30
18	MINI SALGADOS FRITOS VARIADOS, (COXINHA, RISOLES, QUIBE E OUTROS) OBS: SALGADOS BEM RECHEADOS, COM PESO MÍNIMO DE 20 GRAMAS CADA. PRODUZIDOS E FRITOS NO DIA DO EVENTO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL E HORÁRIO MARCADO. EMBALADOS EM CAIXAS TIPO PIZZA	CEN	156

934 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

Item	Descrição	Unid.	Quant.
19	PÃO DE CEBOLA, CONTENDO 10 UNIDADES, COM PESO APROXIMADO DE 400 GRAMAS, SABOR ADOCICADO, COM APARÊNCIA BRILHANTE, DE COR MARROM NA CASCA E BRANCA NA PARTE INTERNA, COM CONSISTÊNCIA MACIA E COM APRESENTAÇÃO ASSADO. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	110
20	PÃO DE FORMA FATIADO, CONTENDO 18 FATIAS EM CADA PACOTE/SACOLA, EMBALADO EM SACOLA PLÁSTICA, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	105
21	PÃO DE QUEIJO, TAMANHO MÉDIO DE 38 GRAMAS CADA UNIDADE, COM SABOR QUEIJO SEM RECHEIO, FABRICADO A BASE DE POLVILHO, SAL E QUEIJO, COM APRESENTAÇÃO ASSADO E VALIDADE DIÁRIO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	1.450
22	PÃO DOCE, COM PESO E TAMANHO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E DE 1ª QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO ASSADO EM SEU PONTO NORMAL. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	110
23	PÃO FRANCÊS, COM PESO E TAMANHO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA (APROXIMADAMENTE 20 PÃES O KG), CARACTERIZADO POR CASCA CROCANTE E DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO, COM MIOLO DE COR BRANCO CREME, TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA, FABRICADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, COM APRESENTAÇÃO ASSADO E VALIDADE DIÁRIO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	KG	4.820
24	PÃO PARA CACHORRO QUENTE (PALITO), CONTENDO 10 PÃES EM CADA PACOTE/SACOLA, EMBALADO EM SACOLA PLÁSTICA, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	1.540

5 - PRAZO DE VIGÊNCIA

934 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

5.1 - O prazo de vigência do credenciamento será 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, conforme Estudo Técnico Preliminar.

6 - DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "B", DA LEI Nº 14.133, DE 2021)

6.1 - A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico do documento de formalização de demanda.

7 - DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "C", E ART. 40, §1º, INCISO I, DA LEI Nº 14.133, DE 2021)

7.1 - A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico do estudo técnico preliminar.

7.1 - A solução consiste no credenciamento de fornecedores especializados para o fornecimento de marmitex, refeições preparadas, alimentação por quilograma, produtos para coffee break e serviços de buffet, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias, Fundos e órgãos da Administração Municipal de Varre-Sai/RJ.

7.2 - O modelo adotado permitirá a formação de cadastro permanente de fornecedores habilitados, possibilitando a contratação de múltiplos credenciados para atendimento das demandas municipais, observadas as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e nos instrumentos de contratação decorrentes.

7.3 - Os serviços e produtos serão fornecidos de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades da Administração, abrangendo reuniões, treinamentos, capacitações, conferências, campanhas, audiências públicas, ações de campo, eventos oficiais e demais atividades institucionais promovidas pelo Município.

7.4 - A solução contempla o fornecimento de refeições prontas para consumo, alimentação por quilograma, kits lanche, coffee break, coquetéis, buffet, pães, bolos, salgados, tortas e demais produtos constantes do Termo de Referência, observadas as especificações técnicas, quantitativos estimados e padrões mínimos de qualidade definidos pela Administração.

7.5 - Os produtos deverão ser preparados, acondicionados, transportados e entregues em conformidade com a legislação sanitária vigente, observando as normas de higiene, segurança alimentar, conservação dos alimentos, controle de qualidade e boas práticas

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

de manipulação aplicáveis ao ramo de alimentação.

7.6 - Os credenciados deverão possuir estrutura operacional compatível com o objeto, responsabilizando-se integralmente pela aquisição dos insumos, preparo dos alimentos, embalagem, transporte, entrega e demais providências necessárias à perfeita execução dos serviços contratados.

7.7 - Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução compreende as etapas de planejamento da demanda, preparo dos alimentos, acondicionamento, transporte, entrega, recebimento, consumo e destinação adequada dos resíduos eventualmente gerados, devendo os credenciados adotar boas práticas operacionais e sanitárias em todas as fases da execução.

7.8 - Sempre que tecnicamente viável, deverão ser observadas práticas destinadas à redução do desperdício de alimentos, utilização racional de insumos e adequada destinação dos resíduos gerados, sem prejuízo da qualidade dos produtos fornecidos e da segurança alimentar dos usuários.

7.9 - A execução do objeto será acompanhada pelas Secretarias demandantes, competindo-lhes fiscalizar a qualidade dos produtos fornecidos, os prazos de atendimento, as condições de entrega e a conformidade dos serviços com as especificações estabelecidas pela Administração.

7.10 - A solução adotada busca assegurar o atendimento contínuo das demandas municipais relacionadas ao fornecimento de alimentação, proporcionando maior flexibilidade operacional, ampliação da rede de fornecedores, fortalecimento dos empreendedores locais e adequada prestação dos serviços necessários ao funcionamento das atividades da Administração Municipal.

7.11 - As contratações decorrentes do presente credenciamento poderão ser formalizadas mediante contrato administrativo, nota de empenho, autorização de fornecimento, ordem de serviço ou outro instrumento hábil admitido pela legislação vigente, observadas as características, o valor e a complexidade de cada demanda.

7.12 - A formalização por instrumento diverso do contrato administrativo não afasta a aplicação das condições previstas no edital, no Termo de Referência, no ato de credenciamento e na legislação aplicável, especialmente quanto aos direitos, obrigações, responsabilidades, sanções e fiscalização.

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

7.13 - Considerando a natureza contínua das necessidades relacionadas ao fornecimento de alimentação para atendimento das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, os contratos eventualmente celebrados poderão possuir vigência plurianual, observadas as disposições dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

7.14 - Os contratos decorrentes do credenciamento poderão ser prorrogados sucessivamente, desde que demonstrada a manutenção da necessidade administrativa, a vantajosidade da contratação, a existência de disponibilidade orçamentária e o atendimento satisfatório das obrigações assumidas pelo contratado, observados os limites e condições previstos na legislação vigente.

7.15 - A prorrogação da vigência contratual não implica garantia de quantitativos, faturamento mínimo ou exclusividade ao contratado, permanecendo as contratações condicionadas às necessidades efetivas da Administração e às regras de funcionamento do credenciamento.

7.16 - Durante toda a vigência do credenciamento e dos contratos dele decorrentes, permanecerá assegurada a possibilidade de ingresso de novos interessados que atendam às condições estabelecidas pela Administração, preservando-se a natureza aberta, paralela e não excludente do procedimento.

8 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 - Sustentabilidade

8.1.1 - Os requisitos da contratação relacionados a natureza do objeto e a sustentabilidade encontra-se pormenorizado em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

8.2 - Subcontratação

8.2.1 - NÃO será admitida a subcontratação do objeto contratual.

8.3 - Garantia da contratação

8.7.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

9 - MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E CRITÉRIO DE DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

9.1.1 - A execução do(s) serviços(s) estará autorizada a partir da Ordem de Serviço, a ser emitido pelo Setor de Compras ou pelo setor requisitante do Município de Varre-Sai.

9.1.2 - Para a execução do objeto a CONTRATADA deverá seguir a seguinte dinâmica:

9.1.2.1 - As Secretarias emitirão ordem de serviço contendo quantidade, data, local e horário para a entrega dos produtos. A contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos, qualidade, quantidade e tipo de serviço.

9.1.2.2 - Padrão de Qualidade:

a) Os produtos devem ser preparados com ingredientes de alta qualidade, frescos e dentro dos padrões sanitários exigidos.

b) As embalagens devem ser adequadas, seguras e garantir a integridade e frescor dos alimentos.

c) A data de validade dos produtos deve ser clara nas embalagens, e os alimentos devem ser consumidos dentro do período recomendado.

9.1.2.3 - Prazo de Preparação e Entrega:

a) Os produtos alimentícios devem ser preparados no dia anterior ou máximo 2 dias antes da entrega, garantindo frescor e qualidade.

b) A entrega deve ser feita no local e horário acordados, sem atrasos.

9.1.2.4 - Quantidade:

a) A quantidade de produtos a ser fornecida será determinada conforme o número de pessoas ou eventos especificados no contrato.

b) A demanda pode ser ajustada conforme o número de participantes, com pedidos mínimos e máximos de quantidade de alimentos para cada tipo de serviço (ex.: buffet, coffee break, etc.).

9.1.2.5 - Serviço de Montagem e Desmontagem:

a) Para buffets e outros serviços com montagem de espaço, os fornecedores devem incluir profissionais (garçons ou auxiliares de cozinha) responsáveis pela montagem, reposição e desmontagem dos serviços no local.

934 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

b) Utensílios e equipamentos necessários, como pratos, copos, talheres, jarras, toalhas, entre outros, devem ser fornecidos e transportados de forma adequada.

9.1.2.6 - Critério de Distribuição da Demanda: A distribuição da demanda se refere à forma como os alimentos e serviços serão fornecidos de acordo com o número de credenciados e as necessidades de cada evento ou serviço contratado.

a) Marmitex: Servido individualmente ou em quantidades específicas para eventos. A entrega deve ser realizada em horários acordados e com os alimentos ainda quentes, quando aplicável.

b) Buffet: Pode ser fornecido por pessoa, com a quantidade de comida determinada por cardápios específicos e as preferências dos contratantes (ex.: carne de frango, suína, vegetariana). O fornecimento será de acordo com a demanda estimada, mas sempre com um número mínimo de pessoas para garantir a viabilidade do serviço.

c) Coffee Break: Deve ser servido conforme o número de pessoas solicitadas, com a quantidade de itens (como pães, salgados, bolos, bebidas) proporcional ao número de participantes.

d) Comida a Kilo: O fornecimento será feito com base no consumo real de cada pessoa. O restaurante ou serviço contratado deve disponibilizar os alimentos para self-service, e a cobrança será de acordo com o peso da comida escolhida.

e) O fornecedor deve ser capaz de ajustar a quantidade de alimentos para atender variações nas demandas, considerando que os eventos podem ter número de participantes variável. Exemplo: se ocorrer um aumento no número de pessoas, o fornecedor deve ser capaz de suprir a demanda extra com qualidade e no prazo combinado.

f) A quantidade de itens em serviços como buffet, coffee break ou lanche deve ser suficiente para garantir que todos os participantes sejam atendidos sem faltar comida.

9.1.2.7 - Critérios para Alteração de Pedido:

a) Mudanças nas quantidades ou tipo de serviço podem ser feitas até 3 dias antes da data de entrega ou evento, com a devida comunicação entre a parte contratante e a fornecedora.

934 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

b) Ajustes no pedido de última hora podem ser possíveis, dependendo da capacidade operacional do fornecedor.

9.1.2.8 - Acompanhamento e Garantia de Qualidade:

a) Durante a execução, a empresa contratada deve garantir que os alimentos entregues mantenham o padrão de frescor, qualidade e higiene até o momento de consumo.

b) O acompanhamento será feito conforme os padrões definidos em contrato, e a empresa fornecedora deve monitorar a distribuição de alimentos para evitar excessos ou faltas.

9.2 - As demandas das Secretarias Municipais serão distribuídas entre os credenciados de forma equilibrada e isonômica, sempre que possível, observadas as características de cada solicitação, a disponibilidade de atendimento, a localização do fornecedor, a qualidade dos produtos fornecidos, a pontualidade na execução, o desempenho anteriormente verificado e o grau de satisfação dos usuários em relação aos serviços prestados.

10 - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

10.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

10.2 - As comunicações entre o Município de Varre-Sai e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

10.3 - A responsabilidade pela gestão e fiscalização do contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

10.4 - A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

11 - CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

11.1 - A avaliação da execução do objeto utilizará o disposto neste item.

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

11.1.1 - Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

11.1.1.1 - Não produziu os resultados acordados;

11.1.1.2 - Deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

11.1.1.3 - Deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

12 - DO RECEBIMENTO

12.1 - Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 3 (três) dias quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a , da Lei nº 14.133).

12.1.1- O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

12.1.2. - Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.2 - Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 3 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação

12.3 - No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

12.4 - O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

12.5- Quando a fiscalização e a gestão do contrato justificadamente for exercida por um único servidor, caberá a ele praticar todos os atos relacionados ao recebimento provisório e definitivo do objeto.

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

13 - DO PAGAMENTO

13.1 - O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação da manutenção da regularidade fiscal exigida para contratação, observadas as disposições deste Termo de Referência.

13.2 - Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal ou na fase de recebimento provisório/definitivo ou no cumprimento de obrigações contratuais.

13.3 - No caso de atraso no pagamento, desde que a empresa não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de atualização financeira devida pela CONTRATANTE entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento será de 6% a.a. (seis por cento ao ano), mediante a aplicação da seguinte fórmula:

a. EM = I x N x V, onde:
b. EM = encargos moratórios
c. N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento
d. V = valor a ser pago
e. I = índice de atualização financeira = 0,0001643

13.4 - À CONTRATANTE fica reservado o direito de não efetuar o pagamento se os serviços não estiverem em perfeitas condições de acordo com as exigências contidas neste termo de Referência.

14 - REAJUSTE

14.1 - Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

14.2 - Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor acumulado dos últimos doze meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14.3 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

14.4 - No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

14.5 - O reajuste será realizado por apostilamento.

15 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

15.1 - São obrigações do Contratante:

15.1.1 - Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

15.1.2 - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

15.1.3 - Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

15.1.4 - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado, por meio dos servidores designados na condição de Fiscal(s) no documento de formalização de demanda.

15.1.5 - Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

15.1.6 - Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

15.1.7 - Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Contrato;

15.1.8 - Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

15.1.8.1 - A Administração terá o prazo de até 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

15.1.9 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias, a contar da data do

934 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

protocolo.

15.1.10 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16- OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

16.1 - São obrigações do Contratado:

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

16.1.2 - Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal/gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

16.1.3 - Alocar, quando for o caso, os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

16.1.5 - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no aviso de dispensa, o valor correspondente aos danos sofridos;

16.1.6 - Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

16.1.7 - Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro utilizado pelo(a) Município de Varre-Sai, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

16.1.8 - Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

16.1.9 - Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

16.1.10 - Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo(a) Município de Varre-Sai ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

16.1.11 - Prestar os serviços dentro das exigências mínimas impostas pela ANVISA e segundo as especificações e determinações técnicas aplicáveis, respondendo por sua qualidade.

16.1.12 - Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

16.1.13 - Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

16.1.14 - Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação;

934 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

16.1.15 - Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

16.1.16 - Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do(a) Município de Varre-Sai;

17 - FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

17.1 - Forma de seleção

17.1.1 - A contratação será por inexigibilidade de licitação com fundamento no art. 79, inciso I e art. 74, inciso IV, Lei Federal nº 14.133/2021.

17.2 - Condição prévia ao exame da documentação de habilitação

17.2.1 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do interessado, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

17.2.1.1 - Consultar no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), emitir as certidões negativas de inidoneidade e de impedimento.

Nota explicativa: Caso não esteja disponível no PNCP a consulta prevista no item 17.2.1.1, poderá ser realizada a consulta consolidada de Pessoa Jurídica do TCU, a qual abrange também o cadastro do CNJ, do CEIS, do próprio TCU e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP do Portal da Transparência (https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/).

17.2.1.2. Constatada a existência de sanção, o interessado não poderá ser contratado.

17.3 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO PARA PESSOA JURÍDICA

17.3.1 - Para fins de habilitação, deverá o futuro contratado comprovar os seguintes requisitos:

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

17.3.1.1. Habilitação Jurídica

17.3.1.1.1 - **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

17.3.1.1.2 - **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

17.3.1.1.3 - **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;16.4.6 - **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

17.3.1.1.4 - **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

17.4. FISCAL E TRABALHISTA;

17.4.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

17.4.2 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

17.4.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

17.4.4 - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

17.4.5 - Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

17.4.6 - Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

17.4.7 - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

17.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

17.5.1. Não será exigido Qualificação Econômico Financeira.

17.6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.6.1. Não será exigido Qualificação Técnica.

18 - EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO PARA PESSOA FÍSICA

18.1 - No presente credenciamento não será permitida a participação de pessoa física.

19 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

19.1 - O valor da contratação conforme exigência do art. 79, parágrafo único, inciso III da Lei 14.133/2021, encontra-se detalhado no ANEXO I DO TR - “TABELA DE VALORES DA CONTRATAÇÃO”.

20 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do(a) Município de Varre-Sai.

20.1.1 - A contratação será atendida pela seguinte dotação:

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

indicadas nos processos de cada secretaria requisitante.

20.1.2 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

21 - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

21.1 - As empresas são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

21.2 - Considera-se licitante todo fornecedor, podendo ser pessoa física ou jurídica, participante da presente contratação direta.

21.3 - Toda a documentação apresentada neste procedimento e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

21.4 - Aplica-se ao presente credenciamento o disposto na Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações promovidas pela Lei Complementar nº 147/2014, bem como na Lei Municipal nº 1.115/2025, que estabelecem mecanismos de incentivo ao desenvolvimento econômico local e regional e de fortalecimento das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais.

21.5 - Para fins de aplicação da Lei Municipal nº 1.115/2025, considera-se:

I - âmbito local: o limite territorial do Município de Varre-Sai/RJ;

II - âmbito regional: os Municípios integrantes da Região Noroeste Fluminense, conforme classificação adotada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, compreendendo Aperibé, Bom Jesus do Itabapoana, Cambuci, Italva, Itaocara, Itaperuna, Laje do Muriaé, Miracema, Natividade, Porciúncula, Santo Antônio de Pádua, São José de Ubá e Varre-Sai.

21.6 - Considerando as características do objeto e a natureza do presente credenciamento, as Secretarias Municipais deverão, sempre que possível, priorizar a contratação de Microempreendedores Individuais - MEI, Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP sediadas no Município de Varre-Sai/RJ e, subsidiariamente, aquelas sediadas na região definida no item anterior, observadas as disposições da Lei Municipal nº 1.115/2025 e o

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

interesse público.

21.7 - A priorização prevista nesta cláusula deverá observar, além da localização do fornecedor, critérios relacionados à disponibilidade de atendimento, qualidade dos produtos fornecidos, capacidade operacional, pontualidade na execução, desempenho anteriormente verificado e demais aspectos relevantes para a adequada satisfação da necessidade administrativa.

21.8 - A presente diretriz visa fortalecer a economia local e regional, fomentar a geração de emprego e renda, estimular o empreendedorismo e ampliar a circulação de recursos dentro do próprio Município e região, em consonância com os objetivos previstos na Lei Municipal nº 1.115/2025 e na Lei Complementar nº 123/2006.

Justificativa: A adoção de mecanismos de incentivo à participação e contratação de microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte sediados local e regionalmente encontra fundamento na Lei Municipal nº 1.115/2025 e na Lei Complementar nº 123/2006, que reconhecem o poder de compra da Administração Pública como instrumento de promoção do desenvolvimento econômico e social. Considerando que o objeto possui características compatíveis com a atuação dos pequenos empreendedores locais, especialmente aqueles do ramo alimentício, a presente medida busca ampliar as oportunidades de participação nas contratações públicas, fortalecer a economia municipal, estimular a geração de emprego e renda e promover maior circulação de recursos no comércio local e regional.

Prefeitura Municipal de Varre-Sai, 24/06/2026.

??

João Lucas Alves Pelegrini
Assessor do Departamento de Licitação, Contrato e Compras

DESPACHO

Aprovo o Termo de referência, considerando a necessidade da contratação, em face das justificativas apresentadas pelo setor requisitante.

924 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

C.P.L.

Fls: ____

Lauro Abib Fabri
Prefeito

504 - TERMO DE REFERÊNCIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO

C.P.L.

Fls: ____

ANEXO I DO TR

“TABELA DE VALORES DA CONTRATAÇÃO”.

(Art. 79, parágrafo único, inciso III da Lei 14.133/2021)

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
1	COMIDA A KILO SISTEMA SELF SERVICE: RESTAURANTE SEDIADO NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI. ARROZ; 02 TIPOS DE FEIJÃO; 04 TIPOS DE CARNE (BOVINA, SUINA, PEIXE, FRANGO) E 01 OPÇÃO DE ESCOLHA PARA UMA PREPARAÇÃO VEGETARIANA; 04 TIPOS DE ACOMPANHAMENTO QUENTE - A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS; 04 TIPOS DE SALADA; 01 TIPO DE MASSA /OVO/MOLHOS E TEMPEROS; 01 COPO DE SUCO NATURAL OU 1 REFRIGERANTE LATA 350ML, A ESCOLHER.	KG	926	58,00	53.708,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
2	BUFÊ TIPO 2 (POR PESSOA): ALMOÇO OU JANTAR, SERVIDO EM LOCAL FORNECIDO PELA EMPRESA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO 03 (TRÊS) TIPOS DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE ARROZ (BRANCO) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE CARNE DE PRIMEIRA (VERMELHA OU BRANCA) FRANGO OU SUÍNA - MÍNIMO DE 200 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE MASSA (ESPAGUETE) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA: 02 (DOIS) ACOMPANHAMENTOS: FAROFA, BATATA SOUTÉ, BATATA PALHA, SALPICÃO, MASSA (RONDELLI, CANELONE OU OUTRA); - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 02 (DUAS) VARIEDADES DE SUCO, NATURAL DE FRUTAS; 02 (DUAS) VARIEDADES DE REFRIGERANTE DE BOA QUALIDADE, INCLUSIVE DIETÉTICO; ÁGUA MINERAL SEM GÁS; ÁGUA MINERAL	UND	1.959	68,00	133.212,00
3	MARMITEX G: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, CARNE (BOVINA, SUÍNA, PEIXE OU FRANGO), ACOMPANHAMENTO: MASSA, LEGUMES, VEGETAIS FOLHOSOS, SALADA. ACOMPANHA JOGO DE TALHERES DESCARTÁVEL. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	2.276	25,00	56.900,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
4	COQUETEL POR PESSOA: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO (MÉDIA DE 10 SALGADOS POR PESSOA), MINI SANDUÍCHES (MÉDIA DE 3 POR PESSOA); 2 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTES; 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS (POLPA DE FRUTAS SABORES VARIADOS); ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS DE 500ML; COPOS E PRATINHOS DESCARTÁVEIS E GUARDANAPO DE PAPEL. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	2.520	25,00	63.000,00
5	MINI SALGADOS ASSADOS VARIADOS, (PASTEL ASSADO, EMPADINHA E OUTROS) OBS: SALGADOS BEM RECHEADOS, COM PESO MÍNIMO DE 20 GRAMAS CADA. PRODUZIDOS E ASSADOS NO DIA DO EVENTO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL E HORÁRIO MARCADO. EMBALADOS EM CAIXAS TIPO PIZZA.	CEN	175	74,00	12.950,00
6	LANCHE DE PÃO FRANCÊS, CONTENDO PÃO FRANCÊS 50G, 1 FATIA DE PRESUNTO, 1 FATIA DE MUSSARELA, 1 FOLHA DE ALFACE, 1 FATIA DE TOMATE. EMBRULHADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL FILME. FRESCO, PREPARADO NO DIA DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	1.250	6,00	7.500,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
7	BOLO CONFEITADO, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, CONFEITADO COM GLACÊ, CHANTILI OU CREME, COM RECHEIO DE VÁRIOS SABORES COMO: ABACAXI, CHOCOLATE, COCO, DOCE DE LEITE, COM MASSA DE VÁRIOS SABORES, A SER ESCOLHIDO NO MOMENTO DO PEDIDO. DEVE SER PREPARADO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA, COM A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS E RECHEIROS FRESCOS. SERÁ CONSIDERADO O PESO FINAL DO BOLO, APÓS ASSADOS, RECHEADO E CONFEITADO. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	KG	677	40,00	27.080,00
8	BOLO SIMPLES, VÁRIOS SABORES COMO: LARANJA, LIMÃO, CHOCOLATE, FUBÁ, COCO, ETC.. PODE SER NO FORMATO REDONDO OU RETANGULAR, A DEPENDER DO PEDIDO. DEVE SER EMBALADO EM PAPELA FILME E BANDEIJA DESCARTÁVEL, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, PRODUZIDO A NO MÁXIMO 2 DIAS DA ENTREGA, CONTENDO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PESO APROXIMADO 500GR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	UND	415	16,00	6.640,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
9	TORTA SALGADA, PRODUZIDA COM PÃO DE FORMA, COM OS SEGUINTES RECHEIOS: FRANGO, PRESUNTO, SALSICHA, MILHO, AZEITONA, MAIONESE,BATATA PALHA, ETC. DEVE SER PREPARADO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA, COM A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS E RECHEIROS FRESCOS. SERÁ CONSIDERADO O PESO FINAL DA TORTA, APÓS MONTADA E FINALIZADA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	KG	270	42,00	11.340,00
10	COFFEE BREAK TIPO 2 (POR PESSOA): SERVIDO EM LOCAL FORNECIDO PELA EMPRESA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: CAFÉ SEM AÇÚCAR, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA 1,8L; AÇUCAR E ADOÇANTE EM SACHES INDIVIDUAIS; LEITE FRIO 1L; ACHOCOLATADO EM PÓ; MANTEIGA; QUEIJO TIPO MINAS (20G POR PESSOA); QUEIJO TIPO MUÇARELA (20G POR PESSOA); PRESUNTO (30G POR PESSOA); 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO (OPÇÕES COMUM E LIGHT), SERVIDO EM JARRA (300ML POR PESSOA); ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE (COMUM E ZERO AÇÚCAR - 500ML POR PESSOA); PÃO FRANCES SALARINHO; PÃO ITALIANO DOCE E SALGADO FATIADO; 03 (TRÊS) TIPOS DE SALGADOS SIMPLES (SENDO 10 POR PESSOA); PÃO DE METRO; 02 (DOIS) TIPOS DE BOLO OU	UND	1.750	48,00	84.000,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
11	COFFEE BREAK TIPO 1 (POR PESSOA): SERVIDO EM LOCAL DISPONIBILIZADO PELA PREFEITURA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: CAFÉ SEM AÇÚCAR, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA DE 1,8L; GARRAFA TÉRMICA 1,8L COM ÁGUA QUENTE PARA SERVIR 01 (UM) TIPO DE CHÁ (EM SACHÊS INDIVIDUAIS); AÇUCAR E ADOÇANTE EM SACHES INDIVIDUAIS; GARRAFA TÉRMICA 1,8L COM LEITE QUENTE; LEITE FRIO 1L; ACHOCOLATADO EM PÓ; MANTEIGA; REQUEIJÃO CREMOSO; QUEIJO TIPO MINAS (20G POR PESSOA); QUEIJO TIPO MUÇARELA (20G POR PESSOA); PRESUNTO (30G POR PESSOA); 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO (OPÇÕES COMUM E LIGHT), SERVIDO EM JARRA (300ML POR PESSOA); ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; GARRAFINHAS DE ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGE	UND	1.300	30,00	39.000,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
12	BUFÊ TIPO 1 (POR PESSOA): ALMOÇO OU JANTAR, SERVIDO EM LOCAL DISPONIBILIZADO PELA PREFEITURA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: 03 (TRÊS) TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE ARROZ (BRANCO) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE CARNE DE PRIMEIRA (VERMELHA OU BRANCA) FRANGO OU SUÍNA - MÍNIMO DE 200 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE MASSA (ESPAGUETE) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA: 02 (DUAS) GUARNIÇÕES (FAROFA, CREME DE MILHO E PURÊ DE BATATAS) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, SORVETE, PAVÊ, CREME, DOCE TÍPICO, TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE FRUTA - MINIMO DE 120 G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE SUCO NATURAL DE	UND	2.448	53,00	129.744,00
13	BROA (VÁRIOS SABORES): FUBÁ, MILHO, TRIGO, AMENDOIM, DENTRE OUTRAS), PODE SER NO FORMATO REDONDO OU RETANGULAR, A DEPENDER DO PEDIDO. DEVE SER EMBALADO EM PAPEL FILME E BANDEIJA DESCARTÁVEL, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, PRODUZIDO A NO MÁXIMO 2 DIAS DA ENTREGA, CONTENDO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PESO APROXIMADO 500GR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	UND	130	16,00	2.080,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
14	CUPCAKE NO TAMANHO TRADICIONAL (APROXIMADAMENTE 7CM DE DIÂMETRO) COM MASSA NOS SABORES CHOCOLATE, BAUNILHA OU CENOURA E COBERTURA NOS SABORES GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, BRIGADEIRO BRANCO OU PRETO, DOCE DE LEITE OU CHANTILLY. OBS.: O CUPCAKE DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. QUANTIDADE MÍNIMA DE PEDIDO: 15 CUPCAKE POR SABOR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	300	5,50	1.650,00
15	DOCE DE FESTA (100 UNID C/ 2,5CM CADA). BRIGADEIRO, CAJUZINHO; BEIJINHO, CHAPÉU DE NAPOLEÃO. EMBALADOS EM FORMINHAS COLORIDAS. PRODUZIDOS NO MÁXIMO 1 (UM) DIA ANTES DO EVENTO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	CEN	32	147,00	4.704,00
16	KIT LANCHE 1: PÃO FRANCÊS 50GR; 02 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA DEFUMADA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE JUNINHO 200ML (SABORES VARIADOS); BEBIDA LACTEA 200ML SABOR CHOCOLATE. OBS: O KIT DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, INTEGRA, ATOXICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, TODOS OS ITENS DEVERAO CONTER VALIDADE DENTRO DO PRAZO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	Kit	1.800	11,00	19.800,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
17	KIT LANCHE 2 ESPECIAL DIET E ZERO LACTOSE: PÃO DE FORMA ZERO LACTOSE SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR; 2 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA DEFUMADA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE JUNINHO DIET 200ML (SABORES VARIADOS); IORGUTE DE MORANGO SEM LACTOSE, ZERO AÇÚCAR OBS: O KIT DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, INTEGRA, ATOXICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, TODOS OS ITENS DEVERÃO CONTER VALIDADE DENTRO DO PRAZO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	Kit	30	13,00	390,00
18	MINI SALGADOS FRITOS VARIADOS, (COXINHA, RISOLES, QUIBE E OUTROS) OBS: SALGADOS BEM RECHEADOS, COM PESO MÍNIMO DE 20 GRAMAS CADA. PRODUZIDOS E FRITOS NO DIA DO EVENTO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL E HORÁRIO MARCADO. EMBALADOS EM CAIXAS TIPO PIZZA	CEN	156	74,00	11.544,00
19	PÃO DE CEBOLA, CONTENDO 10 UNIDADES, COM PESO APROXIMADO DE 400 GRAMAS, SABOR ADOCICADO, COM APARÊNCIA BRILHANTE, DE COR MARROM NA CASCA E BRANCA NA PARTE INTERNA, COM CONSISTÊNCIA MACIA E COM APRESENTAÇÃO ASSADO. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	110	13,00	1.430,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
20	PÃO DE FORMA FATIADO, CONTENDO 18 FATIAS EM CADA PACOTE/SACOLA, EMBALADO EM SACOLA PLÁSTICA, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	105	10,00	1.050,00
21	PÃO DE QUEIJO, TAMANHO MÉDIO DE 38 GRAMAS CADA UNIDADE, COM SABOR QUEIJO SEM RECHEIO, FABRICADO A BASE DE POLVILHO, SAL E QUEIJO, COM APRESENTAÇÃO ASSADO E VALIDADE DIÁRIO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	1.450	3,00	4.350,00
22	PÃO DOCE, COM PESO E TAMANHO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E DE 1ª QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO ASSADO EM SEU PONTO NORMAL. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	110	2,00	220,00
23	PÃO FRANCÊS, COM PESO E TAMANHO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA (APROXIMADAMENTE 20 PÃES O KG), CARACTERIZADO POR CASCA CROCANTE E DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO, COM MIOLO DE COR BRANCO CREME, TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA, FABRICADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, COM APRESENTAÇÃO ASSADO E VALIDADE DIÁRIO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	KG	4.820	18,00	86.760,00

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
24	PÃO PARA CACHORRO QUENTE (PALITO), CONTENDO 10 PÃES EM CADA PACOTE/SACOLA, EMBALADO EM SACOLA PLÁSTICA, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	1.540	15,00	23.100,00

O valor total estimado para a contratação é de R$ 782.152,00.

IG4 - PLANILHA ORÇAMENTÁRIA - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NÃO CONTÍNUOS - NLLC - ATIVO - APROVADO _ - Cópia

ANEXO II

REQUERIMENTO DE CREDENCIAMENTO

Processo nº 3520/2026

Credenciamento nº 008/2026 - INEXIGIBILIDADE Nº 017/2026

Ilmo(a) Sr. (a)

Presidente da Comissão de Seleção Pública do Município de Varre-Sai.

Assunto: Encaminhamento de proposta para o Edital de Credenciamento nº 008/2026 - INEXIGIBILIDADE Nº 017/2026, cujo objeto é CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE MARMITEX, REFEIÇÕES PREPARADAS, REFEIÇÕES SERVIDAS POR QUILOGRAMA, LANCHES, PRODUTOS PARA COFFEE BREAK, SERVIÇOS DE COFFEE BREAK E SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS, FUNDOS E ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE VARRE-SAI/RJ, COM FOMENTO E PARTICIPAÇÃO PREFERENCIAL DE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS - MEI, OBSERVADA A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, conforme condições e especificações contidas no Termo de Referência.

Encaminho para apreciação de Vossa Excelência documentação e formulário de disponibilidade de demanda da(o) ____(Nome da Empresa)_____, CNPJ/CPF nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador do CPF nº _____, formalizando assim, manifestação de interesse no Edital de Credenciamento nº 008/2026 - INEXIGIBILIDADE Nº 017/2026 para a execução do(s) serviço(s) nas quantidades abaixo relacionada(s).

DISPONIBILIDADE DE DEMANDA PELO CREDENCIAMENTO

Item	Descrição do Serviço	Unid.	*Quant. Capacidade Mensal	Vlr. Unit.

Através do presente requerimento, DECLARO que conheço e concordo integralmente com os termos do edital e anexos.

964 - DECLARAÇÕES - CREDECIAMENTO NLLC - Cópia

Nos termos do art. 63, §1º da Lei 14.133/2021, declaro para os devidos fins que a assumo 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 de entrega desta proposta.

Obs: No campo capacidade mensal deverá ser informado a capacidade de atendimento do Credenciamento por serviço credenciado em um período mensal.

Atenciosamente,

_____
<Nome do(a) responsável legal>
Razão Social da Empresa

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO

Processo n° 3520/2026 Credenciamento n° 008/2026 - INEXIGIBILIDADE Nº 017/2026

A(O) Empresa/Profissional _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador do Documento de Identidade nº _____ e inscrito no CPF sob o nº _____;

A empresa/profissional acima Declara para os devidos fins de participação no presente certame:

( ) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

( ) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;

( ) que assume a responsabilidade pelas informações constantes em sua proposta;

( ) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos

964 - DECLARAÇÕES - CREDECIAMENTO NLLC - Cópia

termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

( ) que tomou pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que venham a ensejar avenças técnicas ou financeiras, conforme o Acordão nº 1.174/2008, do Plenário do TCU.

(Assinalar apenas os itens que se enquadra)

( ) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49. ***Nota Explicativa:*** *a não assinalação do campo acima apenas produzirá o efeito de o fornecedor não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.*

( ) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

_____, ____ de _____ de 20__.

_____
(Nome e assinatura do representante legal)

964 - DECLARAÇÕES - CREDECIAMENTO NLLC - Cópia

ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº

O(A) Município de Varre-Sai, inscrito no CNPJ nº 39.217.831/0001-55, com sede na Praça Amélia Vargas de Oliveira, nº 01, Centro, Varre-Sai, RJ, representado(a) pelo(a) Prefeito, Exmo(a) Sr(a) Lauro Abib Fabri, a seguir denominado **CONTRATANTE** e o(a) empresa/autônomo(a) _____, inscrito(a) no CPF/CNPJ nº _____, situada no(a) _____, representada pelo(a) Sr.(a) _____, CPF nº _____ a seguir denominado(a) **CONTRATADO(A),** resolvem firmar o presente contrato, com fundamento no **Processo nº 3520/2026 - Credenciamento nº 008/2026 - INEXIGIBILIDADE Nº 017/2026**, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 2108/2023 que "Dispõe sobre os Procedimentos Auxiliares" e demais legislação aplicável, aplicando-se a este instrumento suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto do presente instrumento o **CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE MARMITEX, REFEIÇÕES PREPARADAS, REFEIÇÕES SERVIDAS POR QUILOGRAMA, LANCHES, PRODUTOS PARA COFFEE BREAK, SERVIÇOS DE COFFEE BREAK E SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS, FUNDOS E ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE VARRE-SAI/RJ, COM FOMENTO E PARTICIPAÇÃO PREFERENCIAL DE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS - MEI, OBSERVADA A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**, nos termos e condições especificadas no Termo de referência parte integrante e inseparável deste contrato.

1.2 - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL art. 74, IV c/c art. 79, I da Lei 14.133/2021

1.3 - Objeto da contratação:

Item	Especificação	Unid.	Qntd.	Vlr. Unit.	Vlr. Total

1454 - ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NLLC - ATIVO - Aprovado__ - Cópia

1.4 - Integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, o Edital de Credenciamento, o Termo de Referência, o Estudo Técnico Preliminar, quando elaborado, a proposta, o requerimento e as declarações apresentadas pela CONTRATADA, eventuais anexos dos documentos supracitados, ambos constantes deste Processo de contratação direta.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 - O prazo de vigência da contratação será 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, contados da data de assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei 14.133/21.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1 - O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4 - CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 - As regras de subcontratação, quando for o caso, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5 - CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1 - O valor total da contratação será de **R$ _____,** conforme quadro acima.

5.2 - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6 - CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1 - O CONTRATANTE pagará a CONTRATADA por demanda de serviço prestado, a ser apurado mensalmente através de relatório analítico, e, observando o valor unitário de cada procedimento em que a CONTRATADA se credenciou.

6.2 - O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 - O reajuste e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

1454 - ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NLLC - ATIVO - Aprovado__ - Cópia

8 - CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 - As obrigações do contratante encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

9 - CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 - As obrigações do contratado encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 - As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2 - Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3 - É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4 - A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado, que possam impactar no cumprimento das obrigações relacionadas a LGPD.

10.5 - Quando for o caso, terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6 - É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, quando cabível.

10.7 - O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados, se houver, o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8 - O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo(a) Município de Varre-Sai, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

1454 - ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NLLC - ATIVO - Aprovado__ - Cópia

10.9 - O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1 - As regras referentes a exigência de garantia contratual da execução encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 - O(a) contratado(a) que cometer qualquer das infrações previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021, ficará sujeito às sanções previstas no art. 156, observado os procedimentos estabelecidos nos art. 157 e 158 da referida lei.

12.1.1 - As infrações e sanções administrativas encontram-se definidas em tópico específico (item 09) do edital de credenciamento.

12.1.2 - O(A) Contratado(a) declara plena ciência das hipóteses de infrações e sanções previstas no edital de credenciamento, sendo parte integrante e inseparável deste contrato.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1 - A extinção do presente ocorrerá nas hipóteses previstas no art. 137 a 139 da Lei 14.133/2021, sem prejuízo de eventual penalidade aplicável, assegurado o contraditório e ampla defesa.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 - As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do(a) Município de Varre-Sai, para o exercício atual, na classificação abaixo:

indicadas nos processos de cada secretaria requisitante..

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1 - Os casos omissos serão decididos pelo(a) Município de Varre-Sai, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

1454 - ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NLLC - ATIVO - Aprovado__ - Cópia

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2 - Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 - Incumbirá ao(a) Município de Varre-Sai divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94, salvo a exceção prevista no inciso III, c/c parágrafo único do art. 176, ambos da Lei nº 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em observância ao art. 8º, § 2º, da Lei nº 12.527, de 2011.

18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1 - Fica eleito o foro da sede da Administração contratante (Município de Varre-Sai) para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Varre-Sai, __/ __/ ____.

_____

Lauro Abib Fabri
Prefeito

_____

Nome do Representante Legal
Razão Social da Empresa

1454 - ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NLLC - ATIVO - Aprovado__ - Cópia

C.P.L.

Fls: ____

TESTEMUNHAS

1) Ass.:_____ **2) Ass.:**_____

Nome:_____ **Nome:**_____

CPF:_____ **CPF:**_____

1454 - ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO - CREDENCIAMENTO SERVIÇOS NLLC - ATIVO - Aprovado__ - Cópia

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

CREDENCIAMENTO

1 - Informações Básicas

1.1 - CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS ESPECIALIZADAS NO FORNECIMENTO DE MARMITEX, REFEIÇÕES PREPARADAS, REFEIÇÕES SERVIDAS POR QUILOGRAMA, LANCHES, PRODUTOS PARA COFFEE BREAK, SERVIÇOS DE COFFEE BREAK E SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS, FUNDOS E ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE VARRE-SAI/RJ, COM FOMENTO E PARTICIPAÇÃO PREFERENCIAL DE MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS - MEI, OBSERVADA A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, conforme solução definida neste estudo técnico preliminar.

2 - Descrição da necessidade

2.1 - 2.1 - O Município de Varre-Sai/RJ, por intermédio de suas Secretarias, Fundos e demais órgãos da Administração Municipal, realiza continuamente reuniões, capacitações, treinamentos, cursos, palestras, campanhas institucionais, conferências, audiências públicas, ações de campo, eventos oficiais e outras atividades que demandam o fornecimento de refeições e serviços de alimentação aos participantes, servidores, colaboradores, convidados e demais envolvidos.

2.2 - Para atendimento dessas demandas, verifica-se a necessidade de disponibilização de marmitex, refeições preparadas, refeições servidas por quilograma, produtos para coffee break e serviços de buffet, observadas as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis, de modo a garantir condições adequadas para a realização das atividades institucionais desenvolvidas pelo Município.

2.3 - A presente contratação decorre das demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais por meio dos respectivos Documentos de Formalização da Demanda - DFDs e Estudos Técnicos Preliminares - ETPs, autuados nos Processos Administrativos nº 3520/2026, 3280/2026, 3245/2026, 3150/2026, 3104/2026, 3105/2026 e 2976/2026.

2.4 - Durante a fase de planejamento, os quantitativos inicialmente estimados foram revisados e adequados pelas Secretarias demandantes, mediante análise dos históricos de consumo e dos gastos efetivamente realizados em exercícios anteriores, em atendimento às orientações do Setor de Licitações, visando aprimorar o planejamento da contratação e compatibilizar as estimativas com a realidade de consumo de cada unidade administrativa.

922 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

2.5 - Os estudos elaborados individualmente pelas Secretarias foram posteriormente consolidados e harmonizados em um único procedimento, objetivando padronizar informações, facilitar a compreensão do objeto pelos interessados, conferir maior eficiência à gestão contratual e promover maior racionalização dos procedimentos administrativos.

2.6 - Considerando a natureza variável das demandas, a diversidade de eventos promovidos pelas Secretarias Municipais e a impossibilidade de previsão do número de fornecedores que poderão aderir ao credenciamento ao longo de sua vigência, mostra-se adequada a adoção do procedimento de credenciamento, nos termos do art. 79 da Lei nº 14.133/2021, permitindo a formação de cadastro permanente de fornecedores aptos ao atendimento das necessidades da Administração.

2.7 - Os quantitativos constantes deste procedimento representam mera estimativa de consumo anual do Município, elaborada exclusivamente para fins de planejamento e instrução processual, não constituindo obrigação de contratação, aquisição ou consumo mínimo por parte da Administração.

2.8 - Em razão da natureza não exclusiva e permanentemente aberta do credenciamento, não é possível estabelecer previamente a distribuição dos quantitativos estimados entre os credenciados, tampouco garantir volume mínimo de contratações, uma vez que a efetiva utilização dos serviços dependerá das necessidades concretas da Administração, da disponibilidade dos credenciados, da conveniência administrativa e das condições verificadas no momento de cada solicitação.

2.9 - Dessa forma, o eventual credenciamento e a posterior celebração de contrato não asseguram expectativa de faturamento, quantidade mínima de demandas ou exclusividade de atendimento, podendo ocorrer contratações em maior ou menor volume, ou até mesmo a inexistência de contratações durante a vigência do credenciamento.

2.10 - Com a presente contratação, busca-se assegurar maior eficiência, economicidade, flexibilidade e continuidade no atendimento das demandas relacionadas ao fornecimento de alimentação para apoio às atividades da Administração Municipal, promovendo simultaneamente a ampliação da competitividade e o fortalecimento dos empreendedores locais e regionais.

3 - Área(s) requisitante(s)

3.1 - Secretaria Municipal de Assistência Social, Trabalho e Habitação, Secretaria Municipal de Turismo, Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Secretaria Municipal de Estradas Vicinais, Secretaria Municipal de Fazenda Planejamento e Arrecadação, Secretaria Municipal de Gabinete, Secretaria Municipal de Administração, Secretaria Municipal de Saúde

4 - Descrição dos Requisitos da Contratação

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

4.1 - Da natureza dos serviços

4.1.1 - O estudo atual trata da contratação de serviços que, por sua natureza, se enquadram na hipótese de inexigibilidade prevista no art. 74, IV c/c art. 79, inciso I da Lei 14.133/2021.

4.2 - Dos requisitos legais para a contratação

4.2.1 - Na hipótese de inexigibilidade de licitação prevista no art. 74, inciso IV, da Lei 14.133/2021 a competição torna-se inviável haja vista que todos os interessados que preencherem as condições estabelecidas pelo regulamento a ser expedido pela Administração serão credenciados e, por consequência, estarão aptos a serem contratados. Logo, na medida em que a competição é inviável, justifica-se o fundamento legal para o credenciamento – art. 74, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

4.2.2 - Ainda de acordo com o art. 79 da Lei nº 14.133/2021, para a instituição do credenciamento é necessário que o edital de chamamento de interessados estabeleça condições padronizadas de contratação e o valor da contratação.

4.3 - Prazo de vigência da contratação:

4.3.1 - O prazo de vigência do credenciamento será 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos.

4.4 - Sustentabilidade

4.4.1 - Quanto aos critérios de sustentabilidade devem ser atendidos os princípios de sustentabilidade contidos na Lei 14.133/2021, na Lei 12.305/10 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e demais legislações específicas, adotando ainda, na execução do objeto contratual, práticas de racionalização no uso de materiais e serviços quando cabível,

não se vislumbra nenhuma prática específica, sobre sustentabilidade nessa contratação

5 - Levantamento de Mercado e justificativa da solução adotada (credenciamento)

5.1 - Após levantamento foram avaliadas as alternativas disponíveis no mercado e os modelos de contratação usualmente adotados pela Administração Pública para fornecimento de refeições, marmitex, alimentação por quilograma, produtos para coffee break e serviços de buffet.

5.2 - Entre as alternativas analisadas, destacam-se:

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ _ - (Cópia ETP isen. Assina)

a) realização de processo licitatório convencional com adjudicação a fornecedor único;

b) realização de registro de preços para futura e eventual contratação;

c) execução direta pelo Município, mediante aquisição de insumos, equipamentos e disponibilização de pessoal próprio;

d) credenciamento de fornecedores aptos à prestação dos serviços.

5.3 - A contratação de fornecedor único não se mostra a solução mais adequada, uma vez que as demandas são descentralizadas, possuem características distintas entre as Secretarias Municipais e ocorrem em datas, horários, locais e quantitativos variáveis, o que pode limitar a capacidade de atendimento e reduzir a flexibilidade necessária à Administração.

5.4 - A execução direta pelo Município também se revela inviável, considerando a inexistência de estrutura operacional específica para preparo, armazenamento, transporte e fornecimento contínuo de refeições e serviços de alimentação para atendimento das diversas demandas institucionais, além dos custos relacionados à aquisição de equipamentos, contratação de pessoal, adequação sanitária e manutenção da estrutura necessária.

5.5 - Embora o Sistema de Registro de Preços constitua ferramenta amplamente utilizada pela Administração Pública, sua adoção não se mostra a solução mais eficiente para o presente caso, considerando a impossibilidade de previsão da quantidade de fornecedores aptos e interessados em prestar os serviços, bem como a diversidade das demandas e a conveniência de permitir o atendimento por múltiplos prestadores simultaneamente.

5.6 - Verificou-se que o mercado local e regional possui diversos potenciais fornecedores aptos ao fornecimento dos serviços pretendidos, incluindo microempreendedores individuais, restaurantes, lanchonetes, padarias, estabelecimentos especializados em alimentação e empresas de buffet, sendo recomendável a adoção de mecanismo que possibilite a participação do maior número possível de interessados.

5.7 - O credenciamento também possibilita que a Administração estabeleça requisitos mínimos relacionados à qualidade dos produtos fornecidos e à observância das normas sanitárias aplicáveis, assegurando que todos os credenciados atendam aos padrões exigidos para execução do objeto.

5.8 - Considerando a diversidade de eventos, ações institucionais e atividades promovidas pelas Secretarias Municipais, o credenciamento permite o atendimento de demandas com

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO__ - (Cópia ETP isen. Anitta)

características específicas, observadas as condições e especificações definidas pela Administração para cada contratação.

5.9 - Verificou-se ainda que o credenciamento possibilita o acompanhamento contínuo da execução dos serviços e a avaliação do desempenho dos credenciados, contribuindo para a manutenção da qualidade do atendimento e para o aperfeiçoamento da gestão contratual.

5.10 - Diante desse cenário, conclui-se que o credenciamento representa a solução mais adequada para atendimento da necessidade administrativa, por permitir o cadastramento contínuo de fornecedores habilitados, ampliar as oportunidades de participação dos empreendedores locais e regionais e compatibilizar a contratação com a natureza variável das demandas municipais.

5.11 - A adoção do credenciamento encontra amparo no art. 79 da Lei nº 14.133/2021, especialmente em razão da possibilidade de contratação paralela e não excludente de todos os interessados que atendam às condições previamente estabelecidas pela Administração.

5.12 - Considerando que o credenciamento permanecerá aberto durante toda a sua vigência, permitindo o ingresso de novos interessados a qualquer tempo, não é possível prever previamente o número de fornecedores credenciados, tampouco estabelecer distribuição de quantitativos ou garantia de contratação para qualquer participante.

5.13 - Assim, conclui-se pela adoção do credenciamento como solução compatível com as características do objeto e com as necessidades da Administração Municipal, observadas as disposições do art. 79 da Lei nº 14.133/2021.

5.14 - Considerando as características do objeto, verifica-se significativo potencial de participação de Microempreendedores Individuais - MEI sediados no Município de Varre-Sai/RJ, especialmente aqueles que atuam nos segmentos de alimentação, restaurantes, lanchonetes, padarias, fornecimento de refeições e serviços correlatos.

5.15 - Trata-se de objeto compatível com a estrutura operacional normalmente desenvolvida pelos Microempreendedores Individuais, não exigindo, em regra, elevado grau de complexidade técnica ou estrutura empresarial de grande porte para sua execução, circunstância que favorece a ampla participação desses empreendedores nas contratações públicas municipais.

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

5.16 - A adoção do credenciamento, com incentivo à participação de Microempreendedores Individuais locais, encontra respaldo na Lei Municipal nº 1.115/2025, que instituiu tratamento favorecido, diferenciado e regionalizado para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, visando promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, bem como fortalecer a economia do Município por meio do uso estratégico do poder de compra da Administração Pública.

5.17 - Além de atender às necessidades da Administração Municipal, a solução adotada contribui para a geração de renda, fortalecimento dos pequenos negócios locais, circulação de recursos no comércio municipal e incentivo ao empreendedorismo, alinhando a contratação às diretrizes de desenvolvimento econômico previstas na legislação municipal.

5.18 - Ressalta-se que a diretriz de fomento aos Microempreendedores Individuais locais decorre da compatibilidade entre o objeto e as atividades econômicas por eles desempenhadas, não implicando restrição à participação dos demais interessados que atendam às condições estabelecidas no edital.

5.19 - Dessa forma, a solução adotada mostra-se compatível não apenas com as necessidades operacionais da Administração, mas também com os objetivos de desenvolvimento local previstos na Lei Municipal nº 1.115/2025, observados os princípios da eficiência, da economicidade, da isonomia e do interesse público.

6 - Descrição da solução como um todo

6.1 - As especificações técnicas contidas no presente documento, inclusive quanto ao detalhamento, requisitos, características, e quantitativos dos serviços objeto da contratação, foram definidos por este setor demandante, com base em parâmetros técnicos objetivos, para a melhor consecução do interesse público, do qual está identificado no final e aprova o presente instrumento e seus anexos.

6.2 - A solução adotada consiste no credenciamento de fornecedores especializados no fornecimento de marmitex, refeições preparadas, refeições servidas por quilograma, produtos para coffee break e serviços de buffet, visando atender às demandas das diversas Secretarias, Fundos e órgãos da Administração Municipal de Varre-Sai/RJ. O modelo foi selecionado em razão da natureza variável das demandas, da possibilidade de contratação paralela e não excludente de múltiplos fornecedores e da necessidade de conferir maior flexibilidade, eficiência e continuidade ao atendimento das necessidades institucionais.

6.3 - A solução permitirá à Administração dispor de cadastro permanente de fornecedores habilitados, aptos a atender solicitações de diferentes portes e características, abrangendo reuniões, treinamentos, capacitações, conferências, campanhas, eventos oficiais, ações de

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

campo e demais atividades desenvolvidas pelo Município.

6.4 - Considerando que as demandas poderão ocorrer simultaneamente, em locais distintos e com quantitativos variáveis, o credenciamento mostra-se mais adequado do que a contratação de fornecedor único, permitindo maior capacidade de resposta da Administração e reduzindo riscos de descontinuidade no atendimento das Secretarias Municipais.

6.5 - Os serviços serão executados sob demanda, observadas as necessidades específicas de cada Secretaria requisitante, podendo contemplar diferentes modalidades de fornecimento, quantitativos, cardápios, locais de entrega e características operacionais, conforme as peculiaridades de cada evento ou atividade administrativa.

6.6 - A solução contempla a participação de múltiplos fornecedores aptos à execução do objeto, especialmente Microempreendedores Individuais - MEI, restaurantes, lanchonetes, padarias e demais empreendedores do ramo alimentício, fortalecendo a economia local e ampliando as oportunidades de participação dos pequenos negócios nas contratações públicas municipais.

6.7 - Os fornecedores credenciados deverão observar integralmente a legislação sanitária aplicável, as normas de segurança alimentar, as boas práticas de manipulação, acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos, bem como os padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela Administração para cada contratação.

6.8 - A Administração realizará o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, avaliando continuamente o desempenho dos credenciados, a qualidade dos produtos fornecidos, o cumprimento dos prazos, as condições sanitárias e a observância das obrigações assumidas, podendo adotar as medidas cabíveis em caso de descumprimento das exigências estabelecidas.

6.9 - Considerando que as necessidades relacionadas ao fornecimento de alimentação possuem caráter contínuo e recorrente, acompanhando permanentemente as atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, os contratos decorrentes do credenciamento poderão ter vigência plurianual e ser prorrogados, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração e observados os requisitos previstos nos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

6.10 - Dessa forma, a solução adotada mostra-se apta a assegurar o atendimento contínuo, eficiente e adequado das demandas da Administração Municipal, proporcionando maior

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

flexibilidade operacional, ampliação da rede de fornecedores, fortalecimento dos empreendedores locais e observância dos princípios que regem as contratações públicas.

7 - Estimativa das Quantidades a serem contratadas

Item	Descrição	Unid.	Quant.
1	COMIDA A KILO SISTEMA SELF SERVICE: RESTAURANTE SEDIADO NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI. ARROZ; 02 TIPOS DE FEIJÃO; 04 TIPOS DE CARNE (BOVINA, SUINA, PEIXE, FRANGO) E 01 OPÇÃO DE ESCOLHA PARA UMA PREPARAÇÃO VEGETARIANA; 04 TIPOS DE ACOMPANHAMENTO QUENTE - A BASE DE LEGUMES OU VEGETAIS FOLHOSOS; 04 TIPOS DE SALADA; 01 TIPO DE MASSA /OVO/MOLHOS E TEMPEROS; 01 COPO DE SUCO NATURAL OU 1 REFRIGERANTE LATA 350ML, A ESCOLHER.	KG	926
2	BUFÊ TIPO 2 (POR PESSOA): ALMOÇO OU JANTAR, SERVIDO EM LOCAL FORNECIDO PELA EMPRESA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO 03 (TRÊS) TIPOS DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE ARROZ (BRANCO) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE CARNE DE PRIMEIRA (VERMELHA OU BRANCA) FRANGO OU SUÍNA - MÍNIMO DE 200 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE MASSA (ESPAGUETE) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA: 02 (DOIS) ACOMPANHAMENTOS: FAROFA, BATATA SOUTÉ, BATATA PALHA, SALPICÃO, MASSA (RONDELLI, CANELONE OU OUTRA); - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 02 (DUAS) VARIEDADES DE SUCO, NATURAL DE FRUTAS; 02 (DUAS) VARIEDADES DE REFRIGERANTE DE BOA QUALIDADE, INCLUSIVE DIETÉTICO; ÁGUA MINERAL SEM GÁS; ÁGUA MINERAL	UND	1.959
3	MARMITEX G: ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, CARNE (BOVINA, SUÍNA, PEIXE OU FRANGO), ACOMPANHAMENTO: MASSA, LEGUMES, VEGETAIS FOLHOSOS, SALADA. ACOMPANHA JOGO DE TALHERES DESCARTÁVEL. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	2.276
4	COQUETEL POR PESSOA: SALGADOS FRITOS, SALGADOS DE FORNO (MÉDIA DE 10 SALGADOS POR PESSOA), MINI SANDUÍCHES (MÉDIA DE 3 POR PESSOA); 2 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTES; 02 (DOIS) TIPOS DE SUCOS (POLPA DE FRUTAS SABORES VARIADOS); ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS DE 500ML; COPOS E PRATINHOS DESCARTÁVEIS E GUARDANAPO DE PAPEL. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	2.520

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

Item	Descrição	Unid.	Quant.
5	MINI SALGADOS ASSADOS VARIADOS, (PASTEL ASSADO, EMPADINHA E OUTROS) OBS: SALGADOS BEM RECHEADOS, COM PESO MÍNIMO DE 20 GRAMAS CADA. PRODUZIDOS E ASSADOS NO DIA DO EVENTO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL E HORÁRIO MARCADO. EMBALADOS EM CAIXAS TIPO PIZZA.	CEN	175
6	LANCHE DE PÃO FRANCÊS, CONTENDO PÃO FRANCÊS 50G, 1 FATIA DE PRESUNTO, 1 FATIA DE MUSSARELA, 1 FOLHA DE ALFACE, 1 FATIA DE TOMATE. EMBRULHADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL FILME. FRESCO, PREPARADO NO DIA DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	1.250
7	BOLO CONFEITADO, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, CONFEITADO COM GLACÊ, CHANTILI OU CREME, COM RECHEIO DE VÁRIOS SABORES COMO: ABACAXI, CHOCOLATE, COCO, DOCE DE LEITE, COM MASSA DE VÁRIOS SABORES, A SER ESCOLHIDO NO MOMENTO DO PEDIDO. DEVE SER PREPARADO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA, COM A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS E RECHEIROS FRESCOS. SERÁ CONSIDERADO O PESO FINAL DO BOLO, APÓS ASSADOS, RECHEADO E CONFEITADO. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	KG	677
8	BOLO SIMPLES, VÁRIOS SABORES COMO: LARANJA, LIMÃO, CHOCOLATE, FUBÁ, COCO, ETC.. PODE SER NO FORMATO REDONDO OU RETANGULAR, A DEPENDER DO PEDIDO. DEVE SER EMBALADO EM PAPELA FILME E BANDEIJA DESCARTÁVEL, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, PRODUZIDO A NO MÁXIMO 2 DIAS DA ENTREGA, CONTENDO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PESO APROXIMADO 500GR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	UND	415
9	TORTA SALGADA, PRODUZIDA COM PÃO DE FORMA, COM OS SEGUINTES RECHEIOS: FRANGO, PRESUNTO, SALSICHA, MILHO, AZEITONA, MAIONESE,BATATA PALHA, ETC. DEVE SER PREPARADO NO MÁXIMO 1 DIA ANTES DA ENTREGA, COM A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS E RECHEIROS FRESCOS. SERÁ CONSIDERADO O PESO FINAL DA TORTA, APÓS MONTADA E FINALIZADA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	KG	270

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

Item	Descrição	Unid.	Quant.
10	COFFEE BREAK TIPO 2 (POR PESSOA): SERVIDO EM LOCAL FORNECIDO PELA EMPRESA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: CAFÉ SEM AÇÚCAR, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA 1,8L; AÇUCAR E ADOÇANTE EM SACHES INDIVIDUAIS; LEITE FRIO 1L; ACHOCOLATADO EM PÓ; MANTEIGA; QUEIJO TIPO MINAS (20G POR PESSOA); QUEIJO TIPO MUÇARELA (20G POR PESSOA); PRESUNTO (30G POR PESSOA); 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO (OPÇÕES COMUM E LIGHT), SERVIDO EM JARRA (300ML POR PESSOA); ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE (COMUM E ZERO AÇÚCAR - 500ML POR PESSOA); PÃO FRANCES SALARINHO; PÃO ITALIANO DOCE E SALGADO FATIADO; 03 (TRÊS) TIPOS DE SALGADOS SIMPLES (SENDO 10 POR PESSOA); PÃO DE METRO; 02 (DOIS) TIPOS DE BOLO OU	UND	1.750
11	COFFEE BREAK TIPO 1 (POR PESSOA): SERVIDO EM LOCAL DISPONIBILIZADO PELA PREFEITURA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: CAFÉ SEM AÇÚCAR, SERVIDO EM GARRAFA TÉRMICA DE 1,8L; GARRAFA TÉRMICA 1,8L COM ÁGUA QUENTE PARA SERVIR 01 (UM) TIPO DE CHÁ (EM SACHÊS INDIVIDUAIS); AÇUCAR E ADOÇANTE EM SACHES INDIVIDUAIS; GARRAFA TÉRMICA 1,8L COM LEITE QUENTE; LEITE FRIO 1L; ACHOCOLATADO EM PÓ; MANTEIGA; REQUEIJÃO CREMOSO; QUEIJO TIPO MINAS (20G POR PESSOA); QUEIJO TIPO MUÇARELA (20G POR PESSOA); PRESUNTO (30G POR PESSOA); 02 (DOIS) TIPOS DE SUCO (OPÇÕES COMUM E LIGHT), SERVIDO EM JARRA (300ML POR PESSOA); ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; GARRAFINHAS DE ÁGUA MINERAL SERVIDA EM JARRA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGE	UND	1.300
12	BUFÊ TIPO 1 (POR PESSOA): ALMOÇO OU JANTAR, SERVIDO EM LOCAL DISPONIBILIZADO PELA PREFEITURA, NO MUNICÍPIO DE VARRE-SAI, SENDO: 03 (TRÊS) TIPO DE SALADA - MÍNIMO DE 120G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE ARROZ (BRANCO) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE CARNE DE PRIMEIRA (VERMELHA OU BRANCA) FRANGO OU SUÍNA - MÍNIMO DE 200 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE MASSA (ESPAGUETE) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA: 02 (DUAS) GUARNIÇÕES (FAROFA, CREME DE MILHO E PURÊ DE BATATAS) - MÍNIMO DE 150 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE SOBREMESA (MOUSSE, SORVETE, PAVÊ, CREME, DOCE TÍPICO, TORTA DOCE) - MÍNIMO DE 100 G POR PESSOA; 01 (UM) TIPO DE FRUTA - MINIMO DE 120 G POR PESSOAS; 01 (UM) TIPO DE SUCO NATURAL DE	UND	2.448

Item	Descrição	Unid.	Quant.
13	BROA (VÁRIOS SABORES): FUBÁ, MILHO, TRIGO, AMENDOIM, DENTRE OUTRAS), PODE SER NO FORMATO REDONDO OU RETANGULAR, A DEPENDER DO PEDIDO. DEVE SER EMBALADO EM PAPEL FILME E BANDEIJA DESCARTÁVEL, PREPARADO COM PRODUTOS DE 1ª QUALIDADE, FRESCO, PRODUZIDO A NO MÁXIMO 2 DIAS DA ENTREGA, CONTENDO NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VENCIMENTO. PESO APROXIMADO 500GR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO COMBINADOS.	UND	130
14	CUPCAKE NO TAMANHO TRADICIONAL (APROXIMADAMENTE 7CM DE DIÂMETRO) COM MASSA NOS SABORES CHOCOLATE, BAUNILHA OU CENOURA E COBERTURA NOS SABORES GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, BRIGADEIRO BRANCO OU PRETO, DOCE DE LEITE OU CHANTILLY. OBS.: O CUPCAKE DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, ÍNTEGRA, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. QUANTIDADE MÍNIMA DE PEDIDO: 15 CUPCAKE POR SABOR. ENTREGUE NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	UND	300
15	DOCE DE FESTA (100 UNID C/ 2,5CM CADA). BRIGADEIRO, CAJUZINHO; BEIJINHO, CHAPÉU DE NAPOLEÃO. EMBALADOS EM FORMINHAS COLORIDAS. PRODUZIDOS NO MÁXIMO 1 (UM) DIA ANTES DO EVENTO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS.	CEN	32
16	KIT LANCHE 1: PÃO FRANCÊS 50GR; 02 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA DEFUMADA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE JUNINHO 200ML (SABORES VARIADOS); BEBIDA LACTEA 200ML SABOR CHOCOLATE. OBS: O KIT DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, INTEGRA, ATOXICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, TODOS OS ITENS DEVERAO CONTER VALIDADE DENTRO DO PRAZO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	Kit	1.800
17	KIT LANCHE 2 ESPECIAL DIET E ZERO LACTOSE: PÃO DE FORMA ZERO LACTOSE SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR; 2 (DUAS) FATIAS DE MORTADELA DEFUMADA; 02 (DOIS) TIPOS DE REFRIGERANTE JUNINHO DIET 200ML (SABORES VARIADOS); IORGUTE DE MORANGO SEM LACTOSE, ZERO AÇÚCAR OBS: O KIT DEVERÁ SER ENTREGUE EM EMBALAGEM PLÁSTICA, FECHADA, TRANSPARENTE, INTEGRA, ATOXICA, PROPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, TODOS OS ITENS DEVERÃO CONTER VALIDADE DENTRO DO PRAZO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	Kit	30

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isex. Anitta)

Item	Descrição	Unid.	Quant.
18	MINI SALGADOS FRITOS VARIADOS, (COXINHA, RISOLES, QUIBE E OUTROS) OBS: SALGADOS BEM RECHEADOS, COM PESO MÍNIMO DE 20 GRAMAS CADA. PRODUZIDOS E FRITOS NO DIA DO EVENTO. A ENTREGA DEVERÁ OCORRER NO LOCAL E HORÁRIO MARCADO. EMBALADOS EM CAIXAS TIPO PIZZA	CEN	156
19	PÃO DE CEBOLA, CONTENDO 10 UNIDADES, COM PESO APROXIMADO DE 400 GRAMAS, SABOR ADOCICADO, COM APARÊNCIA BRILHANTE, DE COR MARROM NA CASCA E BRANCA NA PARTE INTERNA, COM CONSISTÊNCIA MACIA E COM APRESENTAÇÃO ASSADO. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	110
20	PÃO DE FORMA FATIADO, CONTENDO 18 FATIAS EM CADA PACOTE/SACOLA, EMBALADO EM SACOLA PLÁSTICA, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	105
21	PÃO DE QUEIJO, TAMANHO MÉDIO DE 38 GRAMAS CADA UNIDADE, COM SABOR QUEIJO SEM RECHEIO, FABRICADO A BASE DE POLVILHO, SAL E QUEIJO, COM APRESENTAÇÃO ASSADO E VALIDADE DIÁRIO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	1.450
22	PÃO DOCE, COM PESO E TAMANHO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA UNIDADE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E DE 1ª QUALIDADE, COM APRESENTAÇÃO ASSADO EM SEU PONTO NORMAL. PRODUZIDO NO MÁXIMO HÁ 2 DIAS DA ENTREGA. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	UND	110
23	PÃO FRANCÊS, COM PESO E TAMANHO APROXIMADO DE 50 GRAMAS CADA (APROXIMADAMENTE 20 PÃES O KG), CARACTERIZADO POR CASCA CROCANTE E DE COR UNIFORME CASTANHO DOURADO, COM MIOLO DE COR BRANCO CREME, TEXTURA E GRANULAÇÃO FINA, FABRICADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, SAL E ÁGUA, COM APRESENTAÇÃO ASSADO E VALIDADE DIÁRIO. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	KG	4.820
24	PÃO PARA CACHORRO QUENTE (PALITO), CONTENDO 10 PÃES EM CADA PACOTE/SACOLA, EMBALADO EM SACOLA PLÁSTICA, COM PESO APROXIMADO DE 500 GRAMAS, CONTENDO NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ENTREGA NO LOCAL E HORÁRIO ACORDADOS	PCT	1.540

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

7.1 - Metodologia de cálculo dos quantitativos

7.1.1 - Os quantitativos estimados para o presente credenciamento foram definidos com base nas demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais por meio dos respectivos Documentos de Formalização da Demanda - DFDs e Estudos Técnicos Preliminares - ETPs, autuados nos Processos Administrativos nº 3520/2026, 3261/2026, 3280/2026, 3245/2026, 3150/2026, 3104/2026, 3105/2026 e 2976/2026.

7.2 - Para definição dos quantitativos, as Secretarias demandantes realizaram levantamento das necessidades previstas para o período de vigência da contratação, considerando o histórico de consumo, os gastos efetivamente realizados em exercícios anteriores, a programação de eventos institucionais, ações de capacitação, reuniões, conferências, campanhas, atividades de campo e demais demandas relacionadas ao objeto.

7.3 - Durante a fase de planejamento, os quantitativos inicialmente propostos foram objeto de revisão e adequação pelas Secretarias Municipais, após manifestação do Setor de Licitações, que recomendou o aprimoramento do planejamento da contratação mediante apresentação de relatórios de consumo e elementos capazes de demonstrar a efetiva necessidade administrativa.

7.4 - Após a reavaliação das informações apresentadas, os quantitativos foram ajustados e compatibilizados com a realidade de consumo de cada unidade administrativa, buscando-se maior aderência às necessidades efetivas da Administração, observados os princípios da eficiência, economicidade e planejamento.

7.5 - Os quantitativos constantes deste procedimento representam estimativas de consumo anual elaboradas exclusivamente para fins de planejamento, instrução processual, estimativa de despesa e definição das condições do credenciamento, não constituindo obrigação de contratação, aquisição ou consumo mínimo por parte da Administração.

7.6 - Em razão da natureza do credenciamento, da possibilidade de contratação paralela e não excludente de múltiplos fornecedores e do ingresso permanente de novos interessados durante toda a vigência do procedimento, não é possível estabelecer previamente a distribuição dos quantitativos estimados entre os futuros credenciados.

7.7 - Dessa forma, os quantitativos estimados refletem a necessidade global da Administração Municipal e não geram qualquer expectativa de contratação mínima,

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

faturamento ou participação específica para os credenciados, uma vez que a efetiva execução dos serviços dependerá das demandas concretas das Secretarias Municipais e das condições verificadas no momento de cada contratação..

8 - Estimativa do Valor da Contratação

8.1 - O valor estimado da contratação é de R$ 782.152,00 (setecentos e oitenta e dois mil cento e cinquenta e dois reais), apurado com base nos quantitativos estimados pelas Secretarias Municipais demandantes e nos respectivos valores de referência utilizados para composição da estimativa de despesa.

8.2 - A estimativa de valor foi elaborada exclusivamente para fins de planejamento, reserva orçamentária, definição das condições do credenciamento e instrução do procedimento administrativo, não constituindo garantia de contratação, faturamento ou consumo mínimo por parte da Administração.

8.3 - Considerando a natureza do credenciamento, os quantitativos e valores estimados representam a necessidade global e potencial da Administração Municipal durante o período de vigência da contratação, não sendo possível prever a efetiva participação de cada credenciado na execução do objeto.

8.4 - Em razão da possibilidade de contratação paralela e não excludente de múltiplos credenciados, bem como do ingresso permanente de novos interessados durante toda a vigência do credenciamento, não há qualquer garantia de distribuição de demanda, quantitativo mínimo ou valor mínimo de contratação para os futuros credenciados.

8.5 - A efetiva contratação e utilização dos serviços dependerão das necessidades concretas das Secretarias Municipais, da disponibilidade dos credenciados, das características específicas de cada demanda e das condições verificadas no momento de cada solicitação.

8.6 - O valor estimado foi consolidado a partir das demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais nos respectivos DFDs e ETPs, refletindo o consumo anual projetado para atendimento das necessidades institucionais do Município de Varre-Sai/RJ..

8.7 - O levantamento de preços que subsidiou a presente estimativa de despesa foi realizado com base nos valores praticados no mercado local, considerando especialmente contratações similares, fornecedores atuantes no Município de Varre-Sai/RJ e na região, bem como as particularidades do objeto e da realidade econômica local.

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

8.8 - Considerando a natureza dos serviços, a predominância de pequenos empreendedores locais entre os potenciais credenciados e a necessidade de simplificação da operacionalização das futuras contratações, optou-se pela fixação de valores unitários previamente definidos pela Administração, observando-se os preços de mercado apurados durante a fase de planejamento.

8.9 - Os valores foram estabelecidos de forma arredondada, buscando facilitar a elaboração das propostas de credenciamento, a gestão contratual, o controle administrativo, a fiscalização dos contratos e o processamento das despesas, sem prejuízo da compatibilidade com os preços praticados no mercado e da observância aos princípios da economicidade e da razoabilidade.

8.10 - A adoção de preços fixos e previamente definidos mostra-se compatível com a sistemática do credenciamento, assegurando tratamento isonômico entre os interessados, transparência na formação dos valores e maior eficiência na operacionalização das contratações decorrentes deste procedimento.

9 - Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 - Nos termos do §2º, inciso II e III do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, a presente contratação será subdividida em tantas parcelas quanto necessário para o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, ampliação do maior número de interessados a satisfazer as necessidades da administração. 9.1.1 - Neste sentido, haverá o parcelamento da solução e, portanto, a contratação será por ITENS, considerando que o objeto é divisível.

10 - Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 - **Contratações correlatas** são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser contratadas para a completa prestação do objeto principal. **Já as contratações interdependentes** são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

10.2 - Entendemos não haver para o objeto em questão a previsão de contratação correlata e nem interdependente.

11 - Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, quando elaborado

11.1 - A contratação pretendida está alinhada com o Planejamento para o ano de 2026, especialmente PPA, LDO e LOA, porém, o plano de contratações anual ainda não foi adotado pelo(a) Município de Varre-Sai.

922 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

12 - Demonstrativo dos resultados pretendidos

12.1 - Pretende-se com esta contratação atingir os seguintes resultados:

a) Assegurar o fornecimento contínuo e adequado de alimentação para suporte às atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, garantindo a disponibilidade de refeições, coffee break e serviços de buffet com padrões mínimos de qualidade, higiene, segurança alimentar e apresentação compatíveis com as exigências da Administração Pública.

b) Disponibilizar à Administração uma rede de fornecedores aptos ao atendimento de demandas com características distintas, permitindo a adequada execução de reuniões, treinamentos, capacitações, conferências, campanhas, ações de campo, eventos oficiais e demais atividades institucionais, observadas as particularidades de cada solicitação.

c) Proporcionar maior flexibilidade operacional às Secretarias Municipais, possibilitando a contratação de diferentes fornecedores conforme a natureza da demanda, local de realização, quantitativos necessários, disponibilidade de atendimento e demais características específicas de cada evento ou atividade administrativa.

d) Promover maior eficiência administrativa por meio da manutenção de cadastro permanente de fornecedores credenciados, reduzindo o tempo necessário para atendimento das demandas e assegurando maior agilidade na operacionalização das contratações.

e) Fomentar a participação dos Microempreendedores Individuais - MEI e demais pequenos empreendedores locais e regionais, fortalecendo a economia municipal, ampliando a circulação de renda no Município e concretizando os objetivos previstos na Lei Municipal nº 1.115/2025.

f) Garantir a continuidade do atendimento das demandas relacionadas ao objeto, reduzindo riscos de desabastecimento ou interrupção dos serviços em razão da possibilidade de contratação paralela de múltiplos fornecedores aptos à execução.

13 - Providências a serem Adotadas

13.1 - 13.1 - As Secretarias Municipais demandantes deverão manter planejamento prévio de suas necessidades, informando com antecedência razoável as demandas relacionadas ao fornecimento de marmitex, refeições, coffee break e serviços de buffet, sempre que a natureza da atividade permitir.

922 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

13.2 - Caberá à Administração promover a publicação do edital de credenciamento e seus anexos, bem como manter o procedimento permanentemente aberto durante sua vigência, possibilitando o ingresso de novos interessados que atendam às condições estabelecidas.

13.3 - A gestão das aquisições e contratações decorrentes do credenciamento competirá às respectivas Secretarias Municipais demandantes, as quais serão responsáveis pelo planejamento das demandas, emissão das solicitações, acompanhamento da execução, recebimento dos produtos e fiscalização da prestação dos serviços.

13.4 - As solicitações deverão ser direcionadas às empresas credenciadas, observando-se, sempre que possível, a distribuição equilibrada das demandas entre os fornecedores aptos ao atendimento, em especial entre os empreendedores locais, de forma a assegurar tratamento isonômico, ampliar as oportunidades de participação e fomentar a economia municipal.

13.5 - Eventual direcionamento preferencial a determinado credenciado deverá ser devidamente justificado pela Secretaria requisitante, especialmente quando fundamentado em fatores relacionados à qualidade dos produtos fornecidos, sabor, apresentação, pontualidade, capacidade de atendimento, localização ou desempenho anteriormente verificado na execução do objeto.

13.6 - A formalização das contratações decorrentes do credenciamento poderá ocorrer mediante contrato administrativo, nota de empenho, autorização de fornecimento, ordem de serviço ou outro instrumento hábil admitido pela legislação vigente, observadas as características e o valor de cada contratação.

13.7 - Deverão ser designados gestor e fiscais para acompanhamento da execução das contratações decorrentes do credenciamento, competindo-lhes verificar a qualidade dos produtos fornecidos, o cumprimento dos prazos, as condições de entrega, a observância das normas sanitárias e demais obrigações assumidas pelos credenciados.

13.8 - As Secretarias Municipais deverão manter registros das solicitações realizadas, dos fornecedores acionados, dos quantitativos fornecidos, dos locais de entrega e das ocorrências verificadas durante a execução, de forma a subsidiar a fiscalização, a prestação de contas e futuras avaliações do credenciamento.

13.9 - Não se vislumbra a necessidade de aquisição de equipamentos, realização de obras, adaptações físicas, contratação de pessoal ou implementação de estruturas complementares

922 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

para viabilização da presente contratação, uma vez que os serviços serão executados pelos próprios credenciados, mediante utilização de seus recursos materiais, operacionais e humanos.

13.10 - A Administração deverá promover o acompanhamento contínuo da execução das contratações decorrentes do credenciamento, buscando assegurar a qualidade dos produtos e serviços fornecidos, a satisfação das necessidades das Secretarias Municipais e a observância dos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

14 - Possíveis Impactos Ambientais

14.1 - A presente contratação não apresenta impactos ambientais significativos, uma vez que se refere ao fornecimento de refeições, produtos alimentícios e serviços correlatos, não envolvendo atividades industriais, obras civis ou processos produtivos de elevado potencial poluidor.

14.2 - Contudo, a execução do objeto poderá gerar impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados à utilização de embalagens descartáveis, geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis, consumo de água e energia durante o preparo dos alimentos, bem como emissões decorrentes do transporte e entrega dos produtos.

14.3 - Com o objetivo de minimizar os impactos ambientais identificados, os credenciados deverão adotar, sempre que possível, boas práticas de sustentabilidade, incluindo:

a) utilização racional de matérias-primas, água e energia nos processos de produção;

b) adequada segregação e destinação dos resíduos gerados durante o preparo e fornecimento dos alimentos;

c) utilização preferencial de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental, quando tecnicamente viável;

d) adoção de medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos;

e) observância da legislação ambiental, sanitária e de manejo de resíduos aplicável às atividades desenvolvidas.

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Assina)

14.4 - Sempre que possível e compatível com o interesse público, poderá ser incentivada a aquisição de insumos produzidos localmente, contribuindo para a redução dos deslocamentos necessários ao abastecimento, fortalecimento da economia local e diminuição dos impactos ambientais associados ao transporte de mercadorias.

14.5 - Considerando a natureza do objeto, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são de baixa magnitude e podem ser adequadamente mitigados mediante a adoção das boas práticas operacionais e ambientais descritas neste Estudo Técnico Preliminar.

15 - Análise de Risco

15.1 - Conforme entendimento do TCU[1] “(...) o estudo técnico preliminar já serve, naturalmente, ao gerenciamento de riscos da futura contratação”. Cada elemento do ETP permite de certa forma antecipar problemas e prever oportunidades, orientando a tomada de decisão na fase de elaboração dos demais documentos, especialmente o termo de referência.

15.2 - Dentre os riscos identificados, destaca-se a insuficiência de fornecedores credenciados para atendimento das demandas municipais. Como medida mitigadora, o credenciamento permanecerá aberto durante toda a sua vigência, permitindo o ingresso contínuo de novos interessados que atendam às condições estabelecidas no edital.

15.3 - Identifica-se ainda o risco de atraso na entrega dos produtos ou na prestação dos serviços solicitados. Para mitigação, deverão ser estabelecidos prazos de atendimento compatíveis com a natureza de cada demanda, bem como mecanismos de fiscalização e aplicação das medidas contratuais cabíveis em caso de descumprimento.

15.4 - Outro risco consiste no fornecimento de produtos em desacordo com as especificações, com qualidade inferior à exigida ou em desconformidade com as normas sanitárias aplicáveis. Como medida preventiva, serão exigidas condições mínimas de habilitação, observância da legislação sanitária vigente e fiscalização permanente da execução pelas Secretarias demandantes.

15.5 - Considera-se também o risco de concentração excessiva das demandas em determinado credenciado. Para mitigação, as Secretarias Municipais deverão buscar, sempre que possível, a distribuição equilibrada das solicitações entre os fornecedores aptos ao atendimento, observadas as particularidades de cada demanda e o interesse público.

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

15.6 - Há ainda o risco de indisponibilidade temporária de determinado credenciado para atendimento de solicitações específicas. Todavia, a própria sistemática do credenciamento, baseada na contratação paralela e não excludente de múltiplos fornecedores, reduz significativamente os impactos dessa ocorrência, permitindo o atendimento por outros credenciados.

15.7 - Considerando a natureza alimentícia do objeto, identifica-se risco relacionado à inadequada conservação, transporte ou manipulação dos alimentos. Como medida mitigadora, os credenciados deverão observar integralmente as normas sanitárias aplicáveis, mantendo condições adequadas de higiene, acondicionamento, transporte e armazenamento dos produtos fornecidos.

15.8 - Verifica-se ainda o risco de estimativas de consumo superiores ou inferiores à demanda efetivamente verificada durante a vigência do credenciamento. Entretanto, por se tratar de credenciamento com contratações sob demanda, tal risco possui impacto reduzido, uma vez que os quantitativos possuem caráter meramente estimativo e não geram obrigação de contratação por parte da Administração.

15.9 - De modo geral, os riscos identificados apresentam baixa ou média probabilidade de ocorrência e possuem medidas de controle adequadas, não sendo identificados fatores capazes de comprometer a viabilidade da contratação ou a adequada execução do objeto.

15.10 - Diante da análise realizada, conclui-se que os riscos envolvidos são administráveis e compatíveis com a solução adotada, não havendo impedimentos à continuidade do procedimento de credenciamento.

16 - Declaração de Viabilidade

16.1 - Após a realização dos estudos técnicos necessários, análise das demandas apresentadas pelas Secretarias Municipais, avaliação das alternativas disponíveis no mercado e exame dos aspectos técnicos, operacionais, financeiros e administrativos relacionados ao objeto, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se viável e adequada ao atendimento do interesse público.

16.2 - A solução adotada por meio do credenciamento revela-se compatível com a natureza das demandas municipais, permitindo a contratação paralela e não excludente de múltiplos fornecedores, conferindo maior flexibilidade operacional, continuidade do atendimento e eficiência na execução das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais.

922 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

16.3 - Verificou-se a existência de fornecedores aptos à execução do objeto no mercado local e regional, inclusive Microempreendedores Individuais - MEI, circunstância que favorece a ampliação da participação dos pequenos negócios, o fortalecimento da economia local e o atendimento das diretrizes previstas na Lei Municipal nº 1.115/2025.

16.4 - Os quantitativos estimados foram definidos com base nas demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais, observados os históricos de consumo e as necessidades projetadas para o período de vigência da contratação, tendo sido submetidos à revisão e adequação durante a fase de planejamento.

16.5 - A estimativa de despesa foi elaborada com base em pesquisa de mercado compatível com a realidade local, não sendo identificados óbices técnicos, operacionais, financeiros ou jurídicos capazes de comprometer a execução do objeto ou a adoção da solução proposta.

16.6 - Os riscos identificados foram analisados e considerados administráveis, existindo medidas de mitigação aptas a reduzir seus impactos e preservar a adequada execução das futuras contratações.

16.7 - Diante do exposto, DECLARA-SE VIÁVEL a realização do presente credenciamento, por se mostrar tecnicamente adequada, operacionalmente eficiente, economicamente compatível e alinhada às necessidades da Administração Municipal e ao interesse público.

16.1.1 - Justificativa da Viabilidade

16.1.1.1 - A viabilidade da presente contratação encontra-se demonstrada pela necessidade contínua de atendimento das demandas das diversas Secretarias, Fundos e órgãos da Administração Municipal relacionadas ao fornecimento de marmitex, refeições preparadas, alimentação por quilograma, produtos para coffee break e serviços de buffet.

Os estudos realizados evidenciaram que as demandas possuem natureza variável, descentralizada e de difícil previsão individualizada, sendo influenciadas pela realização de reuniões, treinamentos, capacitações, campanhas, conferências, ações institucionais, eventos oficiais e demais atividades desenvolvidas pelo Município ao longo do exercício.

Verificou-se, ainda, a existência de mercado apto ao atendimento da demanda, com potencial participação de Microempreendedores Individuais - MEI, restaurantes, lanchonetes, padarias e demais empreendedores do ramo alimentício

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

sediados no Município e na região, circunstância que reforça a adequação da solução adotada e contribui para o fortalecimento da economia local, em consonância com os objetivos previstos na Lei Municipal nº 1.115/2025.

A adoção do credenciamento mostrou-se a alternativa mais adequada dentre as soluções analisadas, especialmente em razão da possibilidade de contratação paralela e não excludente de múltiplos fornecedores, da manutenção permanente do cadastro de interessados, da flexibilidade operacional proporcionada às Secretarias Municipais e da impossibilidade de definição prévia da participação de cada fornecedor na execução do objeto.

Os quantitativos e valores estimados foram definidos a partir das demandas formalizadas pelas Secretarias Municipais, considerando históricos de consumo, gastos efetivamente realizados e necessidades projetadas para o período de vigência da contratação, tendo sido objeto de revisão e adequação durante a fase de planejamento.

Por fim, considerando a compatibilidade da solução com as necessidades da Administração, a disponibilidade de fornecedores aptos à execução do objeto, a adequação dos quantitativos e valores estimados, a possibilidade de mitigação dos riscos identificados e a inexistência de óbices técnicos, operacionais, orçamentários ou jurídicos relevantes, conclui-se pela plena viabilidade da contratação pretendida.

Varre-Sai, 23/06/2026.

ANTÔNIO CAMILO DE OLIVEIRA NETO
Secretário(a) Municipal de Transportes e Estradas Vicinais

CANÍZIO FRANGILO DE OLIVEIRA
Secretário(a) Municipal de Fazenda

022 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO _ _ - (Cópia ETP isen. Anitta)

Gioconda Maria Fabri Pinto
Secretário(a) Municipal de Educação e Cultura

JULIETH F. VARGAS SOBREIRA
Secretário(a) Municipal de Assistência Social, Trabalho e Habitação

Laira Gabrielle Loureiro de Brito
Secretário(a) Municipal de Gabinete

Lauro Henrique Oliveira de Souza
Secretário Municipal de Saúde

Shoraya Ridolfi Alonso
Secretário(a) Municipal de Turismo

Walter Antônio de Oliveira Vieira
Secretário(a) Municipal de Administração

C.P.L.

Fls: ____

DESPACHO

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas técnicas apresentadas.

Varre-Sai, 23/06/2026

Lauro Abib Fabri
Prefeito

922 - ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - CREDENCIAMENTO SERVIÇO NLLC - ATIVO - APROVADO__: (Cópia ETP isen. Anitta)