

**CRENCIAMENTO Nº 062/2025**  
**(PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 062/2025)**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Município de Papanduva, abrirá inscrições para o credenciamento de prestadores de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas, nos termos da Lei nº 14.133/21, Decreto Municipal nº 3.401/2024 e Decreto nº 3.483/2024, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes bem como as exigências estabelecidas neste Edital.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Credenciamento:

Anexo I – Tabela de Serviços e Valores;

Anexo II – Minuta do Contrato;

Anexo III – Termo de Referência;

Anexo IV – Modelo de Declarações

**LOCAL:** Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>).

**1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

**1.1.** O objeto do presente é o credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas (marmitas), acondicionadas em embalagem adequada para transporte, com entrega pontual nos locais indicados pela Administração Pública.

**1.1.1.** As condições específicas para a prestação dos serviços estão previstas no Anexo III – Termo de Referência.

**1.2.** O presente edital de credenciamento ficará aberto por prazo indeterminado para ingresso de novos interessados.

**1.3.** Os serviços serão remunerados conforme tabela de serviços e valores, Anexo I do edital.

**1.4.** O credenciamento não obriga a administração pública a contratar.

**2. DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**2.1.** Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes

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

**3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar deste credenciamento os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

**3.2.** Para a participação de empresas em consórcio deverão ser observadas as seguintes normas:

- 3.2.1.** Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;
  - 3.2.2.** Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;
  - 3.2.3.** Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;
  - 3.2.4.** Impedimento de a empresa consorciada participar, no mesmo credenciamento, de mais de um consórcio ou de forma isolada;
  - 3.2.5.** Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do credenciamento.
- 3.3.** Não será admitida a participação de proponente:
- 3.3.1.** Punido com impedimento de licitar ou contratar com a Administração, durante o prazo estabelecido para a penalidade;
  - 3.3.2.** Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;
  - 3.3.3.** Que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
  - 3.3.4.** Cujo objeto social não seja pertinente e compatível ao objeto licitado;
  - 3.3.5.** Conforme disposto no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.4.** O proponente deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas ao Portal de Compras Públicas;
- 3.5.** A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante nos Anexos para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação.

#### **4. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

- 4.1.** Os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente via sistema eletrônico, de forma legível, no sentido de que ofereçam condições de análise.
- 4.2.** Serão aceitos comprovantes obtidos na rede internet.
- 4.3.** Para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06, o proponente deverá comprovar a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.
- 4.4.** A documentação para fins de habilitação é constituída de:
  - 4.4.1.** Atos constitutivos estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrados, ou o registro público de empresário individual e, no caso de sociedades por ações,

- acompanhado de documento de eleição de seus administradores, com a comprovação de publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das alterações, caso existam, e, no caso de sociedades simples, acompanhados de prova de diretoria em exercício;
- 4.4.2.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
  - 4.4.3.** Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e às contribuições previdenciárias e de terceiros;
  - 4.4.4.** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;
  - 4.4.5.** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;
  - 4.4.6.** Certificado de Regularidade do FGTS;
  - 4.4.7.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011;
  - 4.4.8.** Certidão negativa de falência;
  - 4.4.9.** Declaração de que a proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
  - 4.4.10.** Declaração de que não possuem em seus quadros: diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal;
  - 4.4.11.** Declaração de que cumpre a exigência de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitados da Previdência Social;
  - 4.4.12.** Declaração de que não possui empregado executando trabalho degradante ou forçado;
  - 4.4.13.** Comprovação de aptidão para a execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
    - 4.4.13.1.** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de execução de serviço de produto compatível com 5% (cinco por cento) do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.
    - 4.4.13.2.** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
    - 4.4.13.3.** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
  - 4.4.14.** Demonstração de qualificação da equipe responsável pela manipulação dos alimentos, comprovada por certificados de cursos ou treinamentos específicos, em conformidade com as exigências da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

## **5. DO JULGAMENTO**

**5.1.** O Agente de Contratação examinará a documentação apresentada em até 30 (trinta) dias úteis após o recebimento dos documentos de habilitação, decidirá sobre a habilitação ou inabilitação dos proponentes, e dará ciência aos proponentes da decisão e ainda, será publicado o extrato do julgamento na forma da Lei, informando o prazo para a interposição de recursos.

**5.1.1.** Havendo a necessidade de ajuste ou complementação da documentação de habilitação, será considerado para contagem do prazo determinado no item 5.1, o último protocolo da última documentação de Habilitação apresentada ou complementada.

**5.2.** A empresa que restar inabilitada no certame, poderá, a qualquer tempo, reapresentar os documentos de habilitação para credenciamento.

## **6. DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**6.1.** Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do Edital.

**6.1.1.** As impugnações deverão ser protocolizadas através do campo próprio do Portal de Compras Públicas ou então, pelo e-mail [licitacao@papanduva.sc.gov.br](mailto:licitacao@papanduva.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado, até o vencimento do prazo, acompanhado da respectiva representatividade e, quando for o caso, de procuração.

**6.2.** Caberá à autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

**6.3.** As respostas às impugnações serão disponibilizadas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados do data de recebimento da impugnação e ficarão disponíveis para todos os interessados.

**6.4.** Do Recurso:

**6.4.1.** Caberá recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar da publicação do ato, assegurada a ampla defesa e o contraditório, atendendo o disposto no artigo 165 da Lei Federal nº 14.133/2021.

**6.4.2.** As razões do recurso deverão ser apresentadas em campo próprio no sistema.

**6.4.3.** Não serão conhecidos os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

## **7. DA HOMOLOGAÇÃO**

**7.1.** Após realizado o julgamento da habilitação do proponente e encerrada a fase recursal, será realizada a homologação pela autoridade competente.

## **8. DO CREDENCIAMENTO**

- 8.1.** A Administração, uma vez deferido o Credenciamento e tendo seu resultado homologado, disponibilizará "Lista de Credenciados" junto ao **site** do Município.
  - 8.1.1.** A inclusão na "Lista de Credenciados" será realizada de forma cronológica, considerando a data do ato de homologação do deferimento do credenciamento, atualizando sempre que houver novo credenciado, ficando a ordem do primeiro credenciado ao último.
  - 8.1.2.** Caso ocorra a homologação de mais de uma credenciada na mesma data, estes serão ordenados cronologicamente daquela que primeiro apresentou os documentos, considerando a data/hora registrada no protocolo.
- 8.2.** A "Lista de Credenciados" não definirá a ordem de convocação dos credenciados, uma vez que a convocação será simultânea entre todos os credenciados.

## **9. DA CONTRATAÇÃO**

- 9.1.** A Administração convocará regularmente o credenciado para assinar o termo de contrato, dentro de sua necessidade, prazo e condições estabelecidas, sob pena de decair o direito ao credenciamento, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 9.2.** Se o credenciado se recusar a assinar o contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á das sanções previstas neste Edital.
- 9.3.** Para assinatura do contrato o credenciado convocado deverá apresentar:
  - 9.3.1.** Certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: Fazenda Federal (conjunta com a contribuição previdenciária), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, em atendimento ao art. 92, inciso XVI, da Lei nº 14.133/21 e a Certidão de Negativas Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.
  - 9.3.2.** Procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado, caso a assinatura do termo contratual seja realizada por um procurador designado pelo credenciado.
- 9.4.** É vedado o cometimento a terceiros do objeto contratado sem autorização expressa da Administração.

## **10. DAS SANÇÕES**

- 10.1.** As sanções que poderão ser aplicadas ao PROPONENTE são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Credenciamento e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 10.2.** Sanções que poderão ser cominadas ao PROPONENTE, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:
  - 10.2.1.** Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:

- 10.2.1.1.** De até 20 UFM, diante do cometimento das condutas previstas nos itens 10.3.1 do Edital.
- 10.2.1.2.** De até 40 UFM, diante do cometimento das demais condutas previstas nas alíneas no item 10.3 do Edital.
- 10.2.2.** Impedimento de licitar e contratar, com o Município de Papanduva, Administração Direta e Indireta, e o descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município de Papanduva, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais
- 10.2.3.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 10.3.** O PROPONENTE será responsabilizado administrativamente, pelo cometimento das seguintes infrações.
  - 10.3.1.** Não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado;
  - 10.3.2.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
  - 10.3.3.** Fraudar a licitação;
  - 10.3.4.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - 10.3.5.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
  - 10.3.6.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 10.4.** Nas sanções previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do PROPONENTE, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 10.5.** As sanções aplicadas serão registradas no cadastro do PROPONENTE e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal.
- 10.6.** Nenhum pagamento será realizado ao PROPONENTE enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade.
- 10.7.** O montante de multas aplicadas ao PROPONENTE não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global da proposta.

## **11. DO DESCREDENCIAMENTO**

- 11.1.** Constituem motivos para descredenciamento o não cumprimento de qualquer das cláusulas e condições constantes neste edital, bem como os motivos previstos na legislação vigente.

**11.2.** Este credenciamento poderá ser revogado a qualquer momento, a juízo da conveniência e oportunidade da CREDENCIANTE, por motivos plenamente justificáveis, dentro do eminente interesse público ou a pedido da CREDENCIADA, que deverá encaminhar ofício com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

**11.3.** A Credenciada poderá denunciar o ajuste a qualquer tempo, bastando notificar a Administração.

## **12. DO REAJUSTE**

**12.1.** Após o interregno prazo de um ano, os preços iniciais serão reajustados, contados da data de publicação do presente credenciamento, mediante a aplicação do índice INPC.

**12.2.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o prazo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**12.3.** O reajuste será aplicado uniformemente a todos os credenciados, independente da data de assinatura do termo de contrato.

## **13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo de credenciamento deverão ser enviados ao Agente de Contratação, exclusivamente por meio eletrônico.

**13.1.1.** O Agente de Contratação responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 03 (três) dias úteis.

**13.2.** É facultado ao Agente de Contratação ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, nos termos do art. 64, da Lei n<sup>o</sup> 14.133/21.

**13.2.1.** Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados ou aqueles não apresentados, o proponente será convocado a encaminhá-los, conforme estabelecido pelo Agente de Contratação no momento da convocação.

**13.3.** A Secretaria de Administração e Planejamento poderá revogar o presente Credenciamento por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**13.4.** A participação no presente credenciamento implicará na aceitação integral e irrevogável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.

**TAFAREL SCHONS**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

**ANEXO I**  
**Tabela de Serviços e Valores**

Item	Quant.	Und.	Objeto	Valor Unitário	Valor Anual
01	10.000	UND	<p><b>REFEIÇÃO PRONTA (MARMITA)</b>, acondicionada em embalagem adequada para transporte, contendo aproximadamente entre 450-500 g de arroz branco, feijão (preto tipo 1, em calda ou tropeiro), acompanhamentos como macarrão, farofa, polenta, purês, nhoque, aipim, batatas (fritas e/ou cozidas), legumes e verduras cozidos, e cerca de 250-300 g de proteínas, carnes brancas (frango – coxa, sobrecoxa e/ou peito) e/ou vermelhas (bovina ou suína, assadas e/ou cozidas), variando conforme o dia. Deve acompanhar salada diária, composta por folhas e/ou legumes naturais ou cozidos, conforme cardápio definido pelo fornecedor. O peso total da refeição deverá estar entre 750 g e 800 g. As refeições poderão ser consumidas no local ou transportadas, conforme a necessidade da Administração.</p>	R\$ 25,00	R\$ 250.000,00

As demais especificações técnicas se encontram dispostas no Termo de Referência.

**ANEXO II**  
**MINUTA DO CONTRATO**  
**TERMO DE CONTRATO Nº 000/2025**

Termo de Contrato que entre si celebram a **PREFEITURA MUNICIPAL DE PAPANDUVA/SC**, pessoa jurídica de direito público interno, registrada sob CNPJ nº 83.102.533/0001-01, com sede na Rua Sérgio Glevinski, 134 – Centro – Papanduva/SC, neste ato representada pelo Prefeito Municipal, Sr. Tafarel Schons, de ora em diante denominado de **CONTRATANTE**, e de outro lado **XXXXX**, registrada sob CNPJ nº XXXXXX, com sede na Rua xxxxxx, Bairro xxxx – Cidade/Estado, de ora em diante denominado **CONTRATADO**, oriundo de credenciamento, pelo qual se obriga a prestar os serviços objeto deste Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de licitação, na proposta de preços e nas cláusulas seguintes:

**1. DO OBJETO DO CONTRATO**

**1.1** Este contrato tem por objeto o fornecimento de refeições prontas (marmitas), acondicionadas em embalagem adequada para transporte, com entrega pontual nos locais indicados pela Administração Pública.

**2. FORMA DE EXECUÇÃO**

**2.1** A execução do presente termo de contrato será pelo regime de execução indireta de empreitada por preço unitário.

**3. DO PREÇO**

**3.1** O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xx,00 (valor por extenso).

**3.2** Os preços inicialmente contratados somente poderão ser reajustados após o prazo de um ano, contado da data base do orçamento estimado.

**3.3** Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do INPC, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

**4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**4.1** O pagamento será efetivado de acordo com os valores dispostos no anexo I, observado o que consta neste Contrato e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**4.1.1** O Município responsabilizar-se-á pelo pagamento resultantes de modificações contratuais sempre que devidamente autorizados pela Secretaria Gestora do Contrato, observados os limites do art 125 da Lei nº 14.133/21.

- 4.2 Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada, nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei 14.133/21.
- 4.3 As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais.
- 4.4 Deverão ser observadas as demais condições de pagamento expostas no Termo de Referência.

## **5. DO PRAZO E LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

- 5.1 A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei 14.133/21.
  - 5.1.1 A execução do objeto terá início imediato a partir da assinatura do contrato ou da emissão da ordem de fornecimento pela Administração Pública.
  - 5.1.2 A execução do objeto ocorrerá por meio do fornecimento de refeições prontas (marmitas), preparadas diariamente conforme a demanda e programação definida pela Administração, com entrega nos locais indicados pelas Secretarias solicitantes ou, alternativamente, disponibilizadas para retirada ou consumidas pelos servidores no local.
    - 5.1.2.1 A disponibilização das refeições será restrita aos servidores indicados e autorizados formalmente pelas chefias imediatas das secretarias demandantes, mediante controle de entrega com registro de nome, matrícula ou identificação funcional, visando garantir a adequada destinação do objeto contratado.
- 5.2 Para fins de contagem dos prazos previstos será considerado como data de assinatura do contrato a data da última assinatura (dia/mês/ano) dos signatários referenciados no preâmbulo do referido instrumento.

## **6. RECURSOS PARA ATENDER AS DESPESAS**

- 6.1 Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes.
- 6.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## **7. GESTÃO DO CONTRATO**

- 7.1 O modelo de gestão do contrato será conforme o disposto no Termo de Referência em anexo.

## **8. DIREITO DE FISCALIZAÇÃO**

- 8.1 O CONTRATANTE exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a CONTRATADA das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.
- 8.2 A fiscalização do CONTRATANTE transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

## **9. RESPONSABILIDADE DO CONTRATANTE**

- 9.1 Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.
- 9.2 Cumprir o Termo de Referência naquilo que for aplicável.
- 9.3 Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à execução do contrato e a tutelar o interesse público.
- 9.4 Responder aos pedidos de reajuste e de restabelecimento de equilíbrio econômico-financeiro em até 03 (três) meses, e em caso de repactuação o prazo para resposta será de até 01 (um) mês.
- 9.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela(s) CONTRATADA(S), quando necessário.
- 9.6 Compete à CONTRATANTE garantir o controle da distribuição das refeições apenas aos servidores devidamente autorizados, por meio de listagem ou formulário específico fornecido à CONTRATADA.
- 9.7 Conferir, fiscalizar e aprovar o objeto entregue.

## **10. RESPONSABILIDADE DO CONTRATADO**

- 10.1 Cumprir todas as obrigações dispostas no Termo de Referência anexo ao Edital.
- 10.2 A CONTRATADA obriga-se a aceitar acréscimos ou supressões que o CONTRATANTE realizar, conforme disposto no artigo 125 da Lei 14.133/2021.
- 10.3 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual pelos motivos expostos no Termo de Referência.
- 10.4 Obedecer as normas referentes à saúde e segurança do trabalho seguindo as legislações vigentes nos âmbitos federal, estadual e municipal, para o tipo de atividade, ficando a cargo da contratada o fornecimento dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e dos Equipamentos de Proteção Coletiva EPC, caso necessário, a seus funcionários.
- 10.5 Todas as despesas decorrentes do serviço correrão por conta da CONTRATADA, salvo disposição em contrário neste contrato ou em seus anexos.
- 10.6 A contratada terá responsabilidade exclusiva do contratado pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do art. 121 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 10.7 Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela entrega do serviço contratado.

- 10.8** Comunicar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade encontrada para o cumprimento do contrato.
- 10.9** A CONTRATADA deverá comunicar qualquer alteração à CONTRATANTE, especialmente quando se tratar de alteração de endereço, e-mail e telefone.
- 10.10** Substituir, no prazo máximo de 2h (duas horas) após notificação formal, sem ônus para a CONTRATANTE, quaisquer refeições que apresentem inconformidades quanto à qualidade, como alimentos estragados, crus, com odor ou sabor alterado, fora da temperatura adequada, com presença de corpos estranhos ou qualquer outra condição que comprometa a segurança alimentar e a aceitabilidade do produto.
- 10.11** Cumprir com a legislação ambiental aplicável à prestação do serviço.
- 10.12** Assegurar que as marmitas contenham, alimentos variados, incluindo carboidratos, proteínas, legumes, verduras e salada.
- 10.13** Acondicionar as refeições em embalagens apropriadas para transporte e consumo, devidamente lacradas, assegurando a integridade e a segurança alimentar dos produtos fornecidos.
- 10.14** Fornecer os utensílios descartáveis necessários ao consumo das refeições (talheres, copos, guardanapos), especialmente quando forem consumidas no local de entrega.
- 10.15** A CONTRATADA deverá dispor de infraestrutura adequada para execução dos serviços, nos termos do item 4.2 do Termo de Referência.

## **11. DAS SANÇÕES**

- 11.1** As sanções que poderão ser aplicadas ao CONTRATADO são as previstas na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, neste Edital de Licitação e no respectivo Contrato, sem prejuízo do disposto na Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.2** Sanções que poderão ser cominadas ao CONTRATADO, garantidos os direitos ao contraditório e à ampla defesa:
  - 11.2.1 Advertência**
  - 11.2.2 Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente:
    - 11.2.2.1** De até 5% sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, diante do cometimento da conduta do item 11.3.1.
    - 11.2.2.2** 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor total do contrato ou instrumento equivalente por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 10% (dez por cento).
    - 11.2.2.3** De até 10% em caso de inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração e do cometimento das condutas previstas nos itens 11.3.2 e 11.3.5.
    - 11.2.2.4** De até 15% em caso do item 11.3.4.
    - 11.2.2.5** De até 30% nos demais casos.

- 11.2.3** Impedimento de licitar e contratar, com o Município de Papanduva, Administração Direta e Indireta, pelo prazo de até 3 (três) anos, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais
- 11.2.4** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 11.3** A CONTRATADA será responsabilizado, pelo cometimento das seguintes infrações:
- 11.3.1** Dar causa à inexecução parcial do contrato;
  - 11.3.2** Descumprir as obrigações decorrentes do contrato;
  - 11.3.3** Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - 11.3.4** Dar causa à inexecução total do contrato;
  - 11.3.5** Não celebrar contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
  - 11.3.6** Ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação, sem motivo justificado;
  - 11.3.7** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - 11.3.8** Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - 11.3.9** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - 11.3.10** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
  - 11.3.11** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 11.4** Nas sanções previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a natureza e a gravidade da infração cometida; as circunstâncias agravantes ou atenuantes; as peculiaridades do caso concreto; os danos que dela provierem para a Administração Pública; e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da CONTRATADA, nos termos do que dispõe o art. 156 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- 11.5** As sanções aplicadas serão registradas no cadastro da CONTRATADA e, para fins de publicidade, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 11.6** Nenhum pagamento será realizado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.
- 11.7** O montante de multas aplicadas à CONTRATADA não poderá ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato; caso aconteça o CONTRATANTE terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação.

## **12. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

**12.1** 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.

### **13. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

**13.1** As eventuais alterações contratuais que se fizerem necessárias observarão o disposto no art. 124 e seguintes da Lei 14.133/21.

### **14. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO**

**14.1** Os critérios de recebimento provisório e definitivo estão dispostos no item 7 do Termo de Referência.

### **15. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

**15.1** Nos termos do previsto no artigo 92, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- 15.1.1** Lei nº 14.133/21;
- 15.1.2** Lei Complementar nº 123/06;
- 15.1.3** Lei nº 13.709/2018 (LGPD);
- 15.1.4** Código de Defesa do Consumidor;
- 15.1.5** Código Civil;
- 15.1.6** Código Penal;
- 15.1.7** Código Processo Civil;
- 15.1.8** Código Processo Penal;
- 15.1.9** Legislação trabalhista e previdenciária;
- 15.1.10** Estatuto da Criança e do Adolescente; e
- 15.1.11** Demais normas aplicáveis.

### **16. DO FORO**

**16.1** Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Papanduva, com renúncia expressa a qualquer outro.

### ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO, INCLUÍDOS SUA NATUREZA, OS QUANTITATIVOS, O PRAZO DO CONTRATO E, SE FOR O CASO, A POSSIBILIDADE DE SUA PRORROGAÇÃO:

1.1. O objeto da presente licitação, por meio de procedimento de inexigibilidade, é o credenciamento de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas (marmitas), acondicionadas em embalagem adequada para transporte, com entrega pontual nos locais indicados pela Administração Pública, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

#### 1.2. Especificações técnicas:

Item	Quant.	Und.	Objeto	Valor Unitário	Valor Anual
01	10.000	UND	<b>REFEIÇÃO PRONTA (MARMITA)</b> , acondicionada em embalagem adequada para transporte, contendo aproximadamente entre 450-500 g de arroz branco, feijão (preto tipo 1, em calda ou tropeiro), acompanhamentos como macarrão, farofa, polenta, purês, nhoque, aipim, batatas (fritas e/ou cozidas), legumes e verduras cozidos, e cerca de 250-300 g de proteínas, carnes brancas (frango – coxa, sobrecoxa e/ou peito) e/ou vermelhas (bovina ou suína, assadas e/ou cozidas), variando conforme o dia. Deve acompanhar salada diária, composta por folhas e/ou legumes naturais ou cozidos, conforme cardápio definido pelo fornecedor. O peso total da refeição deverá estar entre 750 g e 800 g. As refeições poderão ser consumidas no local ou transportadas, conforme a necessidade da Administração.	R\$ 25,00	R\$ 250.000,00
<b>TOTAL GERAL (ANUAL):</b>					<b>R\$</b>
<b>250.000,00</b>					

1.2.1. O quantitativo estimado foi calculado com base em contratos anteriores, ajustado conforme as necessidades previstas para o exercício de 2025. Para essa estimativa, foram consideradas as demandas rotineiras das secretarias, autarquias e demais órgãos municipais. Ressalta-se, entretanto, que os quantitativos indicados têm caráter meramente estimativo, não representando garantia de consumo mínimo por parte da Administração. A Prefeitura Municipal de Papanduva/SC reserva-se o direito de

adequar as quantidades efetivamente requisitadas conforme as necessidades reais e a variação da demanda ao longo do período contratual.

1.2.2. O valor total estimado para este credenciamento é de R\$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta mil reais) não implicando, por parte da CONTRATANTE, a obrigatoriedade de pagamento do montante total previsto. A prestação dos serviços será realizada conforme a demanda das secretarias municipais, sendo os atendimentos distribuídos entre as empresas credenciadas de acordo com a necessidade.

1.2.3. Os serviços objeto desta contratação serão caracterizados como comuns, conforme o inciso XIII, art. 6º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

1.3. A presente contratação será realizada sob o regime de empreitada por escopo, com vigência de 12 (doze) meses, prorrogável, nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:**

2.1. O Município de Papanduva necessita da contratação de serviços especializados para o fornecimento de refeições prontas (marmitas), destinadas à alimentação de servidores públicos que desempenham suas atividades em localidades do interior do Município. A contratação visa garantir o fornecimento regular e adequado de refeições, respeitando as exigências de qualidade nutricional, segurança alimentar e a quantidade necessária para cada demanda.

2.2. Atualmente, a Prefeitura não dispõe de estrutura interna suficiente para a produção em larga escala de refeições, nem de equipe especializada para gerenciar a preparação e o fornecimento dessas refeições de maneira contínua. Dessa forma, torna-se essencial a contratação de empresas especializadas que tenham capacidade logística e operacional para fornecer as refeições conforme o número demandado, cumprindo com os prazos e as normas sanitárias e de segurança alimentar exigidas.

2.3. A demanda é especialmente relevante para atender os servidores públicos lotados em secretarias que desenvolvem atividades contínuas em regiões do interior do Município, como a Secretaria de Infraestrutura e a Secretaria de Saúde. Esses profissionais frequentemente desempenham suas funções em localidades afastadas da sede urbana e de suas residências, o que inviabiliza o retorno para casa durante o horário de almoço. Assim, a disponibilização de refeições prontas garante a manutenção das atividades de forma ininterrupta e com dignidade, assegurando alimentação adequada durante a jornada de trabalho. Ressalta-se que a distribuição das refeições se destina exclusivamente aos servidores previamente autorizados pelas respectivas chefias imediatas, mediante controle interno, de modo a evitar desvios de finalidade ou uso indevido do benefício.

2.4. Além disso, a Secretaria de Assistência Social e Economia Solidária, por meio da atuação do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e de seus programas e projetos comunitários, pode demandar o fornecimento de refeições para ações voltadas à população em situação de vulnerabilidade, como pessoas em situação de rua e beneficiários de políticas públicas que participem de atividades socioassistenciais.

2.5. Assim, a disponibilização de refeições prontas garante não apenas a continuidade das atividades dos servidores com dignidade e bem-estar, mas também reforça o compromisso da Administração Municipal com a promoção da assistência social, assegurando alimentação adequada durante a jornada de trabalho e em ações sociais desenvolvidas junto à comunidade.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

3.1. Conforme o Estudo Técnico Preliminar (ETP), a solução mais adequada para atender ao interesse público identificado é a contratação, por meio de credenciamento com inexigibilidade de licitação, de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas (marmitas), que atendam a critérios objetivos previamente definidos. Essa solução garante o atendimento contínuo e eficiente da demanda por alimentação em diversas unidades da Administração, respeitando os princípios da isonomia, economicidade e eficiência, além de fomentar a participação de fornecedores locais e regionais.

3.2. O modelo proposto permite a contratação de múltiplos fornecedores aptos, sem exclusividade, possibilitando maior flexibilidade e segurança na prestação do serviço, especialmente em situações de variação de demanda, necessidade de substituição de fornecedores ou atendimento em áreas distintas. O fornecimento será executado conforme solicitação da Administração, com base em critérios de qualidade nutricional, logística e regularidade na entrega.

3.3. A solução também contribui para a valorização da economia local, permitindo a participação de micro e pequenas empresas da região, e promove maior abrangência na oferta do serviço, reduzindo riscos operacionais. Além disso, assegura a oferta de refeições balanceadas, seguras e dentro dos padrões sanitários exigidos, com atenção a requisitos de sustentabilidade, como descarte ambientalmente adequado de resíduos e uso de embalagens apropriadas.

#### **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Fornecimento de refeições prontas completas, balanceadas e que atendam às necessidades nutricionais especificadas pela Administração Municipal, conforme as exigências de qualidade, higiene e segurança alimentar.

4.2. As refeições poderão ser disponibilizadas em duas modalidades, conforme definição prévia da Administração:

4.2.1. Entrega em marmitas individuais, devidamente embaladas; ou

4.2.2. Consumo no local de preparo, mediante disponibilização em pratos convencionais, sem sistema de buffet, devendo ser servido porcionado de forma individual.

4.1.3. A entrega das marmitas deverá ocorrer de acordo com a quantidade previamente estabelecida, de modo a atender à demanda dos servidores públicos.

4.1.4. Garantir que todas as refeições sejam preparadas com ingredientes frescos e de qualidade, respeitando as normas de segurança alimentar e a legislação vigente.

4.1.5. Realização de controle de qualidade nas refeições, incluindo a verificação de conformidade com as especificações nutricionais, segurança alimentar e temperatura adequada para o consumo.

4.1.6. Garantir o fornecimento contínuo e regular das refeições durante o período contratual, conforme cronograma e demandas da Prefeitura, incluindo a reposição em caso de faltas ou problemas na entrega.

4.1.7. As refeições (marmitas) deverão ser entregues em embalagens adequadas, com o devido cuidado para evitar contaminação ou prejuízos ao produto.

4.1.8. Quando houver consumo no local, os utensílios fornecidos (pratos, talheres, copos, etc.) deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação, conforme as exigências sanitárias.

4.2. A CONTRATADA deverá dispor de infraestrutura adequada para execução dos serviços, incluindo:

4.2.1. Base operacional para o preparo e armazenamento das refeições, localizada em área que atenda às normas da vigilância sanitária, localizadas no Município.

4.2.2 Equipamentos apropriados e em bom estado de conservação para o preparo, armazenamento e transporte das refeições, como utensílios de cozinha, equipamentos térmicos, veículos refrigerados e sistemas para controle de temperatura e higiene.

4.3. Os profissionais envolvidos deverão:

4.3.1. Possuir qualificação comprovada em manipulação de alimentos, atendimento às normas de segurança alimentar e controle de qualidade.

4.3.2. Ter experiência comprovada em fornecimento de refeições para grandes quantidades, incluindo a capacidade de atender a uma demanda contínua e dentro dos prazos estipulados.

4.4. O serviço deverá ser realizado conforme cronograma da Prefeitura e em conformidade com a demanda das unidades atendidas:

4.4.1. Os serviços deverão ser executados de forma a garantir a pontualidade nas entregas, respeitando horários estabelecidos para a distribuição das refeições.

4.4.2. O atendimento deverá ocorrer em horários flexíveis, incluindo entregas ou disponibilização para consumo nos horários determinados para a alimentação, respeitando as necessidades dos servidores.

4.5. Será de responsabilidade da CONTRATADA todas as despesas necessárias para a perfeita execução dos serviços, incluindo mão de obra, ingredientes, transporte, licenças, ferramentas e equipamentos, bem como eventuais utensílios para o consumo no local, quando aplicável.

4.6. Critérios de sustentabilidade:

4.6.1. A CONTRATADA deverá adotar boas práticas de sustentabilidade na execução do serviço de fornecimento de refeições prontas (marmitas) priorizando a otimização dos recursos utilizados e a redução de desperdícios. Isso inclui a implementação de medidas como planejamento logístico eficiente para entrega das refeições, preparo conforme demanda previamente estabelecida, uso racional de insumos e demais critérios socioambientais aplicáveis à atividade.

4.6.2. Quando cabível, a contratada deverá realizar o descarte dos resíduos decorrentes da execução da contratação, bem como a e/ou a logística reversa dos produtos.

4.7. Da exigência de amostras:

4.7.1. A exigência de amostras não se aplica à presente contratação.

4.8. Da subcontratação:

4.8.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, em função da pessoalidade e especificidade do objeto.

4.9. Da garantia:

4.9.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. A execução do objeto terá início imediato a partir da assinatura do contrato ou da emissão da ordem de fornecimento pela Administração Pública.

5.2. A execução do objeto ocorrerá por meio do fornecimento de refeições prontas (marmitas), preparadas diariamente conforme a demanda e programação definida pela Administração, com entrega nos locais indicados pelas Secretarias solicitantes ou, alternativamente, disponibilizadas para retirada ou consumidas pelos servidores no local.

5.2.1. A disponibilização das refeições será restrita aos servidores indicados e autorizados formalmente pelas chefias imediatas das secretarias demandantes, mediante controle de entrega com registro de nome, matrícula ou identificação funcional, visando garantir a adequada destinação do objeto contratado.

5.2.2. A Administração deverá adotar mecanismos de controle interno, como listagens nominais, formulários de autorização ou outro meio equivalente, de modo a assegurar que o fornecimento atenda exclusivamente aos servidores em efetivo exercício nas localidades e frentes de trabalho indicadas. A CONTRATADA poderá exigir, no momento da entrega, a apresentação da identificação funcional ou o recebimento mediante assinatura do servidor autorizado, conforme orientação da CONTRATANTE.

- 5.2.3. As refeições deverão ser entregues devidamente acondicionadas em embalagens individuais apropriadas para transporte e consumo, assegurando a integridade, qualidade e segurança alimentar.
- 5.2.4. Quando consumidas no local, a contratada deverá fornecer os utensílios descartáveis necessários, como talheres, copos e guardanapos, garantindo condições adequadas de higiene e conforto.
- 5.3. O fornecimento ocorrerá em dias úteis e, eventualmente, aos fins de semana e feriados, de acordo com a necessidade do serviço público.
- 5.4. Os horários de entrega deverão respeitar os turnos de trabalho e as rotinas das equipes atendidas, garantindo que as refeições sejam recebidas em temperatura adequada para o consumo imediato.
- 5.5. A contratada deverá observar as normas sanitárias vigentes, inclusive quanto à manipulação, conservação e transporte dos alimentos.
- 5.6. Cabe à contratada providenciar todos os recursos necessários para o fornecimento adequado, incluindo equipe de entrega, transporte, controle de distribuição e solução de eventuais problemas logísticos.
- 5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).
- 5.8. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.4. Após a assinatura do contrato, a CONTRATANTE poderá convocar o representante da empresa CONTRATADA para reunião inicial, presencial ou online, para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.5. Da fiscalização e gestão do contrato:
- 6.5.1. A gestão e fiscalização do contrato serão realizadas por servidores designados no instrumento de contrato ou em portaria específica.
- 6.5.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).
- 6.5.3. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei Federal nº 14.133/2021, art. 117)
- 6.5.4. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.5.5. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.5.6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas acordadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.5.7. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.5.8. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.5.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.5.10. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.5.11. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.5.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais, quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo CONTRATADO, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.5.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.5.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da administração.

6.6. Define-se como forma de comunicação com a contratada, a formal.

6.6.1. As comunicações entre a CONTRATANTE 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, desde que assegurada a rastreabilidade e a autenticidade das mensagens

6.7. Obrigações da CONTRATADA específicas do objeto:

6.7.1. Executar os serviços nas condições e prazos estabelecidos no instrumento do contrato.

6.7.2. Preparar e fornecer diariamente as refeições prontas (marmitas) conforme demanda estabelecida pela Administração, observando os padrões de qualidade, higiene, valor nutricional e quantidade definidos neste Termo de Referência;

6.7.3. Assegurar que as marmitas contenham, alimentos variados, incluindo carboidratos, proteínas, legumes, verduras e salada.

6.7.4. Acondicionar as refeições em embalagens apropriadas para transporte e consumo, devidamente lacradas, assegurando a integridade e a segurança alimentar dos produtos fornecidos

6.7.5. Garantir a entrega das refeições nos locais indicados pelas Secretarias solicitantes, no horário previamente acordado, bem como disponibilizar opção de retirada ou consumo no local, conforme orientação da Administração

6.7.6. Fornecer os utensílios descartáveis necessários ao consumo das refeições (talheres, copos, guardanapos), especialmente quando forem consumidas no local de entrega;

- 6.7.7. Manter equipe capacitada para o preparo, o manuseio e a entrega dos alimentos, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais regulamentações pertinentes;
- 6.7.8. Disponibilizar canal de comunicação para atendimento imediato de eventuais ocorrências, como atrasos, falhas no fornecimento, substituições emergenciais ou trocas;
- 6.7.9. Permitir o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato por parte dos representantes da Administração, fornecendo as informações e documentos solicitados;
- 6.7.10. Assumir as responsabilidades técnicas e civis pela execução dos serviços perante a CONTRATANTE e terceiros por danos resultantes de procedimentos inadequados efetuados de forma dolosa ou culposa por seus empregados ou representantes e, ainda, pelo fiel cumprimento das leis e normas vigentes.
- 6.7.11. Substituir, no prazo máximo de 2h (duas horas) após notificação formal, sem ônus para a CONTRATANTE, quaisquer refeições que apresentem inconformidades quanto à qualidade, como alimentos estragados, crus, com odor ou sabor alterado, fora da temperatura adequada, com presença de corpos estranhos ou qualquer outra condição que comprometa a segurança alimentar e a aceitabilidade do produto.
- 6.7.12. Caberá à CONTRATADA arcar com todas as despesas necessárias à plena execução do objeto contratado, incluindo, mas não se limitando a: custos com transporte, logística, tributos, remuneração de colaboradores e demais encargos decorrentes da prestação dos serviços, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.
- 6.7.13. Obedecer às normas Referentes à Saúde e Segurança do Trabalho seguindo Legislações vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, para o tipo de atividade, ficando por sua conta o fornecimento, antes do início da execução dos serviços, dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), caso necessário a seus funcionários.
- 6.7.14. A CONTRATADA terá responsabilidade exclusiva do contratado pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do Art. 121 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 6.7.15. Identificar seus funcionários, ou terceiros, responsáveis pela execução do objeto contratado.
- 6.7.16. Comunicar imediatamente à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade que possa impactar o cumprimento do contrato, tais como atrasos na entrega, indisponibilidade do serviço, paralisações, feriados sem fornecimento, entre outros eventos que possam comprometer a regularidade do fornecimento.
- 6.7.17. Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste serviço, inclusive perante terceiros.
- 6.7.18. Cumprir com a legislação ambiental aplicável à prestação do serviço.
- 6.8. Obrigações da CONTRATANTE específicas do objeto:
- 6.8.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do presente Termo de Referência;
- 6.8.2. Notificar a CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;
- 6.8.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessário;
- 6.8.4. Compete à CONTRATANTE garantir o controle da distribuição das refeições apenas aos servidores devidamente autorizados, por meio de listagem ou formulário específico fornecido à CONTRATADA.
- 6.8.5. Comunicar formalmente à CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no serviço determinando o que for necessário à sua regularização.
- 6.8.6. Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do local de execução do serviço.
- 6.8.7. Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados.
- 6.9. Das sanções:
- 6.9.1. No caso da contratação, as sanções administrativas serão as mesmas das dispostas na Lei Federal nº 14.133/21 e no Edital.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

7.1. O pagamento será efetuado após conferência da medição mensal de execução dos serviços em conformidade com o cronograma de execução.

7.2. O serviço será recebido:

7.2.1. Provisoriamente, após a entrega da medição final pelo contratado ao fiscal do contrato.

7.2.2. Definitivamente, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados após o recebimento provisório.

7.2.3. O recebimento definitivo pela CONTRATANTE ocorrerá somente se os serviços estiverem em conformidade com as especificações técnicas previstas neste Termo de Referência.

7.2.4. O recebimento provisório ou definitivo dos itens não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da futura contratação.

7.3. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.4. O pagamento será por serviço realizado, após conferência e recebimento definitivo do atendimento das especificações do Termo de Referência.

7.5. Para fins de pagamento, a contratada deverá apresentar a comprovação da regularidade trabalhista, previdenciária e FGTS, além de outros documentos que comprovem a regularidade da contratada nos termos do artigo 92, inciso XVI da Lei Federal nº 14.133/2021.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio de inexigibilidade de licitação com o auxílio do procedimento do credenciamento, com fundamento no art. 79, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, que permite a contratação com seleção a critério de terceiros, desde que respeitados os princípios da impessoalidade, economicidade e interesse público.

8.1.1. Após o credenciamento e habilitação dos fornecedores que atenderem às exigências do edital e demais documentos vinculados, a contratação será realizada conforme a necessidade de fornecimento, observada a localização do ponto de produção, a agilidade na entrega e a capacidade de atendimento imediato, de forma a garantir a efetividade do serviço e o atendimento aos servidores públicos no interior do Município.

8.1.2. A escolha pontual do fornecedor credenciado em cada situação será feita a critério da Administração, com base nos parâmetros de proximidade logística do local de entrega, não se aplicando critério fixo ou objetivo de distribuição equitativa entre os credenciados, diante da natureza fluida e dinâmica da demanda.

8.2. O regime de execução do contrato será por preço unitário.

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.3.1. Comprovação de aptidão para a execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.3.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão ser de execução de serviço de produto compatível com 5% (cinco por cento) do quantitativo do(s) item(ns) cotado(s), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.3.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.3.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.3.5. Contrato Social ou documento equivalente.

8.3.6. Certidão negativa de débitos com a união, estado, município, FGTS e trabalhista.

8.3.7. Cartão CNPJ.

8.3.8. Certidão negativa de falência.

8.3. A CONTRATADA deverá comprovar experiência e capacidade técnica:

8.3.1. Qualificação da equipe responsável pela manipulação dos alimentos, comprovada por certificados de cursos ou treinamentos específicos, em conformidade com as exigências da Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

8.4. Será admitida a participação de empresas em consórcio, observados os requisitos legais e regras previstas no Edital.

## **9. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 250.000,00 (duzentos e cinquenta e reais), conforme orçamento planilhado que anexa o presente Termo de Referência.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

10.1. Os valores para a presente contratação estão em conformidade com a previsão orçamentária das unidades participantes;

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

**ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÕES**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade no. \_\_\_\_\_ e do CPF no \_\_\_\_\_, DECLARA:

**1.** Para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, conforme art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

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

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

**2.** Não possuir em seus quadros: diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal.

**2.1.** No caso de possuir servidores em seus quadros, deverá declarar que possui e identificá-los com nome completo e função.

**3.** Cumpre a exigência de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitados da Previdência Social.

**4.** Não possuir empregados executando trabalho degradante ou forçado.