

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2025
EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 08/2025

O **MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS** pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ Nº **87.613.519/0001-23**, de acordo com as disposições constantes na Lei n.º 14.133/2021, torna pública a realização de CHAMAMENTO PÚBLICO PARA CREDENCIAMENTO **de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas, do tipo marmita e xis salada, destinadas a atender à demanda das Secretarias Municipais do Município de Nã-Me-Toque/RS**, nos termos das condições estabelecidas neste edital. O RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO ACONTECERÁ **A PARTIR DE 21 DE JULHO DE 2025**. LOCAL: Setor de Compras e Licitações, situado na Avenida Alto Jacuí, nº 840, Centro, Nã-Me-Toque/RS. HORÁRIO: das 8h15min às 11h33min e das 13h30 min às 17h, de segunda a sexta-feira.

1. DO OBJETO E DA DEFINIÇÃO

1.1. É objeto do presente Edital o “**Credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas, do tipo marmita e xis salada, destinadas a atender à demanda das Secretarias Municipais do Município de Nã-Me-Toque/RS**”, nos termos e nas condições estabelecidas neste Edital.

1.2. Conforme art. 6º, inciso XLIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, define-se credenciamento como o processo administrativo de chamamento público em que a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens para que, preenchidos os requisitos necessários, se credenciem no órgão ou na entidade para executar o objeto quando convocados.

1.3. O critério de seleção é o previsto no art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, ou seja, paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

1.4. A forma de execução dos serviços, seus quantitativos, valores, prazos etc. estão previstos no Anexo II – Termo de Referência deste Edital.

1.5. Havendo mais de um fornecedor credenciado para um mesmo item previsto neste Edital, será adotado o sistema de rodízio para atendimento às demandas.

1.5.1. A Secretaria Municipal de Obras manterá lista com todos os credenciados. A cada nova demanda, a solicitação seguirá a ordem sequencial da lista.

1.5.2. O procedimento de solicitação será realizado conforme segue:

- a) O almoxarifado de cada secretaria demandante consultará a Secretaria Municipal de Obras sobre o fornecedor a ser acionado.
- b) O servidor responsável informará qual é o credenciado da vez.
- c) O chamado será feito pelo almoxarifado via e-mail ou WhatsApp.
- d) Confirmada a disponibilidade, o próximo credenciado será acionado na demanda seguinte.
- e) Em caso de recusa ou ausência de resposta, o fornecedor será reposicionado no final da lista e outro credenciado será acionado.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

a) Poderão participar do presente processo e serão credenciadas todas as pessoas jurídicas interessadas que comprovarem atender a todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

b) Os dados informados na Solicitação de Credenciamento são de responsabilidade dos interessados, que deverão comprová-los através da apresentação da documentação exigida no Item 3 deste Edital.

c) Não será admitida a participação de interessados que, por quaisquer motivos, tenham sido declarados inidôneos pela Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, ou punidos com suspensão.

d) Os documentos exigidos deverão ser apresentados em cópias autenticadas por tabelião, ou em cópias simples, acompanhadas dos respectivos originais para autenticação por servidor público. Excetuam-se

desta exigência os documentos gerados automaticamente pelos sistemas oficiais, tais como os de natureza previdenciária, fiscal ou correlatos.

e) Os documentos emitidos e/ou extraídos via internet poderão ser novamente impressos e/ou consultados pelo Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) para efeito de comprovação de sua autenticidade.

f) Com exceção os documentos que, por sua natureza, não possuem prazo de validade, os demais documentos deverão ser apresentados dentro da validade neles expressa ou com data de expedição não superior a 03 (três) meses da data da entrega da Solicitação de Credenciamento.

g) Não serão aceitos documentos entregues fora do local, dias e horários estabelecidos neste Edital.

h) Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e Anexos, com exceção dos casos expressamente previstos.

3. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

a) Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, o Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no portal de compras públicas, e ainda nos seguintes cadastros:

a.1) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

a.2) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

a.3) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU <https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:2:2088778921818::NO:2::>

a.4) A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

a.5) Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) fará diligência para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

a.6) A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

a.7) O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

a.8) Constatada a existência de sanção, o Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

b) Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica, se for o caso.

3.1 DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Cédula de identidade de todos os sócios da pessoa jurídica ou do empresário;

b) Certificado de condição de Microempreendedor Individual, no caso de MEI, ou;

c) Registro comercial, no caso de empresa individual, ou;

d) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e todas as suas alterações, se for caso, devidamente registrados na Junta Comercial, ou contrato social consolidado em vigor, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado da documentação de eleição dos seus administradores, ou;

e) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

- f) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, ou;
- g) Registro ou certificado de fins filantrópicos e/ou ato de declaração de utilidade pública, no caso de sociedades civis sem fins lucrativos ou de utilidade pública.
- h) Se a pessoa jurídica se fizer representar por procurador, faz-se necessária a apresentação de cópia da cédula de identidade e CPF ou documento equivalente do procurador, bem como da respectiva Procuração (com menção expressa de que lhe confere amplos poderes, inclusive para assinar solicitações, declarações, atas, termos, contratos, para recebimento de intimações e notificações, desistência ou não de recursos, bem como demais atos pertinentes ao certame) com firma reconhecida ou por instrumento público.

3.2 DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- f) Prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- g) Certidão que prove inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT (Lei nº 12.440/11, que modificou o Decreto-Lei 5.452/43), com vigência até a data da abertura da sessão pública, art. 68, V da Lei 14.133/2021;

3.3 DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão Negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro do prazo de validade ou com data não superior a 03 (três) meses da data de entrega da solicitação de credenciamento.

3.4 DOCUMENTOS RELATIVOS A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) **Alvará sanitário vigente**, emitido pela autoridade sanitária competente, que comprove o cumprimento das normas de segurança alimentar e condições higiênico-sanitárias adequadas para o fornecimento de refeições prontas.

3.6 DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

3.6.1 Solicitação de Credenciamento e Declarações (Anexo IV);

3.6.2. A licitante poderá credenciar-se em qualquer um dos itens, descritos na tabela a seguir, não sendo obrigatório o seu credenciamento em todos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITARIO ESTIMADO
01	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM FORMA DE MARMITA, as marmitas deverão ser fornecidas individualmente embaladas em marmitex descartável do tipo isopor com tampa ou embalagem similar apropriada.	6055 unidades	R\$ 30,00

	Deverão ser fornecidas marmitas de no mínimo 900 gramas, contendo ao menos 06 tipos diferentes de alimentos. Sendo os seguintes alimentos obrigatórios: - 2 pedaços de carne (no mínimo 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso), - arroz, e - feijão. Deverá ser fornecido ao menos mais dois tipos de alimento em acompanhamento (guarnição), podendo ser massa ao molho, nhoque, lasanha, panqueca, batata (em molho, assada, frita, purê), polenta (cozida, assada, frita), mandioca (cozida, purê, bolinho), batata doce, legumes, dentre outros. No fornecimento da marmita a empresa deverá buscar equilibrar a quantidade de cada tipo de alimento, evitando o fornecimento de um mesmo alimento em quantidade superior a 25% do peso total da marmita (salvo carne). A marmita deverá possuir ao menos um tipo de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida (repolho, tomate, alface, pepino, brócolis, chuchu, beterraba, entre outras), em embalagem separada da marmita quente, com peso mínimo de 150 gramas. As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas. Os alimentos deverão ser entregues quentes (exceto as saladas). 01 (uma) lata de refrigerante de aproximadamente 350 ml ou 01 (uma) garrafa de água 500 ml (com ou sem gás) ou 01 (um) suco de aproximadamente 350 ml - gelada. Deverá acompanhar uma colher, garfo e faca de plásticos descartáveis.		
02	Xis salada, com a seguinte composição mínima: - Pão de xis, hambúrguer de carne bovina (mínimo 120g), maionese, queijo, ovo, presunto, alface, tomate e milho. Embalagem e Preparo: - O lanche deve ser acondicionado em embalagem que preserve sua temperatura e integridade. - Deve ser preparado próximo ao horário de retirada para garantir que seja consumido fresco.	390 unidades	R\$ 25,00

4 ENTREGA E ANÁLISE DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 Aberto o período para solicitações de credenciamento conforme preâmbulo do presente edital, os interessados em credenciar-se deverão entregar 01 (um) invólucro fechado, contendo a "Documentação de Habilitação – especificada no item 3 do presente edital".

4.2 No invólucro deverá constar:

AO MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2025 - CREDENCIAMENTO Nº 08/2025
ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE (NOME COMPLETO)
TELEFONE E E-MAIL

4.3 A abertura da documentação dos interessados será realizada em sessões, que ocorrerão conforme

recebimento dos invólucros, na Sala Reuniões ou no Auditório do Centro Administrativo da Prefeitura Municipal de Não-Me-Toque/RS, situada na Avenida Alto Jacuí nº 840 – Centro deste Município, para análise da aceitabilidade dos Credenciamentos;

4.3.1. As datas e horários das sessões de análise da documentação serão estabelecidos pelo Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) e divulgados através do e-mail informado no invólucro, não sendo obrigatória a presença dos proponentes;

4.4 O Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) procederá ao exame e rubrica de todos os documentos e terá poderes para indeferir a habilitação do proponente que não tiver atendido a todas as condições de habilitação exigidas neste Edital;

4.5 O Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) poderá durante a sessão verificar a regularidade dos documentos disponíveis para consulta *on-line* exigidos nos documentos de habilitação;

4.6 Ao final do exame dos documentos de todos os proponentes, o Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) lavrará ata constando o julgamento das documentações apresentadas e divulgará no site www.naometoque.rs.gov.br e nos endereços de e-mail informados nos invólucros dos proponentes.

4.7 A análise dos documentos de habilitação será realizada pelo Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) em prazo não superior a 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do protocolo de entrega, que será apostado em cópia da Solicitação de Credenciamento e entregue ao interessado.

4.8 O Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) poderá, durante a análise da documentação, convocar os interessados para prestarem quaisquer esclarecimentos porventura necessários, bem como para complementarem, caso queiram, os documentos apresentados.

4.9 Serão considerados habilitados e credenciados os interessados que cumprirem todas as exigências deste Edital, sendo inabilitados e não credenciados aqueles que não cumprirem e não manifestarem interesse em complementar a documentação necessária.

5 DOS RECURSOS

5.1 O interessado não habilitado, nos termos do item 4, poderá interpor recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da comunicação da decisão do Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) via correio eletrônico: edital.impugnacao@naometoque.rs.gov.br

5.2 O recurso não terá efeito suspensivo.

6 DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO

6.1 Após a análise documental, o Agente de Contratação e equipe de apoio (se for o caso) apresentará a relação geral dos credenciados, assim como a complementar sempre que novos interessados se credenciarem.

6.2 O processo de análise e o resultado final serão homologados pelo Prefeito Municipal do Município de Não-Me-Toque/RS.

6.3 Após o deferimento do credenciamento, o interessado será comunicado via correio eletrônico (informado na Solicitação de Credenciamento) e publicação no site www.naometoque.rs.gov.br, quando então será comunicado a assinar o Contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de cancelamento.

6.4 A lista dos interessados habilitados/credenciados, segundo os critérios do edital, será divulgada e mantida atualizada por meio do sítio eletrônico www.naometoque.rs.gov.br

7 DO CONTRATO

7.1 O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogadas hipóteses legais.

7.2 A convocação para a assinatura do Contrato se dará após efetivada a habilitação do interessado, segundo os critérios deste Edital.

7.3 Os serviços deverão ser realizados conforme critérios estabelecidos neste Edital e seus anexos.

7.4 A minuta do contrato a ser celebrado consta do Anexo III deste Edital.

8 DOS PREÇOS E DO PAGAMENTO

8.1 O fornecimento prestado pelos credenciados serão remunerados de acordo com os valores constantes na tabela do item **3.6.2** deste edital, cuja aceitação deverá ser expressa por meio da Solicitação de Credenciamento e Declarações (Anexo IV).

8.2. O pagamento será efetuado após a apresentação da Nota Fiscal detalhando o objeto fornecido, com o devido recebimento e a aprovação do gestor e fiscal do serviço, de acordo com o empenho, por meio de depósito bancário, conforme ordem cronológica de pagamentos obedecendo a exigibilidade do crédito conforme Decreto nº 106/2016 de 25 de Maio de 2016, e alterações posteriores.

8.3. Será obrigatório constar no corpo de cada Nota Fiscal emitida, em local de fácil visualização, a indicação do contrato administrativo e da ordem de compra ou nota de empenho, bem como dados bancários para depósito, a fim de se acelerar o trâmite do documento fiscal para pagamento.

8.4. No pagamento serão retidas do valor da contratação todas as retenções previdenciárias, impostos e taxas permitidos na Lei.

8.5. Na hipótese de a licitante ser optante do SIMPLES, a empresa deverá informar através de declaração ou na Nota Fiscal a alíquota de ISSQN a ser recolhido.

8.6. A **CONTRATADA** deverá fornecer os dados bancários para o pagamento, tais como banco, agência, conta corrente da empresa.

8.7. Na nota fiscal é obrigatório que a CONTRATADA informe o valor de retenção do IRRF da prestação de serviços realizadas para o Município de Não-Me-Toque (RS), conforme disposto na IN RFB nº 1.234/2012, a fim de viabilizar o cumprimento do art. 1º do Decreto Municipal nº 83/2022 de 23 de fevereiro de 2022.

9. DO REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO EM SENTIDO GERAL

9.1. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses a partir da publicação do presente edital.

9.2. O valor do contrato será fixo e irrevogável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, utilizando como indexador o Índice Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

9.3. A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

9.4. Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

9.5. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

9.6. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

10 DAS HIPÓTESES DE DESCRENCIAMENTO

a) O Município de Não-Me-Toque poderá promover o descredenciamento, a qualquer tempo, por razões devidamente fundamentadas em fatos supervenientes ou conhecidos após o credenciamento,

que importem comprometimento da capacidade técnica, fiscal ou da postura profissional do Credenciado, ou ainda que fira o padrão ético ou operacional do trabalho, sem que caiba ao mesmo qualquer direito a indenização, compensação ou reembolso, seja a que título for.

b) Aqueles que não se apresentarem para a execução da demanda de serviços no prazo de 05 (cinco) dias úteis serão descredenciados.

c) O Credenciado poderá solicitar o seu descredenciamento a qualquer tempo, desde que requerido com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

d) Na hipótese de descumprimento das obrigações pelo Credenciado, este estará sujeito às sanções previstas no Edital, seus Anexos e na Lei Federal nº 14.133/2021.

e) Fica assegurado ao Credenciado o direito ao contraditório, sendo avaliado pela administração municipal, que opinará em 05 (cinco) dias úteis e as submeterá ao Prefeito Municipal.

f) Se for conveniente para a Administração Municipal, a Secretaria Municipal de Saúde poderá, a qualquer tempo, buscar alternativas por outros modelos de gestão e contratação da prestação dos serviços objeto deste Edital.

11 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública.

11.2. O interessado em apresentar impugnação ao presente edital deverá observar os seguintes procedimentos:

11.2.1. A impugnação deve ser apresentada de forma escrita, fundamentada e conter assinatura do impugnante em via original;

11.2.2. A impugnação será recebida no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal, sito a Av. Alto Jacuí, 840, centro, no horário das 08h15min às 11h30min e das 13h30min às 17 horas; ou

11.2.3. A impugnação poderá ser encaminhada por correio eletrônico (e-mail), para o endereço edital.impugnacao@naometoque.rs.gov.br. Nesse caso, o documento original deverá ser digitalizado e encaminhado em anexo à mensagem, para que no Setor de Compras sejam impressos e registrados no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal. O impugnante receberá mensagem eletrônica com a confirmação do recebimento e número de registro do protocolo.

11.2.4. Somente será apreciado o teor dos documentos protocolados na forma definida nos itens anteriores.

11.2.5. A impugnação será dirigida à autoridade subscritora do Edital e a resposta será divulgada em sítio eletrônico oficial do município www.naometoque.rs.gov.br conforme determina a Lei Federal nº 14.133/2021.

11.3. Em caso de procedência da impugnação, a publicação será feita no site da Prefeitura: www.naometoque.rs.gov.br, e nos jornais.

11.4. As retificações do edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, deverão ser publicadas no mesmo meio de comunicação anterior, abrindo-se novo prazo para abertura do certame, se for o caso, exceto quando inquestionavelmente a modificação não alterar a formulação das propostas.

11.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão recebidos via protocolo ou por correio eletrônico (e-mail), para o endereço edital.impugnacao@naometoque.rs.gov.br.

11.6 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão divulgados no sítio eletrônico oficial do município www.naometoque.rs.gov.br, sendo de responsabilidade dos licitantes seu acompanhamento.

12 DAS OBRIGAÇÕES CONTRATADA/CREDENCIADA

12.1 As obrigações da contratada/credenciada estão estabelecidas no Termo de Referência (Anexo II) e na Minuta do Contrato Administrativo (Anexo III) do presente Edital de Chamamento Público nº 08/2025

– Credenciamento nº 08/2025.

13 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE/CREDENCIANTE

13.1 As obrigações da contratante/credenciante estão estabelecidas no Termo de Referência (Anexo II) e na Minuta do Contrato Administrativo (Anexo III) do presente Edital de Chamamento Público nº 08/2025 – Credenciamento nº 08/2025.

14 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- a)** A simples apresentação, pelo interessado, da documentação exigida no presente certame não induzirá automática celebração do Contrato, sendo está submetida à habilitação prevista no Item 3 deste Edital.
- b)** Os Credenciados serão os únicos e exclusivos responsáveis pelas informações disponibilizadas e sua atualização junto à Prefeitura Municipal de Não-Me-Toque/RS.
- c)** O Credenciamento/Contrato administrativo terá vigência inicial de 12 (doze) meses, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos, caso haja interesse da Administração Municipal, nos termos da legislação atinente à matéria.
- d)** O Município de Não-Me-Toque poderá alterar, revogar ou anular o presente credenciamento, na forma da lei, sem que caiba aos participantes qualquer direito a reembolso, indenização ou compensação.
- e)** Os casos omissos serão decididos pelo Agente de Contratação e equipe de apoio (se houver), na forma da Lei Federal nº 14.133/2021.

15 DO PRAZO DE CREDENCIAMENTO:

15.1 O edital de credenciamento ficará aberto **durante o período de 60 (sessenta) meses**, contados a partir da data de sua publicação.

16 ANEXOS DO EDITAL

a) São partes integrantes, indissociáveis e atreladas ao conteúdo deste Edital os seguintes anexos, cujo teor vincula totalmente aos interessados:

Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

Anexo II - Termo de Referência;

Anexo III - Minuta do Contrato/Termo de Credenciamento;

Anexo IV - Solicitação de Credenciamento e Declarações.

Não-Me-Toque/RS, 14 de julho de 2025.

GILSON DOS SANTOS
Prefeito Municipal

ARIANE WILLEMBER WURZIUS
Agente de Contratação

ANEXO I ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - INTRODUÇÃO

Fundamentação: A necessidade de contratação, devidamente fundamentada em Estudo Técnico Preliminar (ETP), tem por base o artigo 18 da Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade de demonstrar o interesse público envolvido e a viabilidade técnica, econômica e operacional da solução escolhida.

O presente ETP tem por finalidade **analisar as alternativas disponíveis no mercado** para a **contratação de empresas especializadas no fornecimento de refeições prontas**, do tipo **marmita e xis salada**, a fim de atender às demandas das diversas Secretarias Municipais do Município de Não-Me-Toque/RS.

2) DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas é essencial para garantir a saúde, o bem-estar e a produtividade dos servidores públicos que atuam em áreas remotas ou em condições que dificultam o acesso a alimentação adequada. Refeições saudáveis e equilibradas são fundamentais para manter os níveis de energia e concentração, impactando diretamente a eficiência na execução de atividades essenciais.

Além das marmitas tradicionais, também se prevê a oferta de **lanche na forma de xis salada**, como alternativa viável para determinadas situações operacionais, ações em horários diferenciados ou em atividades de campo, onde o consumo de refeições mais leves e práticas se mostre mais adequado à rotina dos servidores.

As refeições – marmitas e **xis salada** – também serão destinadas ao atendimento dos servidores durante campanhas e ações institucionais, tais como: campanhas de vacinação, mutirões de limpeza, recolhimento de lixo eletrônico, programas assistenciais, entre outras iniciativas promovidas pelo Município de Não-Me-Toque/RS, inclusive em situações emergenciais ou que envolvam pessoas em vulnerabilidade social.

A logística de retirada dos alimentos, realizada por servidores previamente designados, contribui para a otimização dos recursos públicos e minimiza a inatividade dos trabalhadores, garantindo maior agilidade e eficiência no uso do tempo de serviço.

Diante disso, torna-se imprescindível a contratação de fornecedores que assegurem a entrega de refeições e lanches de qualidade, dentro dos padrões exigidos pelas normas sanitárias e em conformidade com as exigências operacionais da Administração.

O fornecimento de **marmitas prontas** acompanhada de bebida e salada (refrigerante, suco ou água) e **xis salada**, representa uma solução prática, conveniente e compatível com as necessidades das Secretarias Municipais, garantindo a continuidade e eficiência das atividades administrativas, assistenciais e operacionais desenvolvidas pelos servidores públicos.

3) REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratada deverá fornecer **marmitas e xis salada**, conforme a demanda das Secretarias do Município de Não-Me-Toque/RS, mediante solicitação prévia da Administração.

3.2. As **marmitas** deverão ser fornecidas em **embalagens individuais descartáveis**, do tipo isopor com tampa ou outra embalagem equivalente, adequada para o transporte e conservação dos alimentos.

3.3. Cada **marmita** deverá conter:

- Peso mínimo de 900g de alimentos quentes;
- Salada embalada separadamente, já higienizada e pronta para consumo, com peso mínimo de 150g;

- Bebida gelada, podendo ser: 01 (uma) lata de refrigerante (350ml), 01 (uma) garrafa de água (500ml, com ou sem gás) ou 01 (um) suco (350ml).

3.4. Cada lanche **xis salada** deverá conter:

- Pão de xis, hambúrguer de carne bovina (mínimo 120g), maionese, queijo, ovo, presunto, alface, tomate e milho.
- Acondicionado em embalagem apropriada que preserve sua integridade e temperatura;
- Preparado próximo ao horário de retirada, de modo a garantir frescor e qualidade

3.5. As **refeições (marmitas e xis salada)** deverão ser **preparadas no mesmo dia do consumo**, garantindo frescor, qualidade e segurança alimentar.

3.6. As refeições deverão ser entregues **quentes**, com exceção das saladas e bebidas, que deverão estar **refrigeradas**.

3.7. A solicitação das refeições será feita **preferencialmente até as 10h00** do dia do consumo, por meio de ordem de compra, nota de empenho ou documento equivalente. As refeições deverão estar disponíveis para retirada **até, no máximo, às 11h00**, no local da contratada, conforme horário previamente combinado.

3.8. As solicitações poderão ser realizadas via **e-mail, telefone, WhatsApp** ou outro canal de comunicação acordado entre as partes.

3.9. Poderá haver alteração do horário mencionado no item 3.7, considerando a possibilidade de fornecimento de refeições no **turno da noite**, mediante demanda da Administração.

3.10. Os novos horários de retirada, quando necessários, deverão ser **ajustados diretamente entre a Secretaria requisitante e a contratada**.

3.11. A contratada deverá possuir **estabelecimento localizado na área urbana do Município de Não-Me-Toque/RS**, com estrutura adequada para a entrega das refeições.

3.12. A **retirada das refeições será de responsabilidade da contratante**, que designará servidor para essa função e arcará com os custos correspondentes.

3.13. As refeições poderão ser solicitadas **em qualquer dia da semana**, inclusive **sábados, domingos e feriados**, conforme a necessidade da Administração.

4) ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A presente contratação tem por objeto o **fornecimento de refeições prontas, na forma de marmitas e lanches tipo xis salada**, para atender às demandas das diversas Secretarias do Município de Não-Me-Toque/RS, conforme os quantitativos estimados na tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITARIO ESTIMADO
01	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM FORMA DE MARMITA, as marmitas deverão ser fornecidas individualmente embaladas em marmitec descartável do tipo isopor com tampa ou embalagem similar apropriada. Deverão ser fornecidas marmitas de no mínimo 900 gramas, contendo ao menos 06 tipos diferentes de alimentos. Sendo os seguintes alimentos obrigatórios: - 2 pedaços de carne (no mínimo 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso), - arroz, e - feijão. Deverá ser fornecido ao menos mais dois tipos de alimento em acompanhamento (guarnição), podendo ser massa ao molho, nhoque, lasanha, panqueca, batata (em molho, assada, frita, purê), polenta (cozida, assada, frita), mandioca (cozida, purê, bolinho), batata doce, legumes, dentre outros.	6055 unidades	R\$ 30,00

	No fornecimento da marmita a empresa deverá buscar equilibrar a quantidade de cada tipo de alimento, evitando o fornecimento de um mesmo alimento em quantidade superior a 25% do peso total da marmita (salvo carne). A marmita deverá possuir ao menos um tipo de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida (repolho, tomate, alface, pepino, brócolis, chuchu, beterraba, entre outras), em embalagem separada da marmita quente, com peso mínimo de 150 gramas. As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas. Os alimentos deverão ser entregues quentes (exceto as saladas). 01 (uma) lata de refrigerante de aproximadamente 350 ml ou 01 (uma) garrafa de água 500 ml (com ou sem gás) ou 01 (um) suco de aproximadamente 350 ml - gelada. Deverá acompanhar uma colher, garfo e faca de plásticos descartáveis.		
02	Xis salada, com a seguinte composição mínima: - Pão de xis, hambúrguer de carne bovina (mínimo 120g), maionese, queijo, ovo, presunto, alface, tomate e milho. Embalagem e Preparo: - O lanche deve ser acondicionado em embalagem que preserve sua temperatura e integridade. - Deve ser preparado próximo ao horário de retirada para garantir que seja consumido fresco.	390 unidades	R\$ 25,00

As **quantidades estimadas** foram definidas com base:

- No **histórico de consumo da Ata de Registro de Preços** do exercício 2024/2025;
- E no **levantamento das necessidades informadas pelas Secretarias Municipais**, via preenchimento de planilha de intenção de compras.

5) LEVANTAMENTO DE MERCADO

Este levantamento tem por objetivo **analisar a viabilidade técnica, econômica e operacional** de diferentes alternativas para a contratação de serviços de fornecimento de **marmitas e lanches tipo xis salada**, considerando as características do objeto e a realidade do mercado local.

a) Solução 1 - Aquisição por Registro de Preços

a.1) Viabilidade de mercado: Sim. O Município conta com diversas empresas aptas a fornecer os produtos. Exemplos:

Alguns fornecedores de lanches

- Restaurante Ritorna
- Restaurante Sauthier
- Restaurante La Boma
- Restaurante Chapão do Alemão
- Restaurante Pastel e Cia
- Restaurante Marizane Somavilla
- Xis Daletti
- Xis do Xirú
- Xis da Gauchinha

a.2) Viabilidade econômica:

A adoção do sistema de registro de preços é economicamente viável, pois possibilita a **concorrência entre fornecedores** e a **contratação pela proposta mais vantajosa**, além de permitir a manutenção dos preços registrados por até 12 meses, conforme a Lei nº 14.133/2021.

Entretanto, a contratação por registro de preços **condiciona o fornecimento a um único vencedor**, o que pode gerar dificuldades de atendimento em dias específicos, como feriados e finais de semana.

a.3) Viabilidade operacional:

Viável, considerando a natureza perecível dos produtos e o fato de que as refeições serão solicitadas conforme a demanda real das Secretarias, alinhada à execução de serviços, ações e eventos municipais. Contudo, a limitação a um único fornecedor pode comprometer a agilidade e a continuidade do atendimento.

b) Solução 2 – Credenciamento de Fornecedores

b.1) Viabilidade de mercado: Sim. Há ampla disponibilidade de fornecedores na região, incluindo empresas especializadas tanto em marmitas quanto em lanches. Exemplos:

Alguns fornecedores de lanches

- Restaurante Ritorna
- Restaurante Sauthier
- Restaurante La Boma
- Restaurante Chapão do Alemão
- Restaurante Pastel e Cia
- Restaurante Marizane Somavilla
- Xis Daletti
- Xis do Xirú
- Xis da Gauchinha

b.2) Viabilidade econômica:

Viável. O modelo de credenciamento permite a participação de **mais de um fornecedor simultaneamente**, com critérios objetivos de escolha, assegurando diversidade de oferta e continuidade do serviço, inclusive em períodos com menor disponibilidade, como feriados e finais de semana.

b.3) Viabilidade operacional:

Altamente viável. A contratação de múltiplos credenciados assegura atendimento dinâmico e flexível, em sintonia com as demandas variáveis das Secretarias, otimizando a prestação dos serviços públicos.

c) Solução 3 – Aquisição através de dispensa de licitação

c.1) Viabilidade de mercado: Sim. Há ampla disponibilidade de fornecedores na região, incluindo empresas especializadas tanto em marmitas quanto em lanches. Exemplos:

Alguns fornecedores de lanches

- Restaurante Ritorna
- Restaurante Sauthier
- Restaurante La Boma
- Restaurante Chapão do Alemão
- Restaurante Pastel e Cia
- Restaurante Marizane Somavilla
- Xis Daletti
- Xis do Xirú
- Xis da Gauchinha

c.2) Viabilidade econômica:

A contratação direta por dispensa permitiria uma negociação pontual de preços. No entanto, trata-se de uma solução limitada a valores específicos previstos em lei.

c.3) Viabilidade operacional:

Inviável para esta contratação, uma vez que o volume estimado de consumo anual ultrapassa o limite estabelecido no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, impossibilitando a adoção legal desta modalidade.

d) Solução 4 – Preparação da marmitas através de servidores

d.1) Viabilidade Operacional:

Inviável. O Município de Nã-me-Toque **não dispõe de estrutura física, recursos humanos ou equipamentos adequados** para a produção interna de refeições em escala, o que torna necessária a contratação externa de empresas especializadas para o fornecimento das marmitas e lanches.

6) ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços para esta contratação foi elaborada com base nos parâmetros estabelecidos pelo **Decreto Municipal nº 350/2021**, que disciplina os critérios para a realização de pesquisas de preços no âmbito da Administração Pública Municipal.

Foram consideradas:

- **Pesquisas junto ao comércio local**, com fornecedores do ramo de alimentação;
- **Preços praticados no Licitacon, no período de 01/01 a 11/07/2025.**

Essas informações subsidiaram a definição dos **valores unitários estimados** constantes na Seção 4 deste Estudo Técnico Preliminar.

7) ANÁLISE E COMPARAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ELEITA DE ACORDO COM A VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL

A seguir apresenta-se a análise comparativa das alternativas viáveis para o fornecimento de **marmitas e lanches tipo xis salada**, com base na viabilidade de mercado, econômica e operacional:

- **Solução 1 – Registro de Preços:** Apresenta viabilidade econômica, pois permite a disputa entre os interessados e a contratação pelo menor preço ofertado. No entanto, limita-se à contratação de **um único fornecedor**, o que pode comprometer o atendimento em períodos como **finais de semana e feriados**, quando o fornecedor eventualmente não esteja disponível. Essa limitação pode gerar descontinuidade no serviço e afetar a rotina das atividades públicas.
- **Solução 2 – Credenciamento:** Permite o **credenciamento de múltiplos fornecedores**, desde que atendam aos requisitos definidos em edital. Essa solução oferece maior **flexibilidade e continuidade no atendimento**, especialmente em datas ou horários diferenciados, além de fomentar a participação de empresas locais e ampliar a competitividade. Trata-se de uma alternativa **mais estável, dinâmica e segura**, tanto do ponto de vista econômico quanto operacional.
- **Solução 3 – Dispensa de Licitação:** Apesar de viável para pequenas demandas pontuais, **não atende ao volume estimado de consumo anual**, que ultrapassa os limites legais previstos no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. Portanto, mostra-se **inviável para esta contratação**.
- **Solução 4 – Execução Direta pela Administração:** É considerada **inviável**, pois o Município **não possui estrutura física (cozinha industrial, equipamentos, insumos) nem servidores em número suficiente** para a produção interna das refeições. A contratação de fornecedores externos especializados se faz, portanto, indispensável.

Conclusão:

Diante da análise das alternativas, verifica-se que a **Solução 2 – Credenciamento** é a que melhor atende ao interesse público, **assegurando eficiência, flexibilidade operacional, pluralidade de**

fornecedores, cobertura contínua e menor risco de desabastecimento, sendo, portanto, a modalidade mais vantajosa para a **Administração Municipal de Não-Me-Toque/RS**.

8) DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação visa garantir **economicidade, eficiência e continuidade** no fornecimento de refeições prontas (marmitas e lanches tipo xis salada) às Secretarias Municipais, atendendo às necessidades operacionais da Administração.

A adoção do **modelo de credenciamento** permitirá a participação de **empresas locais**, promovendo o **fomento à economia regional**, ao mesmo tempo em que assegura preços compatíveis com os praticados no mercado, conforme demonstrado nas pesquisas de preços realizadas.

Trata-se de um serviço de **demanda contínua e diária**, cuja ausência pode comprometer o desenvolvimento regular das atividades públicas, especialmente em campanhas, ações externas, plantões e deslocamentos. O **não fornecimento das refeições pode acarretar prejuízos diretos ao erário**, por impactar negativamente na execução de serviços essenciais.

Dessa forma, a contratação por credenciamento representa a **alternativa mais eficiente e segura para a Administração Municipal**, garantindo o atendimento das demandas com agilidade, qualidade e responsabilidade fiscal.

9) JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A presente contratação é **passível e recomendada para parcelamento**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, uma vez que tal prática **não compromete a economicidade nem a eficiência da contratação** e, ao contrário, **atende à natureza do objeto**.

A aquisição deverá ser realizada **por unidade**, conforme a **necessidade real e progressiva do Município**, sendo inviável a contratação em parcela única devido às seguintes razões:

- Os produtos são **perecíveis**, o que **impossibilita o armazenamento prolongado**;
- A demanda pelas refeições é **variável e depende da programação de ações, campanhas e serviços das Secretarias**.

Dessa forma, justifica-se que a contratação seja realizada **de forma parcelada por itens licitados (marmita e xis salada)**, permitindo a prestação dos serviços de forma **adequada, econômica e alinhada às demandas da Administração Pública**.

10) CONTRATAÇÕES CORRELATO-INTERDEPENDENTES (art.18, § 1º, XI)

Não foram identificadas **contratações correlatas ou interdependentes** relacionadas a este objeto.

Dessa forma, com fundamento no **art. 18, §2º, da Lei nº 14.133/2021**, justifica-se a **inaplicabilidade do disposto no inciso XI do §1º** do mesmo artigo, motivo pelo qual este Estudo Técnico Preliminar **deixa de contemplar tal requisito**.

11) IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação em questão busca **minimizar os impactos ambientais**, promovendo a **adoção de práticas sustentáveis** por parte dos fornecedores, tais como:

- Redução do desperdício de alimentos e insumos;
- Uso racional de recursos naturais, como água e energia;
- Destinação adequada de resíduos orgânicos e recicláveis;
- Utilização, sempre que possível, de **embalagens recicláveis ou biodegradáveis**;
- Conformidade com as normas sanitárias e ambientais vigentes.

Ainda que os impactos ambientais decorrentes da contratação sejam considerados **de baixo impacto**, recomenda-se que os fornecedores adotem medidas que **contribuam para a não poluição do meio**

ambiente e o cumprimento dos princípios da sustentabilidade, conforme previsto no art. 5º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021.

12) ANÁLISE DE RISCOS

A contratação pode apresentar riscos relacionados à execução inadequada do fornecimento por parte das empresas credenciadas. Entre os principais riscos identificados, destacam-se:

- **Atraso na entrega das refeições;**
- **Fornecimento de alimentos em temperaturas inadequadas** (quentes ou gelados);
- **Qualidade dos alimentos abaixo do esperado ou descumprimento das especificações nutricionais mínimas;**
- **Inexistência de atendimento em feriados ou finais de semana**, conforme demanda da Administração;
- **Descumprimento dos prazos e horários estabelecidos para retirada dos alimentos.**

Esses riscos poderão ser mitigados por meio:

- **Definição clara das obrigações da contratada no Termo de Referência e no Contrato;**
- **Da exigência de licenciamento sanitário adequado e boas práticas de fabricação;**
- **Da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 em caso de descumprimento contratual**, incluindo advertência, multa, suspensão temporária de participação em licitações e declaração de inidoneidade, conforme a gravidade da infração.

A Secretaria requisitante deverá comunicar imediatamente qualquer irregularidade à Secretaria de Administração e Planejamento, para que sejam adotadas as providências cabíveis, inclusive abertura de processo administrativo.

Ressalta-se que, conforme o art. 22, §3º da Lei nº 14.133/2021, a **matriz de riscos é obrigatória apenas em contratos de grande vulto ou nos regimes de contratação integrada ou semi-integrada**. No presente caso, considerando tratar-se de **bens e serviços comuns**, com baixo grau de complexidade, **optou-se por não apresentar matriz de riscos formal**, sendo suficientes os mecanismos de gestão contratual mencionados.

13) DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações técnicas, mercadológicas e operacionais levantadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, **declara-se a viabilidade da contratação** por meio da **Solução 2 – Credenciamento**, por ser a alternativa **mais vantajosa à Administração**, garantindo eficiência, flexibilidade, economicidade e continuidade na prestação do serviço.

Considerando a conclusão deste ETP, encaminha-se o presente documento para **ciência e aprovação da autoridade competente**, a fim de subsidiar a **elaboração do Termo de Referência** e o **prosseguimento da fase interna da contratação**.

Não-Me-Toque/RS, 1º de julho de 2025.

MATEUS HENRIQUE BARBOZA
OFICIAL ADMINISTRATIVO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DEFERIDO:
EDMILSON GUADAGNIM
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE OBRAS

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

CAPÍTULO I
DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o “**Credenciamento de empresas especializadas para o fornecimento de refeições prontas**, do tipo marmita e xis salada, destinadas a atender à demanda das Secretarias Municipais do Município de Não-Me-Toque/RS”, conforme descrições técnicas, requisitos de fornecimento e quantitativos estimados estabelecidos a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITARIO ESTIMADO
01	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM FORMA DE MARMITA, as marmitas deverão ser fornecidas individualmente embaladas em marmitex descartável do tipo isopor com tampa ou embalagem similar apropriada. Deverão ser fornecidas marmitas de no mínimo 900 gramas, contendo ao menos 06 tipos diferentes de alimentos. Sendo os seguintes alimentos obrigatórios: - 2 pedaços de carne (no mínimo 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso), - arroz, e - feijão. Deverá ser fornecido ao menos mais dois tipos de alimento em acompanhamento (guarnição), podendo ser massa ao molho, nhoque, lasanha, panqueca, batata (em molho, assada, frita, purê), polenta (cozida, assada, frita), mandioca (cozida, purê, bolinho), batata doce, legumes, dentre outros. No fornecimento da marmita a empresa deverá buscar equilibrar a quantidade de cada tipo de alimento, evitando o fornecimento de um mesmo alimento em quantidade superior a 25% do peso total da marmita (salvo carne). A marmita deverá possuir ao menos um tipo de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida (repolho, tomate, alface, pepino, brócolis, chuchu, beterraba, entre outras), em embalagem separada da marmita quente, com peso mínimo de 150 gramas. As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas. Os alimentos deverão ser entregues quentes (exceto as saladas). 01 (uma) lata de refrigerante de aproximadamente 350 ml ou 01 (uma) garrafa de água 500 ml (com ou sem gás) ou 01 (um) suco de aproximadamente 350 ml - gelada. Deverá acompanhar uma colher, garfo e faca de plásticos descartáveis.	6055 unidades	R\$ 30,00

02	Xis salada, com a seguinte composição mínima: - Pão de xis, hambúrguer de carne bovina (mínimo 120g), maionese, queijo, ovo, presunto, alface, tomate e milho. Embalagem e Preparo: - O lanche deve ser acondicionado em embalagem que preserve sua temperatura e integridade. - Deve ser preparado próximo ao horário de retirada para garantir que seja consumido fresco.	390 unidades	R\$ 25,00
----	---	--------------	-----------

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação será de até **12 (doze) meses**, contado a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado na forma estabelecida pela **Lei nº 14.133/2021** e alterações posteriores, desde que devidamente justificado e com a observância do interesse público.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/ SERVIÇOS

3.1. Os serviços objeto deste Termo de Referência enquadram-se na **modalidade de credenciamento**, nos termos do art. 6º, inciso XLIII, da Lei nº 14.133/2021, entendida como o **processo administrativo de chamamento público** pelo qual a Administração Pública convoca interessados em prestar serviços ou fornecer bens, para que, preenchidos os requisitos estabelecidos, se credenciem junto ao órgão ou entidade competente, a fim de executar o objeto sempre que demandados.

CAPÍTULO II DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO, DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas é essencial para garantir a saúde, o bem-estar e a produtividade dos servidores públicos que atuam em áreas remotas ou em condições que dificultam o acesso à alimentação adequada. Refeições saudáveis e balanceadas são fundamentais para a manutenção da energia e concentração, impactando diretamente a eficiência na execução das atividades administrativas, operacionais e assistenciais.

Além das marmitas tradicionais, prevê-se também o fornecimento de lanche tipo xis salada como alternativa prática e nutricionalmente compatível em situações específicas, tais como ações em horários diferenciados, campanhas ou atividades externas de campo.

As refeições — marmitas e xis salada — serão disponibilizadas durante campanhas institucionais promovidas pelo Município de Não-Me-Toque/RS, tais como vacinação, mutirões de limpeza, recolhimento de lixo eletrônico, programas assistenciais e outras ações voltadas ao atendimento da população, inclusive em situações emergenciais e de vulnerabilidade social.

A logística de retirada, realizada por servidores previamente designados, otimiza recursos públicos e minimiza períodos de inatividade, assegurando maior agilidade e eficiência na execução dos serviços.

Dessa forma, torna-se imprescindível a contratação de fornecedores que garantam a entrega de refeições de qualidade, em conformidade com os padrões sanitários vigentes e com as necessidades operacionais da Administração.

O fornecimento de marmitas — acompanhadas de salada e bebida (refrigerante, suco ou água) — e de xis salada representa uma solução prática, conveniente e plenamente compatível com as demandas das Secretarias Municipais, assegurando a continuidade dos serviços públicos e o bem-estar dos servidores.

O **credenciamento** de empresas do setor alimentício, nos moldes previstos pela Lei nº 14.133/2021, permite que múltiplos fornecedores participem do processo por meio de **Chamamento Público**, promovendo transparência, pluralidade, competitividade e melhores condições de fornecimento — inclusive em feriados e finais de semana, quando a demanda é mais sensível.

Tal modelo valoriza os servidores, fomenta a economia local e fortalece o desenvolvimento regional. Ressalta-se, ainda, que o Município não dispõe de estrutura física nem de pessoal para realizar internamente a preparação das refeições, o que reforça a necessidade da contratação externa por meio de credenciamento.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução proposta para garantir refeições saudáveis, nutritivas e adequadas aos servidores públicos que atuam em áreas remotas ou em ações externas, durante o expediente, consiste no **credenciamento de empresas especializadas** no fornecimento de marmitas e xis salada, acompanhadas de bebida, por meio de processo de **Chamamento Público**.

Essa abordagem assegura:

- Eficiência logística,
- Garantia de qualidade nutricional e sanitária,
- Flexibilidade operacional para atendimento em eventos, campanhas e atividades realizadas no interior do Município ou em situações emergenciais.

As empresas credenciadas deverão:

- Seguir normas rigorosas de higiene, preparo e acondicionamento dos alimentos,
- Utilizar embalagens térmicas apropriadas (isopor ou similar),
- Oferecer cardápios balanceados e atender às exigências nutricionais mínimas,
- Realizar o preparo no mesmo dia da entrega, com fornecimento quente (saladas e bebidas geladas),
- Disponibilizar local de retirada na área urbana de Não-Me-Toque/RS.

Para controle da qualidade e satisfação dos servidores, será adotado um sistema de **monitoramento da execução**, permitindo ajustes na prestação dos serviços sempre que necessário.

A contratação será conduzida com base na **Lei nº 14.133/2021**, garantindo:

- Transparência no credenciamento,
- Participação ampla de fornecedores,
- Racionalidade na despesa pública e
- Apoio ao comércio local.

A formação de um banco de credenciados, mediante Chamamento Público, constitui mecanismo ágil e seguro para atender às demandas variáveis da Administração, sem comprometer a execução orçamentária, promovendo inclusive a melhor relação custo-benefício para o Município.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Para fins de credenciamento e execução contratual, as empresas fornecedoras deverão atender aos seguintes requisitos mínimos:

- **Fornecimento conforme demanda:** As marmitas e o xis salada deverão ser preparados no mesmo dia da entrega, garantindo frescor, qualidade nutricional e segurança alimentar.
- **Segurança e higiene:** O preparo e acondicionamento dos alimentos devem observar **rigorosamente as normas sanitárias e higiênicas vigentes**, conforme legislação federal e regulamentações locais.
- **Documentação obrigatória:**

- ✓ Apresentar documentação **jurídica, fiscal e trabalhista**, nos termos exigidos pela **Lei nº 14.133/2021**.
- ✓ Comprovar regularidade mediante apresentação de **alvará sanitário vigente**, emitido por autoridade competente.

CAPÍTULO III DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7. DESCRIÇÃO DO FORNECIMENTO, DO PEDIDO E ENTREGA

- 7.1.** A contratada deverá fornecer **marmitas e xis salada**, conforme a demanda das Secretarias do Município de Não-Me-Toque/RS, mediante solicitação prévia da Administração.
- 7.2.** As **marmitas** deverão ser fornecidas em **embalagens individuais descartáveis**, do tipo isopor com tampa ou outra embalagem equivalente, adequada para o transporte e conservação dos alimentos. O **xis salada** deverá ser embalado de forma a preservar sua temperatura e integridade até o momento da retirada.
- 7.3.** A composição técnica das refeições está descrita na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência.
- 7.4.** As **refeições (marmitas e xis salada)** deverão ser **preparadas no mesmo dia do consumo**, garantindo frescor, qualidade e segurança alimentar.
- 7.5.** As **marmitas e xis salada** deverão ser entregues quentes, com exceção das saladas e bebidas, que deverão estar refrigeradas.
- 7.6.** A solicitação das refeições será feita **preferencialmente até as 10h00** do dia do consumo, por meio de ordem de compra, nota de empenho ou documento equivalente. As refeições deverão estar disponíveis para retirada **até, no máximo, às 11h00**, no local da contratada, conforme horário previamente combinado.
- 7.6.1.** As solicitações poderão ser realizadas via **e-mail, telefone, WhatsApp** ou outro canal de comunicação acordado entre as partes.
- 7.6.2.** Poderá haver alteração do horário mencionado no item 7.6, considerando a possibilidade de fornecimento de refeições no **turno da noite**, mediante demanda da Administração. Os novos horários de retirada, quando necessários, deverão ser **ajustados diretamente entre a Secretaria requisitante e a contratada**.
- 7.6.3.** Os novos horários de retirada, quando necessários, deverão ser **ajustados diretamente entre a Secretaria requisitante e a contratada**.
- 7.6.4.** Poderá ocorrer a solicitação da marmita ou xis salada no turno da noite, que deverá ser solicitada a contratada pela contratante com antecedência mínima de 02 (duas) horas.
- 7.7.** A contratada deverá possuir **estabelecimento localizado na área urbana do Município de Não-Me-Toque/RS**, com estrutura adequada para a entrega das refeições.
- 7.8.** A **retirada das refeições será de responsabilidade da contratante**, que designará servidor para essa função e arcará com os custos correspondentes.
- 7.9.** As refeições poderão ser solicitadas **em qualquer dia da semana**, inclusive **sábados, domingos e feriados**, conforme a necessidade da Administração.
- 7.10.** A contratada deverá estar legalmente **autorizada para a atividade de fornecimento de refeições**, observando as normas sanitárias vigentes.
- 7.11.** A contratada deve garantir a **diversidade nas refeições**, prevenindo a monotonia alimentar e aumentando a satisfação dos servidores. Não poderá ser repetido o alimento de guarnição em dois dias consecutivos, nos casos de marmitas.
- 7.12.** As despesas relativas a tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, seguros e demais obrigações decorrentes do fornecimento correrão por conta da contratada.

7.13. As refeições devem atender integralmente ao descritivo deste Termo. O descumprimento acarretará a substituição imediata sem ônus para a Administração.

7.14. A marmita e xis salada deverão atender ao descritivo desse Termo de Referência. Caso não atendam às especificidades do presente Termo, a CONTRATADA deve substituir o produto fornecido de imediato à contratante nos casos em que não atendam às exigências do edital, sem que isso cause ônus à contratante.

7.14.1. A contratada será responsável pela troca do produto em até 30 (trinta) minutos após constatada a não conformidade.

7.15. SISTEMA DE RODÍZIO ENTRE CREDENCIADOS

7.15.1. A Secretaria Municipal de Obras manterá lista com todos os credenciados. A cada nova demanda, a solicitação seguirá a ordem sequencial da lista.

7.15.2. O procedimento de solicitação será realizado conforme segue:

- a) O almoxarifado de cada secretaria consultará a Secretaria Municipal de Obras sobre o fornecedor a ser acionado.
- b) O servidor responsável informará qual é o credenciado da vez.
- c) O chamado será feito pelo almoxarifado via e-mail ou WhatsApp.
- d) Confirmada a disponibilidade, o próximo credenciado será acionado na demanda seguinte.
- e) Em caso de recusa ou ausência de resposta, o fornecedor será reposicionado no final da lista e outro credenciado será acionado.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. São obrigações da Contratante:

- a) Receber o objeto dentro dos prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência
- b) Verificar, no prazo estipulado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações deste Termo de Referência, do edital e da proposta apresentada, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à contratada, por escrito, eventuais falhas, imperfeições ou irregularidades constatadas no fornecimento, para que sejam reparadas, corrigidas ou substituídas;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor ou comissão designada para tal finalidade;
- e) Efetuar o pagamento correspondente ao fornecimento do objeto, conforme prazos e condições estabelecidos neste Termo;
- f) Eximir-se de qualquer responsabilidade por compromissos assumidos pela contratada com terceiros, bem como por danos decorrentes de atos praticados por seus empregados, prepostos ou subordinados;
- g) Atestar o cumprimento das obrigações contratuais, mediante verificação do serviço executado;
- h) Prestar à contratada os esclarecimentos e informações necessárias à correta execução do objeto;
- i) Viabilizar as condições operacionais para que a contratada possa realizar o fornecimento conforme as normas estabelecidas;
- j) Solicitar formalmente o fornecimento das refeições, mediante emissão de Ordem de Compra, nota de empenho ou documentos equivalentes;
- k) Gerenciar e fiscalizar a execução contratual, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021;
- l) Notificar, formalmente e em tempo hábil, a contratada sobre irregularidades na execução do contrato;
- m) Informar, por escrito e com antecedência, a respeito de penalidades, multas ou débitos imputáveis à contratada;

- n) Aplicar, quando cabível, as sanções administrativas previstas em caso de inadimplemento contratual;
- o) Providenciar a retirada das marmitas e xis salada na sede da contratada, situada na área urbana do Município de Não-Me-Toque/RS;
- p) Facilitar a execução contratual, prestando os esclarecimentos solicitados pela contratada sempre que necessário.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A contratada deverá cumprir todas as obrigações previstas neste Termo de Referência e em sua proposta, assumindo integralmente os riscos e as despesas decorrentes da execução adequada e regular do objeto contratual, observando:

- a) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local definidos neste Termo de Referência, acompanhada da respectiva nota fiscal;
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento, nos termos dos artigos 12, 13 e 17 a 27 da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor);
- c) Comunicar previamente à contratante, com no mínimo 30 (trinta) minutos de antecedência, qualquer impedimento na entrega das refeições, devidamente fundamentado;
- d) Manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- e) Indicar preposto responsável pela interlocução com a Administração durante a execução do contrato;
- f) Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, as obrigações contratuais, salvo nas hipóteses expressamente autorizadas;
- g) Arcar com todas as despesas relativas a tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, seguros, fretes, deslocamentos e demais custos necessários à plena execução contratual;
- h) Acatar as orientações e determinações da fiscalização designada pela contratante;
- i) Cumprir rigorosamente os prazos de entrega, comunicando tempestivamente quaisquer intercorrências;
- j) Assegurar a qualidade dos produtos fornecidos, reservando à contratante o direito de rejeitá-los caso não atendam às especificações técnicas;
- k) Providenciar a substituição de refeições não conformes no prazo máximo de 30 (trinta) minutos após notificação, sem qualquer ônus para a contratante;
- l) Comunicar imediatamente à contratante qualquer irregularidade, inclusive de ordem funcional, que possa comprometer a execução contratual;
- m) Responder por danos materiais ou pessoais decorrentes do fornecimento, inclusive por vícios ou omissões de seus empregados ou prepostos;
- n) É vedado à contratada transferir, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, exceto conforme autorização específica;
- o) Entregar os produtos protegidos contra fatores externos que possam comprometer sua integridade e utilização;
- p) Assumir integral responsabilidade pela entrega dos produtos e pela retirada, sempre que necessário, em caso de impropriedades;
- q) Arcar com todos os encargos decorrentes da atuação de seus empregados, incluindo salários, transporte, alimentação e obrigações trabalhistas e previdenciárias, nos termos da legislação vigente;
- r) Substituir os produtos entregues em desacordo com as exigências deste Termo, mesmo após o recebimento definitivo, mediante notificação formal da contratante;

s) Possuir local de entrega dos alimentos na área urbana do Município de Não-Me-Toque/RS, considerando que se trata de refeições preparadas que devem ser servidas ainda quentes aos servidores e usuários.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será permitida a subcontratação do objeto previsto neste Termo de Referência, tendo em vista que se trata de prestação direta de serviço de fornecimento de refeições prontas, cuja execução exige controle de qualidade, segurança alimentar e atendimento imediato às demandas da Administração. A execução deverá ser realizada exclusivamente pela empresa credenciada, em observância ao disposto na Lei nº 14.133/2021 e às especificações técnicas constantes neste documento.

11. GARANTIA (E/OU VALIDADE)

11.1 Não se aplica, considerando que o objeto contratado trata de fornecimento de refeições prontas, destinadas ao consumo imediato, não se sujeitando a garantias ou prazos de validade convencionais.

CAPÍTULO IV DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado representante da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto contratado, com atribuições de registrar todas as ocorrências da execução, determinar as medidas corretivas necessárias e garantir a conformidade do fornecimento.

12.2. O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, adotando providências para regularização de eventuais falhas ou inconformidades.

12.3. Situações que ultrapassem a competência do fiscal deverão ser comunicadas à autoridade superior, em tempo hábil, para deliberação e tomada de decisão.

12.4. O fiscal poderá contar com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, visando esclarecer dúvidas e subsidiar ações preventivas quanto aos riscos contratuais.

12.5 Designação dos agentes públicos

12.5.1. Na Secretaria Municipal de Obras:

- Fiscal do contrato: Servidor **Mateus Henrique Barboza**;
- Substituto: Servidor **Daniel Compagnoni**.

12.5.2. Gestor do contrato: Secretário Municipal de Obras, **Sr. Edmilson Guadagnin**;

- Substituto: Secretário Adjunto **Paulo Juarez de Oliveira**

12.5.3. Nas demais secretarias: O gestor e fiscal serão formalmente designados na **ordem de compra** e na **nota de empenho**, no momento da solicitação da marmita ou xis salada. Sendo

- O setor de almoxarifado atuará como fiscal do contrato;
- Secretário Municipal será o Gestor

13. DOS PROCEDIMENTOS DE TESTES E INSPEÇÕES (VISTORIA/VISITA TÉCNICA)

13.1. A contratante reserva-se o direito de promover avaliações, inspeções, diligências e demais procedimentos técnicos que julgar necessários para esclarecer qualquer aspecto relacionado à prestação dos serviços contratados. Tais ações poderão ocorrer a qualquer tempo durante a execução contratual, sendo obrigação da contratada acolhê-las integralmente, viabilizando o acesso às instalações, equipamentos e informações solicitadas, conforme exigido pela fiscalização.

CAPÍTULO V

DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

14. DA APLICAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

14.1. O objeto contratado será recebido provisoriamente pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução contratual, com o objetivo de verificar sua conformidade com as especificações técnicas constantes neste Termo de Referência, na proposta apresentada e no edital da contratação.

14.2. O recebimento provisório não constitui aceitação definitiva, podendo a entrega ser rejeitada, total ou parcialmente, caso não atenda aos requisitos estabelecidos no Termo de Referência e demais documentos contratuais.

14.3. O recebimento definitivo ocorrerá de forma tácita após 2 (duas) horas do recebimento provisório, desde que não haja manifestação contrária por parte do fiscal, considerando a avaliação técnica da conformidade do objeto e a aceitação pela Administração.

14.4. O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada da responsabilidade civil pelos vícios, defeitos ou inconformidades do objeto fornecido, nem afasta a obrigação de executar o contrato com zelo profissional, qualidade e eficiência, nos termos da legislação vigente.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

15.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. impedimento de licitar e contratar;
- IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

- I. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. as peculiaridades do caso concreto;
- III. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.2.2. A sanção prevista no inciso I do item 15.2 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

15.2.3. A sanção prevista no inciso II do item 15.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

15.2.4. A sanção prevista no inciso III do item 15.2 deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de Nã-Me-Toque, pelo prazo de 3 (três) anos.

15.2.5. A sanção prevista no inciso IV do item 15.2. deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 16.2.4, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

15.2.6. A sanção estabelecida no inciso IV do item 15.2 deste termo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I. quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

15.2.7. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 15.2. deste termo, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

15.2.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

15.2.9. A aplicação das sanções previstas no item 15.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

15.2.10. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 15.2. deste termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

15.2.11. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 15.2. requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

16. DAS PENALIDADES

16.1. A sanção de suspensão de participar de licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, àqueles que:

16.1.1. Retardarem a execução do prego;

16.1.2. Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

16.1.3. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

16.2. Quando da ação ou omissão decorrerem graves prejuízos ao MUNICÍPIO DE Nã-ME-TOQUE/RS, seja pela não assinatura do contrato/ata, pela inexecução do objeto, pela execução imperfeita, ou ainda, por outras situações concretas que ensejem a sanção.

16.3. As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com os termos da lei.

16.4. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

17. DO PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado após entrega do produto e apresentação da Nota Fiscal detalhando o objeto fornecido, com o devido recebimento e a aprovação do gestor e fiscal do serviço, de acordo com o empenho, por meio de depósito bancário, conforme ordem cronológica de pagamentos obedecendo a exigibilidade do crédito conforme Decreto nº 106/2016 de 25 de Maio de 2016, e alterações posteriores.

17.2. Será obrigatório constar no corpo de cada Nota Fiscal emitida, em local de fácil visualização, a indicação do contrato administrativo e da ordem de compra ou nota de empenho, bem como dados bancários para depósito, a fim de se acelerar o trâmite do documento fiscal para pagamento.

17.3. No pagamento serão retidas do valor da contratação todas as retenções previdenciárias, impostos e taxas permitidos na Lei.

17.4. Na hipótese da licitante ser optante do SIMPLES, a empresa deverá informar através de declaração ou na Nota Fiscal a alíquota de ISSQN a ser recolhido.

17.5. A **CONTRATADA** deverá fornecer os dados bancários para o pagamento, tais como banco, agência, conta corrente da empresa.

17.6. Na nota fiscal é obrigatório que a CONTRATADA informe o valor de retenção do IRRF da prestação de serviços realizadas para o Município de Nã-Me-Toque (RS), conforme disposto na IN RFB nº 1.234/2012, a fim de viabilizar o cumprimento do art. 1º do Decreto Municipal nº 83/2022 de 23 de fevereiro de 2022.

18. DO REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO EM SENTIDO GERAL

18.1. Os preços contratados serão fixos e irrevogáveis, pelo período de 12 (doze) meses a partir da **data do orçamento estimado**.

18.2. O valor do contrato será fixo e irrevogável, porém poderá ser corrigido anualmente mediante requerimento da contratada, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, utilizando como indexador o Índice Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

18.3. A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

18.4. Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

18.5. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

18.6. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

19. DOS CRITÉRIOS DE REDUÇÕES DE PAGAMENTO

19.1 Este Termo de Referência não prevê critérios específicos para redução de pagamento, em razão da natureza do objeto contratado e da forma de execução do serviço. As cláusulas de aceitação e rejeição já regulam eventuais inconsistências no fornecimento, conforme previsto nos itens anteriores.

CAPÍTULO VI FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

20. MODALIDADE, TIPO DE LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

20.1. Considerando a natureza e os valores estimados do objeto, bem como a pluralidade de fornecedores aptos existentes no mercado local, a modalidade mais adequada para a contratação é o **Chamamento Público para Credenciamento**, conforme previsto no **art. 6º, inciso XLIII, da Lei nº 14.133/2021**.

20.2. Trata-se de **procedimento não competitivo**, em que não haverá disputa de preços entre os participantes. Serão considerados **credenciados** todos os fornecedores que:

- a) Atenderem integralmente às exigências de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica estabelecidas neste Termo de Referência e no edital de credenciamento;
- b) Concordarem com os valores unitários estimados e fixados pela Administração Municipal, conforme especificados na tabela constante do item 1.1.

21. CRITÉRIOS DE APRESENTAÇÃO E ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

21.1. A proposta de preço apresentada para fins de credenciamento deverá conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- a) **Identificação do proponente**, incluindo razão social ou nome completo e respectivo número de inscrição no CNPJ;
- b) **Indicação expressa do item** para o qual o proponente deseja se credenciar, conforme tabela constante do item 1.1 deste Termo de Referência;
- c) Declaração tácita de **aceitação plena das condições**, cláusulas e exigências previstas neste Termo de Referência e no edital correspondente;
- d) **Assinatura do representante legal** da empresa proponente.

22. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

22.1 **Documentação jurídica**, fiscal e trabalhista exigida pela Lei nº 14.133/2021, comprovando regularidade perante os órgãos competentes;

22.2. Alvará sanitário vigente, emitido pela autoridade sanitária competente, que comprove o cumprimento das normas de segurança alimentar e condições higiênico-sanitárias adequadas para o fornecimento de refeições prontas.

23. ATESTADO(S) DE CAPACIDADE TÉCNICA

() Sim (x) Não

24. VISTORIA/VISITA TÉCNICA

(x) Não () Sim () Opcional () Obrigatória.

25. DOCUMENTO OFICIAL DO FABRICANTE

(x) Não () Sim

Em caso da resposta for SIM, descreva qual documento a ser solicitado:

26. LEGISLAÇÃO TÉCNICA APLICÁVEL

Não se aplica.

27. AMOSTRA

(x) Não () Sim

28. ESTIMATIVA DE PREÇOS

28.1. O valor estimado da contratação foi apurado com base em **pesquisas de preços realizadas no mercado local** e na plataforma **Licitacon – TCE/RS**, conforme determina o **Decreto Municipal nº 350/2021**, visando garantir a compatibilidade com os valores praticados e a economicidade na utilização dos recursos públicos.

28.2. O Setor Responsável pela cotação de preço foi o Setor de Almoxarifado da Secretaria Municipal de Obras.

Os preços que fundamentam esta estimativa de valores foram por mim obtidos e rubricados, são verdadeiros e representam o melhor resultado que pude obter seguindo as orientações das normas que regem a matéria.

Mateus Henrique Barboza

29. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

29.1. Os recursos necessários para o atendimento das despesas decorrentes deste Termo de Referência estão devidamente alocados no **Orçamento Geral do Município**, sendo o custeio realizado por meio de recursos financeiros provenientes do **Tesouro Municipal**.

29.2. A **dotação orçamentária específica** será informada no respectivo **pedido de compra**, no momento da contratação, pela **Secretaria Municipal requisitante**, conforme sua previsão orçamentária e conforme procedimentos administrativos em vigor.

Não-Me-Toque/RS, 14 de julho de 2025.

MATEUS HENRIQUE BARBOZA
RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

EDMILSON GUADAGNIM
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE OBRAS

DEFERIDO:
GILSON DOS SANTOS
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO III
MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ____/2025**
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2025
EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 08/2025

Pelo presente instrumento particular, de um lado, o **MUNICÍPIO DE NÃO- ME- TOQUE (RS)**, pessoa jurídica de direito público, regularmente inscrito no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o nº 87.613.519/0001-23, com sede na Avenida Alto Jacuí, nº 840, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, **SR. GILSON DOS SANTOS**, brasileiro, casado, residente e domiciliado neste Município, regularmente inscrito no Cadastro da Pessoa Física (CPF) sob o nº 000.438.010-05, doravante denominado "**CONTRATANTE/CREDENCIANTE**", e de outro, a empresa _____, pessoa jurídica, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o nº _____, com sede _____ nº _____, Bairro _____ do Município de _____ - CEP: _____, neste ato representada seu representante legal Sr. _____, inscrito no Cadastro da Pessoa Física (CPF) sob o nº _____, portador da Cédula de Identidade (CI) nº _____, doravante denominada **CONTRATADA/CREDENCIADA** têm entre si, como justo e acordado, o presente instrumento de Contrato Administrativo de Prestação de Serviços, com base na Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações legais, o que mutuamente aceitam e outorgam, mediante as cláusulas e condições conforme segue.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1 O presente instrumento é fundamentado no procedimento realizado pela **CONTRATANTE** através do Edital de chamamento público nº 08/2025 e Credenciamento nº 08/2025, conforme termos de homologação e de adjudicação, e se regerá pelas cláusulas aqui previstas, bem como pelas normas da Lei Federal nº 14.133/2021 (inclusive nos casos omissos), suas alterações posteriores e demais dispositivos legais aplicáveis.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. A **CONTRATADA** obriga-se "**Fornecer refeições prontas, do tipo marmita e xis salada, destinadas a atender à demanda das Secretarias Municipais do Município de Não-Me-Toque/RS**, de acordo com especificações no Edital de Chamamento Público nº 08/2025 e Credenciamento nº 08/2025 e anexos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA DESCRIÇÃO FORNECIMENTO E DA CONTRATAÇÃO:

3.1. As refeições da tabela abaixo serão contratados de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais do Município de Não-Me-Toque/RS:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITARIO ESTIMADO
01	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM FORMA DE MARMITA, as marmitas deverão ser fornecidas individualmente embaladas em marmitex descartável do tipo isopor com tampa ou embalagem similar apropriada. Deverão ser fornecidas marmitas de no mínimo 900 gramas, contendo ao menos 06 tipos diferentes de alimentos. Sendo os seguintes alimentos obrigatórios: - 2 pedaços de carne (no mínimo 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso), - arroz, e - feijão. Deverá ser fornecido ao menos mais dois tipos de alimento em acompanhamento (guarnição), podendo ser massa ao	6055 unidades	R\$ 30,00

	molho, nhoque, lasanha, panqueca, batata (em molho, assada, frita, purê), polenta (cozida, assada, frita), mandioca (cozida, purê, bolinho), batata doce, legumes, dentre outros. No fornecimento da marmita a empresa deverá buscar equilibrar a quantidade de cada tipo de alimento, evitando o fornecimento de um mesmo alimento em quantidade superior a 25% do peso total da marmita (salvo carne). A marmita deverá possuir ao menos um tipo de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida (repolho, tomate, alface, pepino, brócolis, chuchu, beterraba, entre outras), em embalagem separada da marmita quente, com peso mínimo de 150 gramas. As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas. Os alimentos deverão ser entregues quentes (exceto as saladas). 01 (uma) lata de refrigerante de aproximadamente 350 ml ou 01 (uma) garrafa de água 500 ml (com ou sem gás) ou 01 (um) suco de aproximadamente 350 ml - gelada. Deverá acompanhar uma colher, garfo e faca de plásticos descartáveis.		
02	Xis salada, com a seguinte composição mínima: - Pão de xis, hambúrguer de carne bovina (mínimo 120g), maionese, queijo, ovo, presunto, alface, tomate e milho. Embalagem e Preparo: - O lanche deve ser acondicionado em embalagem que preserve sua temperatura e integridade. - Deve ser preparado próximo ao horário de retirada para garantir que seja consumido fresco.	390 unidades	R\$ 25,00

3.2. A contratada deverá fornecer **marmitas** e **xis salada**, conforme a demanda das Secretarias Municipais do Município de Não-Me-Toque/RS, mediante solicitação prévia da Administração.

3.3. As **marmitas** deverão ser fornecidas em **embalagens individuais descartáveis**, do tipo isopor com tampa ou outra embalagem equivalente, adequada para o transporte e conservação dos alimentos. O xis salada deverá ser embalado de forma a preservar sua temperatura e integridade até o momento da retirada.

3.4. A composição técnica das refeições está descrita na tabela do item 3.1 deste Contrato Administrativo.

3.5. As **refeições (marmitas e xis salada)** deverão ser **preparadas no mesmo dia do consumo**, garantindo frescor, qualidade e segurança alimentar.

3.6. As **marmitas e xis salada** deverão ser entregues quentes, com exceção das saladas e bebidas, que deverão estar refrigeradas.

3.7. A solicitação das refeições será feita **preferencialmente até as 10h00** do dia do consumo, por meio de ordem de compra, nota de empenho ou documento equivalente. As refeições deverão estar disponíveis para retirada **até, no máximo, às 11h00**, no local da contratada, conforme horário previamente combinado.

3.7.1. As solicitações poderão ser realizadas via **e-mail, telefone, WhatsApp** ou outro canal de comunicação acordado entre as partes.

3.7.2. Poderá haver alteração do horário mencionado no item 3.7, considerando a possibilidade de fornecimento de refeições no **turno da noite**, mediante demanda da Administração. Os novos horários de retirada, quando necessários, deverão ser **ajustados diretamente entre a Secretaria requisitante e a contratada**.

3.7.3. Os novos horários de retirada, quando necessários, deverão ser **ajustados diretamente entre a Secretaria requisitante e a contratada.**

3.7.4. Poderá ocorrer a solicitação da marmita ou xis salada no turno da noite, que deverá ser solicitada a contratada pela contratante com antecedência mínima de 02 (duas) horas.

3.8. A contratada deverá possuir **estabelecimento localizado na área urbana do Município de Nãome-Toque/RS**, com estrutura adequada para a entrega das refeições.

3.9. A **retirada das refeições será de responsabilidade da contratante**, que designará servidor para essa função e arcará com os custos correspondentes.

3.10. As refeições poderão ser solicitadas **em qualquer dia da semana**, inclusive **sábados, domingos e feriados**, conforme a necessidade da Administração.

3.11. A contratada deverá estar legalmente **autorizada para a atividade de fornecimento de refeições**, observando as normas sanitárias vigentes.

3.12. A contratada deve garantir a **diversidade nas refeições**, prevenindo a monotonia alimentar e aumentando a satisfação dos servidores. Não poderá ser repetido o alimento de guarnição em dois dias consecutivos, nos casos de marmitas.

3.13. As despesas relativas a tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, seguros e demais obrigações decorrentes do fornecimento correrão por conta da contratada.

3.14. As refeições devem atender integralmente ao descritivo deste contrato administrativo. O descumprimento acarretará a substituição imediata sem ônus para a Administração.

7.15. A marmita e xis salada deverão atender ao descritivo desse Termo de Referência. Caso não atendam às especificidades do presente Termo, a CONTRATADA deve substituir o produto fornecido de imediato à contratante nos casos em que não atendam às exigências do edital, sem que isso cause ônus à contratante.

7.15.1. A contratada será responsável pela troca do produto em até 30 (trinta) minutos após constatada a não conformidade.

7.16. Havendo mais de um fornecedor credenciado para um mesmo item previsto no Edital de Chamamento Público nº 08/2025 e Credenciamento nº 08/2025, será adotado o sistema de rodízio para atendimento às demandas.

7.16.1. A Secretaria Municipal de Obras manterá lista com todos os credenciados. A cada nova demanda, a solicitação seguirá a ordem sequencial da lista.

7.16.2. O procedimento de solicitação será realizado conforme segue:

a) O almoxarifado de cada secretaria consultará a Secretaria Municipal de Obras sobre o fornecedor a ser acionado.

b) O servidor responsável informará qual é o credenciado da vez.

c) O chamado será feito pelo almoxarifado via e-mail ou WhatsApp.

d) Confirmada a disponibilidade, o próximo credenciado será acionado na demanda seguinte.

e) Em caso de recusa ou ausência de resposta, o fornecedor será reposicionado no final da lista e outro credenciado será acionado.

CLÁUSULA QUARTA – DOS VALORES, PRAZOS E RESCISÃO

4.1. A **CONTRATANTE/CREDENCIANTE** pagará à **CONTRATADA/CREDENCIADA** pela prestação dos serviços os valores descritos na tabela do item 3.1 Cláusula Terceira deste contrato administrativo.

4.2. A **CONTRATADA/CREDENCIADA** ficará sujeita aos controles de execução de serviços por parte do Município.

4.3. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses **a contar de ____ de ____ de 2025**, podendo ser prorrogado, por interesse da **CONTRATANTE/CREDENCIANTE** e anuências da **CONTRATADA/CREDENCIADA**, conforme faculta a Lei Federal nº 14.133/2021.

4.4. A **CONTRATANTE/CREDENCIANTE** reconhece desde já que o presente Contrato poderá ser rescindido antecipadamente, conforme facultam a Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações legais.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado conforme o número de refeições fornecidas e mediante apresentação da Nota Fiscal e relatório detalhando o objeto fornecido, com o devido recebimento e a aprovação do gestor e

fiscal do contrato, de acordo com o empenho, por meio de depósito bancário, conforme ordem cronológica de pagamentos obedecendo a exigibilidade do crédito conforme Decreto nº 106/2016 de 25 de maio de 2016, e alterações posteriores.

5.2. Será obrigatório constar no corpo de cada Nota Fiscal emitida, em local de fácil visualização, a indicação do presente Processo Licitatório (Credenciamento) e da ordem de compra, bem como dados bancários para depósito, a fim de se acelerar o trâmite do documento fiscal para pagamento.

5.3. No pagamento serão retidas do valor da contratação todas as retenções previdenciárias, impostos e taxas permitidos na Lei.

5.4. Na hipótese da licitante ser optante do SIMPLES, a empresa deverá informar através de declaração ou na Nota Fiscal a alíquota de ISSQN a ser recolhido.

5.5. A **CONTRATADA** deverá fornecer os dados bancários para o pagamento, tais como banco, agência, conta corrente da empresa.

5.6. Na nota fiscal é obrigatório que a CONTRATADA/CREDENCIADA informe o valor de retenção do IRRF da prestação de serviços realizadas para o Município de Nã-me-Toque (RS), conforme disposto na IN RFB nº 1.234/2012, a fim de viabilizar o cumprimento do art. 1º do Decreto Municipal nº 83/2022 de 23 de fevereiro de 2022.

CLÁUSULA SEXTA: DO REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO ECONÔMICO EM SENTIDO GERAL

6.1. O valor do contrato será fixo e irrevogável, porém "poderá ser corrigido anualmente mediante acordo entre as partes, após o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite do orçamento estimado, utilizando como indexador o Índice Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), tomando-se por base a data da apresentação da proposta.

6.2. A periodicidade do reajuste é anual, aplicado somente aos pagamentos de valores referentes a eventos físicos realizados a partir do 1º (primeiro) dia imediatamente subsequente ao término do 12º (décimo segundo) mês e, assim, sucessivamente, contado desde a data da apresentação da proposta e de acordo com a vigência do contrato.

6.3. Após a aplicação do reajuste nos termos deste documento, o novo valor da parcela ou saldo contratual terá vigência e passará a ser praticado, pelo próximo período de 01 (um) ano, sem reajuste adicional e, assim, sucessivamente, durante a existência jurídica do contrato.

6.4. Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 124, Inciso II, Alínea d, da Lei 14.133/2021, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

6.5. O reequilíbrio econômico deverá ser precedido de pesquisa de preços prévia no mercado, banco de dados, índices ou tabelas oficiais e/ou outros meios disponíveis que assegurem o levantamento adequado das condições de mercado, envolvendo todos os elementos materiais para fins de guardar a justa remuneração do objeto contratado e no embasamento da decisão de deferir ou rejeitar o pedido.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/CREDENCIADA

7.1. A **CONTRATADA/CREDENCIADA** deve cumprir todas as obrigações constantes neste contrato administrativo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- a)** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local definidos neste contrato administrativo, edital e demais anexos, acompanhada da respectiva nota fiscal;
- b)** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento, nos termos dos artigos 12, 13 e 17 a 27 da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor);
- c)** Comunicar previamente à contratante, com no mínimo 30 (trinta) minutos de antecedência, qualquer impedimento na entrega das refeições, devidamente fundamentado;
- d)** Manter, durante toda a vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital;
- e)** Indicar preposto responsável pela interlocução com a Administração durante a execução do contrato;
- f)** Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, as obrigações contratuais, salvo nas hipóteses expressamente autorizadas;

- g) Arcar com todas as despesas relativas a tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, seguros, fretes, deslocamentos e demais custos necessários à plena execução contratual;
- h) Acatar as orientações e determinações da fiscalização designada pela contratante;
- i) Cumprir rigorosamente os prazos de entrega, comunicando tempestivamente quaisquer intercorrências;
- j) Assegurar a qualidade dos produtos fornecidos, reservando à contratante o direito de rejeitá-los caso não atendam às especificações técnicas;
- k) Providenciar a substituição de refeições não conformes no prazo máximo de 30 (trinta) minutos após notificação, sem qualquer ônus para a contratante;
- l) Comunicar imediatamente à contratante qualquer irregularidade, inclusive de ordem funcional, que possa comprometer a execução contratual;
- m) Responder por danos materiais ou pessoais decorrentes do fornecimento, inclusive por vícios ou omissões de seus empregados ou prepostos;
- n) É vedado à contratada transferir, no todo ou em parte, as obrigações assumidas, exceto conforme autorização específica;
- o) Entregar os produtos protegidos contra fatores externos que possam comprometer sua integridade e utilização;
- p) Assumir integral responsabilidade pela entrega dos produtos e pela retirada, sempre que necessário, em caso de impropriedades;
- q) Arcar com todos os encargos decorrentes da atuação de seus empregados, incluindo salários, transporte, alimentação e obrigações trabalhistas e previdenciárias, nos termos da legislação vigente;
- r) Substituir os produtos entregues em desacordo com as exigências deste Termo, mesmo após o recebimento definitivo, mediante notificação formal da contratante;
- s) Possuir local de entrega dos alimentos na área urbana do Município de Não-Me-Toque/RS, considerando que se trata de refeições preparadas que devem ser servidas ainda quentes aos servidores e usuários.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE/CREDENCIANTE:

8.1. São obrigações da CONTRATANTE/CREDENCIANTE:

- a) Receber o objeto dentro dos prazos e condições estabelecidas neste contrato administrativo;
- b) Verificar, no prazo estipulado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações deste contrato administrativo, do edital e anexos e da proposta apresentada, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à contratada, por escrito, eventuais falhas, imperfeições ou irregularidades constatadas no fornecimento, para que sejam reparadas, corrigidas ou substituídas;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor ou comissão designada para tal finalidade;
- e) Efetuar o pagamento correspondente ao fornecimento do objeto, conforme prazos e condições estabelecidos neste contrato administrativo;
- f) Eximir-se de qualquer responsabilidade por compromissos assumidos pela contratada com terceiros, bem como por danos decorrentes de atos praticados por seus empregados, prepostos ou subordinados;
- g) Atestar o cumprimento das obrigações contratuais, mediante verificação do serviço executado;
- h) Prestar à contratada os esclarecimentos e informações necessárias à correta execução do objeto;
- i) Viabilizar as condições operacionais para que a contratada possa realizar o fornecimento conforme as normas estabelecidas;
- j) Solicitar formalmente o fornecimento das refeições, mediante emissão de Ordem de Compra, nota de empenho ou documentos equivalentes;
- k) Gerenciar e fiscalizar a execução contratual, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021;
- l) Notificar, formalmente e em tempo hábil, a contratada sobre irregularidades na execução do contrato;
- m) Informar, por escrito e com antecedência, a respeito de penalidades, multas ou débitos imputáveis à contratada;

- n) Aplicar, quando cabível, as sanções administrativas previstas em caso de inadimplemento contratual;
- o) Providenciar a retirada das marmitas e xis salada na sede da contratada, situada na área urbana do Município de Não-Me-Toque/RS;
- p) Facilitar a execução contratual, prestando os esclarecimentos solicitados pela contratada sempre que necessário.

CLÁUSULA NONA - CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

9.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado representante da Administração para acompanhar e fiscalizar a entrega do objeto contratado, com atribuições de registrar todas as ocorrências da execução, determinar as medidas corretivas necessárias e garantir a conformidade do fornecimento.

9.2. O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, adotando providências para regularização de eventuais falhas ou inconformidades.

9.3. Situações que ultrapassem a competência do fiscal deverão ser comunicadas à autoridade superior, em tempo hábil, para deliberação e tomada de decisão.

9.4. O fiscal poderá contar com o apoio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração, visando esclarecer dúvidas e subsidiar ações preventivas quanto aos riscos contratuais.

9.5 Designação dos agentes públicos como fiscais e gestores do contrato administrativo:

9.5.1. Na Secretaria Municipal de Obras:

- Fiscal do contrato: Servidor **Mateus Henrique Barboza**;
- Substituto: Servidor **Daniel Compagnoni**.

9.5.2. Gestor do contrato: Secretário Municipal de Obras, **Sr. Edmilson Guadagnin**;

- Substituto: Secretário Adjunto **Paulo Juarez de Oliveira**

9.5.3. Nas demais secretarias: O gestor e fiscal serão formalmente designados na **ordem de compra** e na **nota de empenho**, no momento da solicitação da marmita ou xis salada. Sendo

- O setor de almoxarifado atuará como fiscal do contrato;
- Secretário Municipal será o Gestor

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS HIPÓTESES DE DESCRENCIAMENTO

a) O Município de Não-Me-Toque poderá promover o descredenciamento, a qualquer tempo, por razões devidamente fundamentadas em fatos supervenientes ou conhecidos após o credenciamento, que importem comprometimento da capacidade técnica, fiscal ou da postura profissional da **CONTRATADA/CREDENCIADA**, ou ainda que fira o padrão ético ou operacional do trabalho, sem que caiba ao mesmo qualquer direito a indenização, compensação ou reembolso, seja a que título for.

b) Aqueles que não se apresentarem para a execução da demanda de serviços no prazo de 05 (cinco) dias úteis serão descredenciados.

c) A **CONTRATADA/CREDENCIADA** poderá solicitar o seu descredenciamento a qualquer tempo, desde que requerido com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

d) Na hipótese de descumprimento das obrigações pela **CONTRATADA/CREDENCIADA**, este estará sujeito às sanções previstas no Edital, seus Anexos e na Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações posteriores.

e) Fica assegurado a **CONTRATADA/CREDENCIADA** o direito ao contraditório, sendo avaliadas administração municipal, que opinará em 05 (cinco) dias úteis e as submeterá ao Prefeito Municipal.

f) Se for conveniente para a Administração Municipal, a Administração Municipal poderá, a qualquer tempo, buscar alternativas por outros modelos de gestão e contratação da prestação dos serviços objeto deste contrato administrativo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. A **CONTRATADA/CREDENCIADA** será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nesta Lei as seguintes sanções:

I. advertência;

II. multa;

III. impedimento de licitar e contratar;

IV. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.2.1. Na aplicação das sanções serão considerados:

I. a natureza e a gravidade da infração cometida;

II. as peculiaridades do caso concreto;

III. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.2.2. A sanção prevista no inciso I do item 11.2, será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

11.2.3. A sanção prevista no inciso II do item 11.2, calculada na forma do contrato, será de 15% (quinze por cento) do valor do contrato celebrado e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei 14.133/2021.

11.2.4. A sanção prevista no inciso III do item 11.2 deste contrato será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da Prefeitura Municipal de Nã-me-Toque, pelo prazo de 3 (três) anos.

11.2.5. A sanção prevista no inciso IV do item 11.2. deste termo será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do art. 155 da Lei 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no item 11.2.4, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

11.2.6. A sanção estabelecida no inciso IV do item 11.2 deste termo será precedida de análise jurídica e observará as seguintes regras:

I. quando aplicada por órgão do Poder Executivo, será de competência exclusiva do prefeito municipal.

11.2.7. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 11.2. deste contrato, poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item.

11.2.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.2.9. A aplicação das sanções previstas no item 11.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

11.2.10. Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 11.2. deste termo, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.2.11. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 11.2. requererá a instauração de

processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES

12.1. A sanção de suspensão de participar de licitação e contratar com o a Administração Pública poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, àqueles que:

12.1.1. Retardarem a execução da contratação;

12.1.2. Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

12.1.3. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

12.2. Quando da ação ou omissão decorrerem graves prejuízos ao MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS, seja pela não assinatura do contrato/ata, pela inexecução do objeto, pela execução imperfeita, ou ainda, por outras situações concretas que ensejem a sanção.

12.3. As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com os termos da lei.

12.4. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021, que poderão se dar, após assegurados o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**.

13.2. A extinção do contrato poderá também se dar:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO FUNDAMENTO LEGAL

14.1 A presente contratação tem por fundamento legal o EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2025 E CREDENCIAMENTO Nº 08/2025 prevista na Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

15.1. Os recursos necessários para o atendimento das despesas decorrentes deste contrato administrativo estão devidamente alocados no **Orçamento Geral do Município**, sendo o custeio realizado por meio de recursos financeiros provenientes do **Tesouro Municipal**

15.2. A **dotação orçamentária específica** será informada no respectivo **pedido de compra**, no momento da contratação, pela **Secretaria Municipal requisitante**, conforme sua previsão orçamentária e conforme procedimentos administrativos em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- ORIGEM DOS RECURSOS

16.1. As despesas e custeio dos serviços serão subsidiados com recursos do Município de Não-Me-Toque/RS.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. Não será permitida a subcontratação do objeto previsto neste contrato administrativo, tendo em vista que se trata de prestação direta de serviço de fornecimento de refeições prontas, cuja execução exige controle de qualidade, segurança alimentar e atendimento imediato às demandas da Administração. A execução deverá ser realizada exclusivamente pela empresa credenciada, em observância ao disposto na Lei nº 14.133/2021 e às especificações técnicas constantes neste documento.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Não-Me-Toque - RS, para solucionar todas as questões oriundas, deste Contrato, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

18.2. E por estarem às partes assim, justas e contratadas, assinam o presente instrumento, perante duas testemunhas, para que produza seus efeitos legais.

NÃO-ME-TOQUE, ____ DE ____ DE 2025

**MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE/RS
GILSON DOS SANTOS
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE**

CONTRATADA

**Examinado e aprovado por:
THIAGO BERWIG
ASSESSOR JURÍDICO
OAB/RS 97.779**

TESTEMUNHAS:

ANEXO IV – SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÕES
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 08/2025 – CREDENCIAMENTO Nº 08/2025

AO MUNICÍPIO DE NÃO-ME-TOQUE

DADOS CADASTRAIS			
Nome empresarial:			
Endereço:		Cidade:	UF:
Telefone:	Celular:	E-mail:	
CNPJ:	Inscrição Estadual (se houver):		
Responsável legal pela assinatura do contrato:			
E-mail e telefone do responsável legal:			

A empresa _____, conforme dados cadastrais acima, vem, por meio da presente, solicitar seu **Credenciamento para o fornecimento de refeições prontas, do tipo marmita e xis salada, destinadas a atender à demanda das Secretarias Municipais do Município de Não-Me-Toque/RS**, nos itens abaixo:

Credenciar	ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO
() Sim () Não	01	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM FORMA DE MARMITA, as marmitas deverão ser fornecidas individualmente embaladas em marmitex descartável do tipo isopor com tampa ou embalagem similar apropriada. Deverão ser fornecidas marmitas de no mínimo 900 gramas, contendo ao menos 06 tipos diferentes de alimentos. Sendo os seguintes alimentos obrigatórios: - 2 pedaços de carne (no mínimo 150 gramas de carne sem osso ou 210 gramas de carne com osso), - arroz, e - feijão. Deverá ser fornecido ao menos mais dois tipos de alimento em acompanhamento (guarnição), podendo ser massa ao molho, nhoque, lasanha, panqueca, batata (em molho, assada, frita, purê), polenta (cozida, assada, frita), mandioca (cozida, purê, bolinho), batata doce, legumes, dentre outros. No fornecimento da marmita a	6055	UN	R\$ 30,00

		empresa deverá buscar equilibrar a quantidade de cada tipo de alimento, evitando o fornecimento de um mesmo alimento em quantidade superior a 25% do peso total da marmita (salvo carne). A marmita deverá possuir ao menos um tipo de salada, já higienizada, cortada e/ou cozida (repolho, tomate, alface, pepino, brócolis, chuchu, beterraba, entre outras), em embalagem separada da marmita quente, com peso mínimo de 150 gramas. As refeições devem ser preparadas no mesmo dia que serão fornecidas. Os alimentos deverão ser entregues quentes (exceto as saladas). 01 (uma) lata de refrigerante de aproximadamente 350 ml ou 01 (uma) garrafa de água 500 ml (com ou sem gás) ou 01 (um) suco de aproximadamente 350 ml - gelada. Deverá acompanhar uma colher, garfo e faca de plásticos descartáveis.			
() Sim () Não	02	Xis salada, com a seguinte composição mínima: - Pão de xis, hambúrguer de carne bovina (mínimo 120g), maionese, queijo, ovo, presunto, alface, tomate e milho. Embalagem e Preparo: - O lanche deve ser acondicionado em embalagem que preserve sua temperatura e integridade. - Deve ser preparado próximo ao horário de retirada para garantir que seja consumido fresco.	390	UN	R\$ 25,00

DECLARA, para os devidos fins:

- 1) QUE não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e art. 68, VI, da Lei Federal 14.133/2021;
- 2) QUE até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação/credenciamento, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

- 3) QUE recebeu todos os documentos e informações, sendo orientado acerca de todas as regras, direitos e obrigações previstas no Edital de Credenciamento nº 08/2025, acatando-as em sua totalidade;
- 4) QUE tem conhecimento do fornecimento da refeição para os quais solicita credenciamento e que os realizará de forma satisfatória;
- 5) QUE tem conhecimento das formas de seleção e convocação para o fornecimento, bem como das formas e condições de pagamento;
- 6) QUE concorda e aceita em prestar fornecimento das refeições para os quais se credencia pelos preços estipulados na Tabela de Valores prevista no Anexo II – Termo de Referência;
- 7) QUE dispõe, quando da convocação, local apropriado para a preparação das refeições. O referido local atende a todas as normas e regulamentos sanitários, estruturais e operacionais aplicáveis à prestação de serviços de alimentação.

Não-Me-Toque/RS, de ____ de ____ de 2025.

Nome, identificação e assinatura do representante legal