TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO.

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço comum de preparo e fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Altamira do Paraná/PR, conforme condições, quantidades e especificações estabelecidas nos documentos que instruem a contratação.

1.1. OBJETO DETALHADO.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QTD.	UNITÁRIO	TOTAL
01 –	Marmita individual completa, com peso líquido mínimo de 700 g de alimentos prontos, excluídas embalagem e talheres; composta por arroz, feijão, uma guarnição, um acompanhamento de legumes e uma porção de proteína bovina, suína, de frango ou peixe, com no mínimo 120 g de parte comestível após o preparo, sem ossos ou espinhas. Preparada no dia, acondicionada em embalagem descartável reforçada, própria para contato com alimento quente, com tampa e vedação adequadas, acompanhada de garfo, faca e guardanapo. Inclui preparo, embalagem, conservação, transporte e entrega, conforme as condições do TR.	UN.	6.000	R$ 25,78	**R$ 154.680,00**
VALOR TOTAL ESTIMADO – 6.000 UNIDADES					**R$ 154.680,00**

2. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

2.1. O fornecedor será selecionado mediante **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento pelo **menor preço unitário do item**, para formalização de contrato administrativo destinado ao fornecimento parcelado e sob demanda. Serão observadas a Lei nº 14.133/2021, a Lei Complementar nº 123/2006, as Leis Municipais nº 748/2024, os Decretos Municipais nº 037/2025 e nº 014/2024 e os demais regulamentos municipais aplicáveis.

2.2. A disputa observará o menor preço unitário, respeitado o valor máximo aceitável estabelecido no orçamento estimado da contratação. As propostas deverão incluir todos os custos necessários ao fornecimento, incluindo insumos, mão de obra, embalagens, talheres, guardanapos, tributos, transporte, entrega no Paço Municipal e demais despesas incidentes.

2.3. O edital deverá adotar modo de disputa compatível com a regulamentação municipal e estabelecer prazo mínimo de **10 (dez) dias úteis** para apresentação das propostas, por se tratar de serviço comum, conforme o art. 55, inciso II, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021.

2.4. Será observada a sequência ordinária das fases do procedimento, com publicidade na forma do art. 54 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 18 da Lei Municipal nº 748/2024. O processo será submetido à análise jurídica antes da publicação do edital.

2.5. A contratação será formalizada por meio de **contrato administrativo, sem adoção do Sistema de Registro de Preços**, sendo o fornecimento realizado de

forma parcelada, conforme as necessidades da Administração e mediante emissão de Ordem de Fornecimento.

2.6. O pagamento corresponderá exclusivamente às unidades efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e atestadas pela Administração. Eventual alteração do limite máximo estimado da contratação, quando juridicamente admissível, deverá ser motivada e formalizada na forma da Lei nº 14.133/2021, não se considerando alteração quantitativa contratual o simples consumo efetivo inferior ao quantitativo máximo estimado originalmente previsto.

2.7. O quantitativo de 6.000 (seis mil) marmitas corresponde ao quantitativo máximo estimado de consumo durante a vigência da contratação, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração. Inexiste quantitativo mínimo de consumo garantido à contratada, sendo devido pagamento somente pelas unidades efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e atestadas.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Para a contratação do objeto deverão ser atendidos os requisitos de habilitação jurídica, qualificação técnica, regularidade fiscal, social e trabalhista e qualificação econômico-financeira, quando aplicáveis, observadas as disposições dos arts. 62, 66, 67, 68 e 69 da **Lei Federal nº 14.133/2021**, bem como as exigências estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

3.1.1. A contratada deverá cumprir as obrigações relacionadas ao fornecimento, especialmente:

a) efetuar a entrega das marmitas em perfeitas condições, observando integralmente as especificações estabelecidas neste Termo de Referência;

b) responsabilizar-se pela qualidade, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e entrega das refeições;

c) realizar o fornecimento de acordo com os quantitativos, locais e horários indicados pela Administração;

d) não fornecer refeições em desacordo com as especificações, com as normas sanitárias aplicáveis ou em condições inadequadas para consumo;

e) substituir, sem ônus adicional para a Administração, as marmitas recusadas por desconformidade, inadequação ou condições impróprias para consumo.

3.2. REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO E EXECUÇÃO

I – Qualificação técnica: apresentação de atestado(s), emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) experiência no fornecimento de refeições prontas compatível com o objeto. Será admitido o somatório de atestados.

Não será exigida identidade de cardápio, quantidade mínima, prazo mínimo de experiência, atuação em região específica ou vínculo anterior com órgão público. A exigência decorre da necessidade de comprovar a capacidade para execução regular e segura do fornecimento de alimentos.

II – Regularidade fiscal, social e trabalhista: apresentação de CNPJ, inscrição estadual e/ou municipal pertinente ao ramo, quando exigível, e comprovação da regularidade prevista no art. 68 da Lei nº 14.133/2021, compreendendo:

1. regularidade perante a Fazenda Nacional e a Seguridade Social;
2. regularidade perante a Fazenda Estadual, quando pertinente, admitida a comprovação de isenção ou não incidência;
3. regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante;
4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

5. regularidade perante o FGTS;
6. declaração de cumprimento do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal; e
7. demais declarações exigidas pelo art. 63 da Lei nº 14.133/2021.

III – Habilitação jurídica: apresentação de ato constitutivo, contrato social, estatuto ou registro empresarial, acompanhado das respectivas alterações ou consolidação, conforme a natureza jurídica da licitante. Para o MEI, será admitida a apresentação do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI. Também deverão ser comprovadas a identificação e os poderes de representação, bem como eventual autorização específica para o exercício da atividade, quando legalmente exigida, nos termos do art. 66 da Lei nº 14.133/2021.

IV – Regularidade sanitária: apresentação de licença ou alvará sanitário válido da unidade de produção, emitido pela autoridade competente do local onde estiver situado o estabelecimento, ou documento que comprove a respectiva dispensa legal. Não será exigida licença emitida pelo Município de Altamira do Paraná nem que a licitante possua sede no Município. O alvará de funcionamento, quando legalmente exigível, deverá estar regular para a execução do objeto, admitidas as dispensas legalmente comprovadas.

V – Qualificação econômico-financeira: apresentação de certidão negativa de feitos sobre falência, balanço patrimonial, demonstração do resultado do exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais legalmente exigíveis, observados os arts. 65, § 1º, e 69 da Lei nº 14.133/2021.

Para a pessoa jurídica constituída há menos de 2 (dois) anos, aplica-se o art. 69, § 6º, da Lei nº 14.133/2021. Para a empresa constituída no exercício financeiro da licitação, será admitida a apresentação do balanço de abertura. A existência de recuperação judicial não implicará inabilitação automática, desde que demonstrada a capacidade econômico-financeira para execução do objeto.

V.1. Não serão exigidos faturamento anterior mínimo nem índices de rentabilidade ou lucratividade. Eventual dispensa de documentação dependerá de previsão legal e motivação expressa, não decorrendo automaticamente do enquadramento da licitante como MEI, ME ou EPP.

VI – Normas sanitárias: a contratada deverá cumprir a RDC Anvisa nº 216/2004, suas alterações e as demais normas sanitárias estaduais e municipais aplicáveis ao estabelecimento, à preparação e ao transporte dos alimentos.

A contratada deverá manter Manual de Boas Práticas, condições adequadas de higiene, utilização de água potável, capacitação dos manipuladores, controle de tempo e temperatura e rastreabilidade dos insumos utilizados.

VII – Atendimento às exigências do edital: todos os documentos, declarações e comprovações deverão ser apresentados nos prazos, formatos e condições estabelecidos no Edital do Pregão Eletrônico e em seus anexos.

VIII – Inexistência de impedimentos: a licitante não poderá estar enquadrada em situação que impeça sua participação na licitação ou sua contratação pela Administração Pública, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

4. DA PADRONIZAÇÃO

4.1. A descrição do objeto observa a padronização das características técnicas e de desempenho, nos termos do art. 40, inciso V, alínea “a”, da Lei nº 14.133/2021, sem indicação de marca ou exigências desnecessárias à finalidade pública.

4.2. O processo não informa código de catálogo ou ato de padronização específico para marmitas. A Secretaria deverá conferir a existência de catálogo ou modelo municipal pertinente, observados os arts. 19 e 43 da Lei nº 14.133/2021 e o art. 17 da Lei Municipal nº 748/2024. A especificação deste TR não equivale a ato formal de padronização.

4.3. Os requisitos deverão ser objetivos, proporcionais e verificáveis, preservando a competitividade e os princípios do art. 5º e os objetivos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

5.AMOSTRAS

5.1. Não será exigida amostra na seleção do fornecedor. A conformidade será aferida pelas especificações objetivas e pela fiscalização de cada entrega, inclusive pesagem e controle de temperatura por amostragem. Esta dispensa não afasta a coleta sanitária legalmente exigível nem autoriza cobrança por refeição recusada.

6. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO.

6.1 A contratação justifica-se pela necessidade de fornecimento de alimentação pronta para atendimento de servidores e equipes em **deslocamentos institucionais, frentes de trabalho externas, atividades operacionais e demais situações devidamente justificadas**, nas quais não seja viável o retorno ao local habitual no horário destinado à alimentação.

6.2. A necessidade abrange as equipes do setor rodoviário e demais atividades externas no território municipal. A demanda da Saúde relativa a viagens para Campo Mourão e Cascavel somente será atendida quando compatível com os locais de entrega deste TR e com o consumo seguro; não há previsão de entrega nos municípios de destino.

6.3 O fornecimento será realizado de forma **parcelada e sob demanda**, conforme a necessidade efetiva das Secretarias Municipais, mediante solicitação prévia da Administração, possibilitando maior controle dos quantitativos fornecidos, redução de desperdícios e pagamento somente pelas refeições efetivamente solicitadas, entregues e devidamente atestadas.

6.4 A contratação será realizada mediante **Pregão Eletrônico**, com formalização de **contrato**, buscando selecionar proposta vantajosa para a Administração e assegurar o fornecimento de refeições em conformidade com os requisitos de qualidade, quantidade, composição, acondicionamento e segurança alimentar estabelecidos neste Termo de Referência.

6.5 Em termos de interesse público, a solução visa assegurar condições adequadas de alimentação durante a execução das atividades que justifiquem o fornecimento, contribuindo para a **continuidade dos serviços públicos, melhor aproveitamento da jornada de trabalho, redução de deslocamentos desnecessários e maior eficiência operacional das Secretarias Municipais**, com observância dos princípios da economicidade, eficiência e planejamento.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

7.1 A solução proposta consiste na contratação de **empresa especializada para o fornecimento parcelado e sob demanda de marmitas individuais completas**, conforme as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, destinadas ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Altamira do Paraná/PR.

7.2. Cada marmita conterá no mínimo 700 g líquidos de alimentos prontos, excluídos embalagem e acessórios, incluindo arroz, feijão, uma guarnição (massa, tubérculo, farofa ou equivalente), um acompanhamento de legumes cozidos/refogados e proteína bovina, suína, frango ou peixe, com no mínimo 120 g de parte comestível após o preparo, sem ossos ou espinhas. Não se admite substituir a porção proteica por molho, caldo, gordura ou embutidos sem previsão específica.

7.2.1. O cardápio deverá variar entre as proteínas admitidas, mediante programação apresentada à fiscalização, sem alterar composição mínima, preço ou exigências sanitárias. Não se exige marca de ingrediente. Restrições alimentares e dietas especiais não poderão ser incluídas por ordem informal que altere o objeto; eventual necessidade será previamente definida e orçada.

7.2.2. A embalagem será própria para alimento quente, resistente ao transporte, com tampa e vedação, sem vazamentos. Garfo, faca e guardanapo deverão acompanhar cada unidade, protegidos de contaminação. Todos os custos integram o preço unitário.

7.3 O fornecimento ocorrerá de forma **parcelada e sob demanda**, mediante emissão de Ordem de Compra, Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente, de acordo com os quantitativos, locais e horários definidos pela Administração. A execução será acompanhada por fiscal designado, que verificará a conformidade das refeições com as especificações, inclusive quanto à quantidade, composição, peso mínimo, acondicionamento, qualidade e condições higiênico-sanitárias.

7.4 As marmitas que apresentarem desconformidade com as especificações, peso inferior ao mínimo estabelecido, problemas de acondicionamento, sinais de deterioração, contaminação ou qualquer condição que as torne inadequadas ao consumo deverão ser **recusadas e substituídas pela contratada, sem ônus adicional para a Administração**.

7.5 O pagamento será realizado somente em relação às quantidades **efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e atestadas** pela Administração, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato, assegurando controle da execução, economicidade e adequada aplicação dos recursos.

8. PESQUISA DE PREÇOS E MEMÓRIA DE CÁLCULO

8.1. Memória de cálculo e metodologia

8.1.1. A formação do preço estimado observa o art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e os arts. 3º a 6º do Decreto Municipal nº 037/2025.

8.1.2. Para definição do preço estimado, foi adotado o método da **média aritmética** dos preços considerados válidos e comparáveis, após análise das fontes e das especificações dos objetos pesquisados.

8.2. Preço de referência

8.2.1. Conforme o **Mapa de Apuração de Preços nº 155341, de 18 de agosto de 2026**, o valor unitário médio apurado para a marmita individual completa foi de **R$ 25,78 (vinte e cinco reais e setenta e oito centavos)**.
8.2.2. Considerando o quantitativo estimado de **6.000 (seis mil) unidades**, a memória de cálculo corresponde a:
6.000 unidades × R$ 25,78 = R$ 154.680,00.
8.3. Documentos de suporte
8.3.1. Integram a pesquisa de preços o **Mapa de Apuração de Preços nº 155341**, o Relatório Unificado das Pesquisas de Preços, a série de preços, as fontes consultadas, as datas de coleta, a memória de cálculo e os demais documentos comprobatórios juntados ao processo administrativo.
8.3.2. A pesquisa contém múltiplas fontes e quantidade suficiente de preços válidos, em conformidade com os arts. 5º e 6º do Decreto Municipal nº 037/2025, assegurando a rastreabilidade e a compatibilidade do valor estimado com os preços praticados no mercado.
8.3.3. Na análise dos preços, foram consideradas a compatibilidade das especificações, o peso mínimo de 700 gramas, a composição das refeições, as embalagens, os talheres, o guardanapo, o quantitativo e as condições de fornecimento e entrega previstas neste Termo de Referência.
8.4. Interdependências e economia de escala
8.4.1. A consolidação da demanda das Secretarias Municipais em uma única contratação possibilita maior racionalização administrativa, evitando a realização de procedimentos distintos para objetos da mesma natureza.
8.4.2. O quantitativo de **6.000 (seis mil) unidades** possui caráter estimativo, sendo o fornecimento realizado de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades efetivas da Administração e mediante emissão de Ordem de Fornecimento.
8.4.3. A sistemática adotada possibilita maior controle dos quantitativos efetivamente fornecidos, reduz o risco de desperdícios e permite que o pagamento seja realizado somente pelas unidades solicitadas, entregues, recebidas e atestadas.
8.5. Valor estimado total
8.5.1. O valor máximo estimado da contratação é de **R$ 154.680,00 (cento e cinquenta e quatro mil, seiscentos e oitenta reais)**, correspondente ao fornecimento estimado de **6.000 (seis mil) marmitas**, pelo valor unitário médio de **R$ 25,78 (vinte e cinco reais e setenta e oito centavos)**.

9. SUSTENTABILIDADE

9.1 A contratação deverá observar critérios e práticas de sustentabilidade aplicáveis ao objeto, em consonância com os princípios e objetivos estabelecidos pela **Lei Federal nº 14.133/2021**, especialmente quanto à promoção do desenvolvimento nacional sustentável e à busca de soluções que conciliem eficiência, economicidade e redução dos impactos ambientais.
9.2 Considerando que o objeto envolve o preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de refeições prontas, deverão ser adotadas, sempre que compatíveis com a execução contratual, medidas destinadas à redução da geração de resíduos e do desperdício de alimentos.
9.3 A contratada deverá observar, quando aplicável, as seguintes práticas:

I. priorizar a utilização de **embalagens, talheres e demais materiais descartáveis recicláveis, biodegradáveis ou de menor impacto ambiental**, desde que adequados ao acondicionamento seguro dos alimentos;
II. adotar boas práticas de planejamento e preparo das refeições, buscando minimizar o **desperdício de alimentos, água, energia e demais insumos**;
III. realizar o acondicionamento e transporte das refeições de maneira adequada, evitando perdas, vazamentos, contaminações e descarte desnecessário;
IV. promover a adequada separação e destinação dos resíduos gerados durante a preparação e o fornecimento das refeições, observadas as normas ambientais e sanitárias aplicáveis;
V. evitar, sempre que possível, o uso excessivo de materiais descartáveis e embalagens secundárias desnecessárias.
9.4 As medidas de sustentabilidade deverão ser adotadas sem comprometer as condições **higiênico-sanitárias, a segurança alimentar, a qualidade, a conservação e a integridade das refeições** fornecidas.

10 . CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

10.1. Serão assegurados às microempresas, empresas de pequeno porte e aos microempreendedores individuais os benefícios previstos nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 e no art. 4º da Lei nº 14.133/2021, desde que estejam legalmente enquadrados e aptos à execução do objeto.
10.2. Considerando que o valor total estimado da contratação supera R$ 80.000,00, a participação não será exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte.
10.3. Não será estabelecida cota reservada de até 25% para microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP), tendo em vista que o objeto da presente contratação consiste na prestação de serviço comum de preparo e fornecimento de refeições prontas, não se enquadrando na hipótese de aquisição de bens de natureza divisível prevista no art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006. Permanecem assegurados os demais benefícios legalmente aplicáveis às ME/EPP.
10.4. A participação será ampla, sem restrição às empresas sediadas no Município de Altamira do Paraná, permanecendo assegurado o tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte (ME/EPP) nas demais situações legalmente previstas.

11. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO COMO SERVIÇO COMUM

O objeto da presente contratação é classificado como serviço comum, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Edital e pelo Termo de Referência, mediante especificações usuais de mercado.
As características das marmitas, incluindo composição, peso mínimo, acondicionamento, condições de higiene, qualidade e demais requisitos de fornecimento, encontram-se objetivamente definidas, permitindo a comparação das propostas por critérios objetivos.

Dessa forma, mostra-se adequada a realização da licitação na modalidade **Pregão, na forma Eletrônica**, adotando-se o critério de julgamento de **menor preço por item**, visando à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

12. DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

12.1. As refeições deverão ser entregues no **Paço Municipal de Altamira do Paraná**, localizado na **Rua Cantú, nº 180, Centro, Altamira do Paraná/PR, CEP 85.280-000**, em dias e horários definidos na respectiva Ordem de Fornecimento.

12.2. As solicitações serão realizadas mediante Ordem de Fornecimento, escrita ou eletrônica, vinculada ao contrato e ao respectivo empenho, contendo a Secretaria solicitante, a quantidade, a data, o horário previsto para entrega e a identificação do responsável pelo recebimento.

12.3. A Ordem de Fornecimento será encaminhada à contratada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas. Solicitações em prazo inferior dependerão da disponibilidade e do aceite expresso da contratada.

12.4. As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia da entrega e transportadas em recipientes limpos, fechados e adequados à conservação dos alimentos. As embalagens deverão ser individuais, resistentes, devidamente fechadas e sem vazamentos ou riscos de contaminação.

12.5. Os alimentos deverão atender às condições sanitárias, de higiene, conservação, composição, peso e temperatura estabelecidas neste Termo de Referência e na RDC Anvisa nº 216/2004. Os alimentos quentes deverão ser mantidos em temperatura superior a 60 °C até o momento da entrega.

12.6. A contratada deverá fornecer, juntamente com cada refeição, garfo, faca e guardanapo individualmente protegidos e em condições adequadas de uso.

12.7. O recebimento provisório ocorrerá no momento da entrega, mediante conferência da quantidade, horário, integridade das embalagens, composição, peso, temperatura e condições aparentes das refeições. Na conferência do peso, deverá ser descontada a tara da embalagem.

12.8. Serão recusadas as refeições que apresentarem peso ou composição em desacordo com o solicitado, embalagem violada, temperatura inadequada, sinais de deterioração ou qualquer desconformidade que comprometa a qualidade e a segurança do consumo.

12.9. As refeições recusadas deverão ser substituídas em até 60 (sessenta) minutos após a comunicação, desde que ainda seja possível o consumo no horário previsto. Não ocorrendo a substituição, as unidades serão consideradas não fornecidas para fins de medição e pagamento, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

12.10. O recebimento definitivo será realizado após conferência e aceite pelo servidor responsável, conforme o art. 140, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, sem afastar a responsabilidade da contratada por vícios, irregularidades ou danos constatados posteriormente.

13. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

A Contratada deverá cumprir integralmente as obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e em sua proposta, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da adequada execução do objeto.

13.1 Fornecer as marmitas nas quantidades, locais, datas e horários estabelecidos pela Administração, de acordo com as solicitações emitidas durante a vigência do

contrato, observando integralmente as especificações previstas neste Termo de Referência.

13.2 Preparar as refeições no dia do fornecimento e entregá-las em condições adequadas de temperatura, conservação, higiene e segurança alimentar, utilizando ingredientes próprios para consumo e observando as normas sanitárias aplicáveis à preparação, manipulação, acondicionamento, conservação e transporte dos alimentos.

13.3. Garantir peso líquido de pelo menos 700 g, composição e porção proteica previstos no item 7.2, embalagem íntegra e os acessórios contratados, sem cobrança adicional.

13.4. Substituir as refeições recusadas no prazo e nas condições do item 12.9, sem prejuízo da responsabilidade sanitária e da apuração de eventual infração.

13.5 Responsabilizar-se integralmente pela qualidade, preparação, acondicionamento, conservação, transporte e entrega das refeições, bem como por eventuais danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto, não sendo a fiscalização exercida pela Contratante causa de exclusão ou redução dessa responsabilidade.

13.6 Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive a regularidade fiscal, social, trabalhista e sanitária, quando aplicável.

13.7 Comunicar imediatamente à Contratante qualquer fato ou circunstância que possa comprometer ou impedir o fornecimento das marmitas na data, quantidade, local ou horário estabelecidos, apresentando a respectiva justificativa, sem prejuízo das responsabilidades e penalidades cabíveis.

13.8 Atender às determinações, solicitações e notificações do gestor e dos fiscais do contrato, prestando os esclarecimentos necessários e adotando as providências para correção de eventuais irregularidades constatadas.

13.9 Apresentar o respectivo documento fiscal referente às quantidades efetivamente fornecidas e devidamente recebidas e atestadas pela Administração.

13.10 Arcar com todos os custos, encargos, tributos, transporte, mão de obra, insumos, embalagens e demais despesas necessárias ao integral cumprimento do objeto, sem qualquer custo adicional para a Administração.

13.11. Não ceder a posição contratual nem transferir a terceiros a execução do objeto, ressalvadas as hipóteses de alteração subjetiva regularmente autorizadas e as regras do item 18.

14. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

14.1 Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato, verificando a conformidade das marmitas fornecidas com as especificações e os quantitativos solicitados pela Administração.

14.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, no contrato e em sua proposta.

14.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações da Contratada por meio do gestor e dos fiscais formalmente designados pela Administração.

14.4 Efetuar o pagamento à Contratada correspondente às quantidades de marmitas efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e devidamente atestadas pela

Administração, observados os prazos e as condições estabelecidos neste Termo de Referência e no contrato.

14.5 Efetuar as retenções tributárias legalmente devidas sobre os valores constantes dos documentos fiscais apresentados pela Contratada, quando cabíveis.

14.6. Decidir as solicitações e reclamações relacionadas à execução. Concluída a instrução, a decisão será emitida em até um mês, admitida prorrogação motivada por igual período, na forma do art. 123 da Lei nº 14.133/2021, ressalvados os prazos específicos previstos neste TR.

14.7 Comunicar à Contratada, por escrito, as irregularidades, falhas ou desconformidades verificadas durante o fornecimento, determinando a adoção das providências necessárias à sua correção, inclusive a substituição das marmitas recusadas, quando cabível.

14.8 Adotar as providências necessárias para a apuração de eventuais infrações administrativas praticadas pela Contratada durante a execução contratual, assegurados o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

14.9 Prestar à Contratada as informações e os esclarecimentos necessários à adequada execução do objeto, inclusive quanto aos quantitativos, locais, datas e horários de entrega.

14.10 A fiscalização e a gestão contratual serão exercidas por servidores formalmente designados pela Administração, mediante portaria ou outro ato administrativo próprio, observadas as atribuições estabelecidas na legislação aplicável.

15. FORMA DE PAGAMENTO

15.1. A contratada apresentará a nota fiscal e o relatório consolidado das entregas até o terceiro dia útil do mês subsequente. A liquidação será concluída em até cinco dias úteis da documentação completa e regular. O pagamento ocorrerá até o décimo dia útil desse mês; se a apresentação completa ocorrer fora do prazo, será feito em até dez dias úteis após a regular liquidação, observada a ordem cronológica do art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

15.2 A Nota Fiscal deverá corresponder exclusivamente às quantidades efetivamente fornecidas no período e aceitas pela Administração, não sendo devido pagamento por quantitativos não solicitados ou não fornecidos.

15.3. Erros na nota fiscal ou insuficiência de comprovação serão comunicados por escrito, com indicação objetiva da correção necessária. O prazo relativo à parcela afetada ficará suspenso enquanto subsistir impedimento imputável à contratada, sendo retomado após o saneamento. A parcela incontroversa deverá seguir seu fluxo regular, conforme art. 143 da Lei nº 14.133/2021, sem reinício integral automático de todos os prazos.

15.4 Será considerada como data do pagamento aquela em que for emitida a respectiva ordem bancária.

15.5 Antes de cada pagamento, será verificada a manutenção das condições de habilitação e regularidade exigidas na licitação, observadas as disposições legais aplicáveis.

15.6 Constatada situação de irregularidade da Contratada, esta será notificada para que, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, regularize sua situação ou apresente defesa, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Administração.

15.7. A irregularidade fiscal ou trabalhista será objeto de notificação e das providências legais, mas não autoriza, por si só, a retenção do pagamento por refeições efetivamente recebidas e aceitas. Permanecem cabíveis retenções tributárias, glosas justificadas, ordens legais e descontos de multas após o encerramento regular do processo administrativo, na forma do art. 10 do Decreto Municipal nº 014/2024.

15.8 Quando do pagamento, serão efetuadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável.

15.9 As Notas Fiscais deverão ser emitidas em nome do **MUNICÍPIO DE ALTAMIRA DO PARANÁ – PR, CNPJ nº 78.069.143/0001-47**, contendo as informações necessárias à identificação da contratação, inclusive número da licitação e item, bem como outras informações exigidas pela Administração, quando aplicáveis.

15.10. Em atraso de pagamento imputável à Administração, a parcela será atualizada monetariamente pelo IPCA/IBGE desde o vencimento até o pagamento, na forma prevista no contrato, acrescida dos encargos moratórios abaixo, sem duplicidade de índices ou encargos com a mesma natureza:

EM = I × N × VP

Onde:

EM = encargos moratórios;

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento;

VP = valor da parcela a ser paga;

I = índice de compensação financeira = **0,00016438**, apurado considerando a taxa anual de **6% (seis por cento)**.

15.11 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, estará sujeita ao tratamento tributário previsto na legislação aplicável, devendo apresentar, quando exigível, a documentação comprobatória necessária.

16. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

16.1 A medição do objeto será realizada com base na quantidade de marmitas **efetivamente solicitadas, fornecidas, recebidas e aceitas pela Administração**, observadas as especificações, quantidades, locais, datas e horários estabelecidos neste Termo de Referência e nas respectivas solicitações de fornecimento.

16.2 Somente serão consideradas para fins de pagamento as marmitas que estiverem em conformidade com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente quanto à composição, peso mínimo, qualidade, condições de higiene, acondicionamento e demais requisitos exigidos.

16.3. As marmitas recusadas serão substituídas conforme item 12.9. Não será incluída em medição a unidade não entregue ou não aceita e não substituída regularmente.
16.4. A medição excluirá o valor unitário das refeições não aceitas, mediante registro e comunicação à contratada, sem confundir glosa com multa. Eventual sanção dependerá de processo próprio. Constituem hipóteses de exclusão:
a) marmitas não entregues ou entregues em quantidade inferior à solicitada;
b) marmitas recusadas e não substituídas adequadamente;
c) fornecimento em desacordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência; ou
d) outras desconformidades documentadas que impeçam a aceitação da unidade, vedadas glosas genéricas ou sem quantificação.
16.5 O pagamento será realizado exclusivamente sobre as quantidades efetivamente fornecidas e devidamente atestadas pelo fiscal do contrato, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, observadas as condições e os prazos estabelecidos no item **15 – Forma de Pagamento**.

17. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

17.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com ou em outra pessoa jurídica, desde que a nova pessoa jurídica atenda a todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação, sejam mantidas as demais cláusulas e condições contratuais, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração quanto à continuidade do contrato.

18. SUBCONTRATAÇÃO

18.1 É vedada a **subcontratação total ou parcial do objeto**, devendo a Contratada executar diretamente o fornecimento das marmitas, responsabilizando-se integralmente pela preparação, qualidade, acondicionamento, conservação, transporte e entrega das refeições, bem como pelo cumprimento de todas as obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.
18.2 A vedação à subcontratação justifica-se pela natureza do objeto e pela necessidade de assegurar que a empresa habilitada e contratada, inclusive quanto às exigências de qualificação técnica e regularidade sanitária, seja diretamente responsável pela preparação e pelo fornecimento das refeições.

19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

19.1. Não será exigida garantia de execução, conforme a faculdade do art. 96 da Lei nº 14.133/2021. A decisão considera o fornecimento parcelado, o pagamento posterior ao recebimento, o baixo valor unitário e a possibilidade de recusa e reposição imediata, sem afastar os controles de execução e a responsabilidade da contratada.

20. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

20.1 Considerando a natureza do objeto, consistente no fornecimento de **refeições prontas e perecíveis**, não se aplica a exigência de garantia contratual dos bens após o seu recebimento.
20.2 A inexistência de garantia contratual não afasta a responsabilidade da Contratada pela qualidade e conformidade das marmitas fornecidas, devendo aquelas

que apresentarem desconformidade com as especificações, inadequação sanitária, peso inferior ao mínimo estabelecido, problemas de acondicionamento ou condições impróprias para consumo ser **imediatamente substituídas, sem ônus adicional para a Administração**, nos termos deste Termo de Referência.

21. VIGÊNCIA.

21.1. A vigência será de 365 dias, contados da assinatura. A execução somente terá início após a eficácia do contrato, mediante divulgação no PNCP, conforme art. 94 da Lei nº 14.133/2021, e emissão da ordem pertinente. Não haverá prorrogação automática nem renovação de quantitativos por simples decurso de prazo; eventual prorrogação dependerá do enquadramento legal, de previsão no edital, de justificativa, vantajosidade e formalização tempestiva.

22. DO REAJUSTAMENTO.

22.1. Os preços serão fixos pelo período de um ano contado da data-base do orçamento estimado. A referência atual é 18/08/2026, condicionada à confirmação do Mapa nº 155341. Se o orçamento for atualizado antes do edital, a nova data-base deverá ser indicada de forma coerente no TR, no edital e no contrato, conforme arts. 25, § 7º, e 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

22.2 Após o interregno de **01 (um) ano**, contado da data-base indicada no item anterior, os preços poderão ser reajustados mediante aplicação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE**, observada a variação acumulada no período e as demais condições estabelecidas no contrato.

22.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de **01 (um) ano** será contado a partir da data dos efeitos financeiros do último reajuste concedido.

22.4 Caso haja atraso ou indisponibilidade na divulgação do índice de reajustamento, poderá ser utilizada a última variação oficialmente conhecida, procedendo-se posteriormente ao ajuste correspondente quando divulgado o índice definitivo.

22.5 Nas aferições finais, será obrigatoriamente utilizado o índice definitivo aplicável ao período.

22.6 Caso o índice estabelecido para reajustamento seja extinto ou deixe de ser divulgado, será adotado o índice que vier a substituí-lo oficialmente ou, na ausência de substituto, outro índice legalmente aplicável que reflita a variação dos custos relacionados ao objeto.

23. DA REVISÃO E ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS

23.1. O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro poderá ocorrer nas hipóteses do art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021: força maior, caso fortuito, fato do príncipe ou fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução tal como pactuada, respeitada a repartição objetiva de riscos. Oscilação ordinária de preços, isoladamente, não fundamenta revisão extraordinária.

23.2 O pedido de revisão deverá ser devidamente fundamentado e acompanhado de documentação comprobatória suficiente para demonstrar a ocorrência do fato alegado e seu efetivo impacto sobre os custos do fornecimento.

23.3 A revisão dos preços dependerá de análise da Administração e de autorização da autoridade competente, observadas as disposições legais aplicáveis e a manutenção das condições do contrato.

23.4. O pedido deverá ser apresentado durante a vigência e antes de eventual prorrogação, conforme art. 131, parágrafo único. A análise indicará o fato gerador, o nexo causal, a parcela afetada, a data dos efeitos financeiros e o método de recomposição, sem enriquecimento indevido e sem duplicidade com reajuste.

23.5 A revisão prevista neste item não se confunde com o **reajustamento** disciplinado no item 22 deste Termo de Referência.

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

24.1. As dotações abaixo reproduzem as indicações da unidade. Antes da contratação e das ordens de fornecimento, o setor contábil deverá confirmar adequação, natureza/desdobramento, fonte, reduzido, saldo e distribuição dos valores por Secretaria e exercício. A indicação de dois elementos de despesa não autoriza sua utilização indistinta:

03.001.04.122.0003.2006 - ATIVIDADES OPERAC. E COORDENAÇÃO GERAL ADMINISTRATIVA
10.001.15.452.0026.2085 - ATIVIDADES OPERAC. DEPTO DE OBRAS E URBANISMO
10.002.26.782.0026.2086 - ATIVIDADES OPERACIONAIS DE MAQUINAS E EQUIPAMENTOS.
3.3.90.39.00.00 OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA
3.3.90.30.00.00 MATERIAL DE CONSUMO
08.001.08.244.0022.2070 - ATIVIDADES OPERACIONAIS DA AÇÃO SOCIAL
08.001.08.244.0022.2071 - AÇÕES DE PROMOÇÃO SOCIAL E PROTEÇÃO A FAMÍLIA

25. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

25.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidor(es) formalmente designado(s) pela Administração, competindo à fiscalização verificar o cumprimento das condições, especificações, quantidades, qualidade, locais, horários e demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital e no contrato.

25.2 O fiscal deverá registrar as ocorrências relacionadas à execução contratual e comunicar ao gestor as irregularidades verificadas, determinando, quando estiver dentro de sua competência, as providências necessárias à sua regularização.

25.3 O gestor do contrato será responsável pelo acompanhamento administrativo da contratação, adotando as providências necessárias ao regular cumprimento das

obrigações contratuais e encaminhando às autoridades competentes as situações que ultrapassem sua esfera de atuação.

25.4 A gestão do contrato ficará a cargo de **Simone da Silva Vaz Dias**, Matrícula nº **509086**.

25.5 A fiscalização do contrato ficará a cargo de **Adriana Pereira Barbosa**, Matrícula nº **508177**.

25.6. A Portaria nº 310/2026 é indicada no documento original como ato de designação. Sua cópia e publicação deverão ser juntadas e conferidas quanto ao objeto, à vigência, às atribuições, à disponibilidade e à indicação de substitutos. Os nomes e matrículas foram preservados, sem certificação do ato não apresentado.

25.7. A fiscal conferirá os pedidos e recebimentos, realizará ou acompanhará pesagem e temperatura por amostragem, registrará ocorrências, solicitará correções e atestará apenas as quantidades aceitas. A gestora acompanhará saldos, pagamentos, alterações, prazos e encaminhamentos, preservada a segregação de funções.

25.8. O relatório mensal consolidará, por Secretaria, a Ordem de Fornecimento, a data, o local, a atividade, as quantidades solicitadas, aceitas e recusadas, as substituições, os registros sanitários e o valor devido. Os dados pessoais serão limitados ao necessário para o controle da despesa.

25.9. Indícios de infração serão documentados e encaminhados à autoridade competente, observada a etapa prévia do art. 16 do Decreto Municipal nº 014/2024. O prazo administrativo de justificativa não posterga a recusa imediata de alimento inseguro nem o prazo de substituição.

26. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1. As infrações serão apuradas conforme arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 014/2024, com contraditório, ampla defesa, motivação e proporcionalidade. Poderão ser aplicadas advertência, multa, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, nos limites legais e na forma do edital e do contrato.

26.2. A multa moratória observará o art. 7º do Decreto Municipal nº 014/2024: 0,5% por dia de atraso sobre a parcela inadimplida ou empenho do período, limitada a 20%, ressalvada disciplina específica e válida do instrumento convocatório. A refeição que perdeu sua utilidade pelo atraso será tratada como inadimplemento da respectiva entrega, sem tolerância de consumo inseguro.

26.3. A multa compensatória terá hipóteses, percentuais e base de cálculo definidos no edital e na minuta contratual antes da publicação, observados o art. 156, § 3º, da Lei nº 14.133/2021 e o art. 8º do Decreto Municipal nº 014/2024, inclusive os limites de 0,5% a 30%. A presente remissão não autoriza aplicação de percentual indeterminado ou escolhido após a infração.

26.4. Impedimento e inidoneidade observarão as hipóteses, alcances e prazos do art. 156. Os recursos contra advertência, multa e impedimento terão prazo de quinze dias úteis, conforme art. 166, prevalecendo a lei federal sobre prazo municipal incompatível. Para inidoneidade, observar-se-á o art. 167. Os recursos e pedidos de reconsideração terão o efeito previsto no art. 168.

26.5. A comissão de responsabilização e as competências decisórias observarão o art. 158 da Lei nº 14.133/2021 e o regulamento municipal, no que compatível. Glosas de medição não substituem sanções; cobrança ou desconto de multa exige processo regular e decisão administrativa definitiva, sem dupla punição pelo mesmo fato.

27. DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

27.1 A presente contratação foi precedida da elaboração de **Estudo Técnico Preliminar – ETP**, que integra a fase preparatória do processo licitatório e fundamenta a necessidade da contratação, os requisitos, a solução escolhida, a estimativa das quantidades e do valor, bem como os demais elementos necessários ao planejamento da contratação.

28. DA ANÁLISE DE RISCO

28.1. A análise de riscos consta do item 14 do ETP, com fundamento no art. 18, caput, inciso X, da Lei nº 14.133/2021. Contempla riscos de abastecimento, conformidade, segurança alimentar, planejamento e controle de pagamentos, com responsáveis e medidas preventivas e de resposta.

28.2 A Análise de Riscos integra o processo administrativo da contratação e deverá ser considerada durante o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato.

29. DO COMBATE À FRAUDE E À CORRUPÇÃO

29.1 Os licitantes e a Contratada deverão observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, transparência e integridade durante o procedimento licitatório e durante toda a execução contratual, sendo vedada a prática de atos fraudulentos, corruptos, colusivos, coercitivos ou obstrutivos.

29.2 Para fins deste Termo de Referência, consideram-se:

a) prática corrupta: oferecer, prometer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, vantagem indevida com a finalidade de influenciar ato ou decisão de agente público relacionado à licitação ou à execução do contrato;

b) prática fraudulenta: falsificar, omitir ou alterar fatos, informações ou documentos com a finalidade de influenciar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;

c) prática colusiva: estabelecer acordo, combinação ou ajuste entre dois ou mais licitantes com a finalidade de restringir ou frustrar a competitividade do procedimento licitatório ou estabelecer artificialmente preços ou condições;

d) prática coercitiva: causar ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, a pessoas ou bens, com a finalidade de influenciar a participação no procedimento licitatório ou a execução do contrato;

e) prática obstrutiva: destruir, falsificar, alterar, ocultar ou dificultar o acesso a documentos, informações ou provas, prestar declarações falsas ou praticar qualquer ato destinado a impedir ou dificultar atividades de fiscalização, auditoria, investigação ou controle relacionadas à licitação ou à execução contratual.

29.3 A constatação de indícios de fraude, corrupção ou de qualquer das práticas previstas neste item será comunicada às autoridades competentes para apuração, sem prejuízo da adoção das medidas administrativas cabíveis e da aplicação das sanções previstas no Edital, no contrato e na legislação vigente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

29.4 A Contratada deverá colaborar com a fiscalização e com os órgãos competentes, fornecendo, quando regularmente solicitado, documentos, informações e esclarecimentos relacionados à execução do contrato.

Altamira do Paraná/PR, 22 de setembro de 2026

SONIA ASSIS DOS SANTOS ANDRADE:72693533953
Assinado de forma digital por SONIA ASSIS DOS SANTOS ANDRADE:72693533953
Dados: 2026.10.08 15:38:19 -03'00'

SONIA ASSIS DOS SANTOS ANDRADE
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE FINANÇAS