

TERMO DE REFERÊNCIA
Informações Primárias

Órgão Requerente: 03.001 SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.	Descrição de Categoria de Investimento: (x) aquisição () contratação de serviço
--	---

Contratação direta

MODALIDADE: Art ° 74 Inciso IV. Inexigibilidade de licitação. PROCEDIMENTO AUXILIAR: Art ° 79 Inciso I. Credenciamento paralelo e não excludente.
Fundamentação legal: - Lei Federal nº14.133/2021 - Decreto Municipal nº 974 de 11 de março de 2024. - Decreto Federal nº 11.878 de 09 de janeiro de 2024.

1. DO OBJETO:

A presente contratação tem por objeto a aquisição, sob demanda, refeições prontas para consumo, devidamente embaladas, conforme as especificações e condições estabelecidas neste documento; **CREDENCIAMENTO DE PESSOAS JURÍDICAS ESPECIALIZADAS NO PREPARO E COMERCIALIZAÇÃO, SOB DEMANDA, DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO MARMITEX, DESTINADAS AO ATENDIMENTO DOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS EM ATIVIDADES DE CAMPO QUE DEMANDEM SUPORTE ALIMENTAR, VISANDO GARANTIR A CONTINUIDADE DAS ATIVIDADES OPERACIONAIS E A EFICIÊNCIA DOS SERVIÇOS PRESTADOS PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE CLÁUDIA MT.**

1.1 DETALHAMENTO:

O fornecimento será realizado mediante solicitação prévia da administração, observando rigorosamente as quantidades, horários e demais informações registradas na plataforma eletrônica de gestão do credenciamento, não existindo qualquer obrigação de consumo mínimo por parte do município. A contratação compreenderá o fornecimento de dois tamanhos distintos de refeições, conforme especificações mínimas a seguir:

I) Marmitex médio nº 08

Refeição pronta para consumo, acondicionada em embalagem de isopor nº 08, preparada no mesmo dia do fornecimento, composta por alimentos de boa procedência, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, as boas práticas para serviços de alimentação e condições adequadas de higiene, preparo, conservação e acondicionamento.

Cada refeição deverá possuir peso líquido mínimo aproximado de 700 g (setecentos gramas), sendo composta, no mínimo, pelos seguintes itens:

- **Arroz branco ou temperado:** mínimo de **180 g**;
- **Feijão (caldo e grãos):** mínimo de **120 g**;
- **Proteína (carne bovina, suína, frango ou peixe):** mínimo de **150 g**, já preparada para consumo, podendo ser assada, grelhada, cozida, ensopada ou frita, conforme o cardápio do dia;
- **Massa, purê ou preparação equivalente:** mínimo de **80 g**, quando prevista no cardápio;
- **Legumes cozidos, refogados ou verduras preparadas:** mínimo de **80 g**;
- **Guarnição complementar** (farofa, mandioca cozida, polenta, batata, abóbora, creme, refogado ou preparação equivalente): mínimo de **60 g**, conforme o cardápio disponibilizado pelo estabelecimento.

II) Marmitex grande nº 09

Refeição pronta para consumo, acondicionada em embalagem de isopor nº 09, preparada no mesmo dia do fornecimento, composta por alimentos de boa procedência, observando rigorosamente as normas sanitárias vigentes, as boas práticas para serviços de alimentação e condições adequadas de higiene, preparo, conservação e acondicionamento.

Cada refeição deverá possuir peso líquido mínimo aproximado de 900 g (novecentos gramas), sendo composta, no mínimo, pelos seguintes itens:

- **Arroz branco ou temperado:** mínimo de **250 g**;
- **Feijão (caldo e grãos):** mínimo de **150 g**;
- **Proteína (carne bovina, suína, frango ou peixe):** mínimo de **220 g**, já preparada para consumo, podendo ser assada, grelhada, cozida, ensopada ou frita, conforme o cardápio do dia;
- **Massa, purê ou preparação equivalente:** mínimo de **100 g**, quando prevista no cardápio;
- **Legumes cozidos, refogados ou verduras preparadas:** mínimo de **100 g**;
- **Guarnição complementar** (farofa, mandioca cozida, batata cozida ou frita, polenta, abóbora, creme, refogados ou preparação equivalente): mínimo de **80 g**, conforme o cardápio disponibilizado pelo estabelecimento.

Na hipótese de o cardápio diário não contemplar massa, o quantitativo correspondente deverá ser compensado mediante acréscimo proporcional das demais guarnições, preservando-se o peso mínimo total da refeição.

Os alimentos deverão apresentar adequado padrão de qualidade, sabor, textura, temperatura, aparência e condições de consumo, sendo vedado o fornecimento de refeições preparadas com ingredientes deteriorados, impróprios para consumo, mal acondicionados, excessivamente gordurosos, queimados, crus quando incompatíveis com a preparação ou em quantitativos inferiores aos mínimos estabelecidos neste termo de referência.

A composição do cardápio poderá variar diariamente, respeitando a rotina produtiva do estabelecimento, desde que sejam observados os quantitativos mínimos previstos, garantido o equilíbrio nutricional da refeição e a presença obrigatória de, no mínimo, uma proteína, um cereal, uma leguminosa e guarnições compatíveis com o padrão normalmente comercializado pelo credenciado.

As porções deverão ser proporcionais ao tamanho da embalagem, de forma a assegurar refeição adequada aos servidores submetidos a jornadas de maior intensidade física ou maior permanência em atividades externas, preservando a qualidade, o valor nutricional e a padronização do objeto contratado.

As refeições deverão ser produzidas no mesmo dia de sua disponibilização, utilizando ingredientes próprios para consumo humano, observando integralmente as boas práticas para serviços de alimentação, as normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes e as demais exigências legais aplicáveis ao preparo, manipulação, conservação e acondicionamento de alimentos.

Cada refeição deverá ser fornecida em embalagem individual de isopor, devidamente fechada e em condições adequadas para preservação da temperatura e da integridade dos alimentos até sua retirada pela administração.

Além da refeição, cada unidade deverá ser acompanhada, obrigatoriamente, de 01 (um) conjunto de talheres plásticos descartáveis de material reforçado (garfo, faca e colher, quando compatível com a composição da refeição), acondicionados de forma higiênica em sacolas plásticas brancas ou transparentes, aptos ao consumo imediato, não sendo admitida a utilização de utensílios de baixa resistência que possam comprometer a utilização regular pelo servidor.

A presente contratação não contempla serviço de entrega. Caberá exclusivamente à administração pública municipal promover a retirada das refeições no estabelecimento credenciado, por meio de servidor previamente designado, bem como realizar o transporte até o local onde ocorrerá o consumo pelos servidores beneficiários.

Em razão dessa sistemática operacional, o estabelecimento credenciado deverá disponibilizar integralmente as refeições no horário previamente informado na solicitação emitida pela administração, observando rigorosamente o prazo estabelecido para retirada. Será admitida tolerância máxima de 10 (dez) minutos em relação ao horário solicitado, exclusivamente para situações operacionais excepcionais e devidamente justificadas, desde que não comprometam a qualidade dos alimentos nem prejudiquem a execução das atividades institucionais da Administração.

Ultrapassado esse limite, o fornecimento será considerado realizado em atraso, sujeitando o credenciado aos registros de desempenho, avaliações operacionais e demais consequências previstas neste termo de referência e no edital de credenciamento.

As refeições deverão permanecer em condições adequadas de consumo até o momento da retirada pela administração, sendo de responsabilidade do credenciado adotar todos os procedimentos

necessários para manutenção da temperatura, higiene, acondicionamento e integridade dos alimentos enquanto permanecerem sob sua guarda.

O cardápio poderá variar de acordo com a rotina produtiva do estabelecimento, desde que sejam preservados a qualidade das refeições, o equilíbrio nutricional, a adequada composição dos alimentos e as especificações mínimas estabelecidas neste termo de referência, vedado o fornecimento de refeições incompatíveis com o padrão normalmente disponibilizado ao público consumidor.

2. DA VIGÊNCIA DO EDITAL DE CREDENCIAMENTO:

O credenciamento de prestadores de serviço terá vigência inicial de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua primeira sessão de credenciamento, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos, desde que haja interesse da administração, previsão no instrumento convocatório e seja comprovada a manutenção da vantajosidade, observados os limites e demais requisitos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

2.1 Reajuste anual de preços

Prevê-se que os preços fixados neste credenciamento serão reajustados anualmente para preservação do equilíbrio econômico-financeiro. O marco inicial para contagem do período de 12 (doze) meses será a data-base da pesquisa de preços, realizada em 10/08/2026, que serviu de referência ao orçamento estimado. Após decorrido esse intervalo, os valores serão corrigidos pela variação acumulada do Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA, calculado pelo IBGE, conforme autorizado pela Lei 14.133/2021. A fórmula de correção a ser aplicada é a seguinte:

$$P1 = P0 \times \text{IPCA}_t / \text{IPCA}_0$$

onde P1 é o preço reajustado, P0 é o preço original, IPCA_t é o valor do índice no mês do reajuste e IPCA_0 é o valor do índice na data-base. É vedado aplicar novo reajuste em prazo inferior a 12 (doze) meses.

2.1.1 Reequilíbrio econômico-financeiro

Sem prejuízo do reajuste anual previsto neste instrumento, poderá ser concedido reequilíbrio econômico-financeiro sempre que sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, que venham a alterar de forma relevante os custos de execução do objeto, tornando excessivamente onerosa a manutenção das condições inicialmente pactuadas, nos termos do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021.

O pedido de reequilíbrio deverá ser formalmente apresentado pela credenciada, acompanhado de documentação comprobatória idônea que demonstre, de forma objetiva, a efetiva alteração extraordinária dos custos incidentes sobre a execução contratual, bem como o nexo causal entre o evento alegado e o impacto econômico suportado.

A análise dos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro ficará condicionada à verificação da efetiva comprovação da variação extraordinária dos custos, vedada qualquer forma de recomposição automática ou presumida, preservando-se, em qualquer hipótese, o interesse público, a vantajosidade da contratação e o equilíbrio contratual originalmente estabelecido.

2.2 Quantitativos na hipótese de prorrogação

Na hipótese de prorrogação da vigência do credenciamento, os quantitativos estimados para o novo período deverão observar as necessidades da administração, considerando o histórico de consumo, a demanda projetada e os demais elementos disponíveis no momento da prorrogação.

A prorrogação ficará condicionada à manutenção do interesse público e da vantajosidade da contratação, devidamente demonstrados no processo administrativo, bem como à concordância dos credenciados e ao atendimento dos demais requisitos previstos na Lei nº 14.133/2021 e no instrumento convocatório.

Os quantitativos definidos para o período subsequente permanecerão os mesmos inicialmente definidos e possuirão natureza estimativa, não implicando obrigação de consumo mínimo pela administração, sendo as solicitações realizadas conforme a efetiva necessidade durante a vigência do credenciamento.

2.3 Renovação da habilitação dos credenciados

A habilitação dos prestadores credenciados será renovada automaticamente enquanto perdurar a vigência do credenciamento, desde que mantidas as condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica exigidas neste termo de referência. A permanência do credenciado no rol de prestadores aptos ficará condicionada à manutenção da regularidade documental e ao cumprimento das obrigações contratuais e operacionais estabelecidas pela administração municipal.

Não será necessária a formalização periódica de novo pedido de credenciamento por parte do prestador já habilitado, considerando que a renovação ocorrerá de forma contínua e automática, observada a permanência do interesse público e a regularidade das condições exigidas para contratação.

Caso não haja interesse na continuidade do credenciamento, o prestador deverá formalizar pedido de descredenciamento junto ao setor de credenciamentos de administração municipal, mediante comunicação expressa protocolada com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis à data de paralisação das atividades objeto do presente credenciamento, permanecendo responsável pela conclusão das demandas que eventualmente já tenham sido distribuídas e aceitas até a efetiva formalização do desligamento.

A administração poderá, a qualquer tempo, promover diligências, solicitar atualização documental ou realizar verificações destinadas à confirmação da manutenção das condições de habilitação e capacidade operacional do credenciado. A perda superveniente das condições de habilitação, o

descumprimento das obrigações previstas neste termo de referência, a paralisação injustificada dos serviços ou a ocorrência das hipóteses de descredenciamento previstas no instrumento convocatório poderão ensejar o descredenciamento administrativo do prestador, observados o contraditório e a ampla defesa.

3. PRAZO DE ENTREGA:

Considerando que a presente contratação será executada sob demanda, o prazo para disponibilização das refeições observará critérios proporcionais ao quantitativo solicitado, buscando compatibilizar a necessidade operacional da administração e a realidade operacional dos empreendimentos locais com o tempo necessário ao adequado preparo dos alimentos pelos estabelecimentos credenciados.

As solicitações serão formalizadas exclusivamente por meio da plataforma eletrônica de gestão, contendo a quantidade de refeições, o tamanho solicitado, a data, o horário previsto para retirada e as demais informações necessárias à execução da demanda. Para fins de planejamento da produção, deverão ser observados os seguintes prazos mínimos de antecedência:

I) Solicitações superiores a vinte refeições:

Deverão ser emitidas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas em relação ao horário previsto para retirada, possibilitando ao estabelecimento credenciado organizar a aquisição de insumos, o preparo dos alimentos e a disponibilização das refeições nas condições estabelecidas neste termo de referência.

II) Solicitações entre 10 (dez) e 20 (vinte) refeições:

Deverão ser formalizadas com antecedência mínima de 04 (quatro) horas em relação ao horário previsto para retirada, prazo considerado suficiente para o adequado planejamento e preparo das refeições.

III) Solicitações inferiores a dez refeições:

Em razão da natureza imprevisível de determinadas atividades desenvolvidas pela administração pública municipal, poderão ocorrer demandas urgentes e pontuais que não observem os prazos mínimos estabelecidos nos incisos anteriores. Nessas hipóteses, as solicitações poderão ser encaminhadas com prazo inferior ao mínimo previsto, desde que devidamente justificadas pela unidade administrativa demandante.

Entretanto, considerando que tais demandas possuem caráter excepcional e podem inviabilizar o adequado planejamento da produção pelo estabelecimento credenciado, o fornecedor poderá recusar o atendimento dessas solicitações, sem que tal recusa caracterize descumprimento contratual ou enseje aplicação de qualquer penalidade administrativa, desde que a manifestação ocorra imediatamente após o recebimento da demanda na plataforma eletrônica.

Aceita a solicitação pelo credenciado, este assumirá integralmente a responsabilidade pelo cumprimento do fornecimento nas condições registradas na plataforma, observando rigorosamente o horário estabelecido para retirada. As refeições deverão estar integralmente disponíveis para retirada no horário solicitado pela administração, sendo admitida tolerância máxima de dez minutos, exclusivamente para situações excepcionais e devidamente justificadas. Ultrapassado esse limite, o fornecimento será considerado realizado em atraso, sujeitando o credenciado às medidas de acompanhamento de desempenho, aos registros de ocorrência e às demais consequências previstas neste termo de referência e no edital de credenciamento.

4. JUSTIFICATIVA:

A presente contratação decorre da necessidade permanente da administração pública municipal de assegurar o fornecimento de refeições aos servidores públicos que, em razão do exercício de suas atribuições funcionais, permanecem em atividades de campo, deslocamentos institucionais, plantões, operações especiais, atendimento de ocorrências emergenciais, apoio a eventos oficiais ou quaisquer outras circunstâncias em que a jornada de trabalho inviabilize o retorno às respectivas unidades administrativas ou às suas residências para realização das refeições.

Trata-se de demanda diretamente relacionada à continuidade dos serviços públicos e ao adequado suporte logístico das atividades desempenhadas pelas diversas secretarias municipais. A natureza das atribuições exercidas pelos órgãos da administração caracteriza-se pela heterogeneidade dos regimes de funcionamento, pela descentralização das equipes de trabalho, pela realização frequente de atividades externas e pela imprevisibilidade quanto ao momento, local e quantitativo das refeições efetivamente necessárias, circunstâncias que tornam inviável a adoção de modelos tradicionais de contratação baseados em fornecimento contínuo e previamente programado.

O estudo técnico preliminar elaborado para subsidiar a presente contratação demonstrou que, dentre as alternativas avaliadas, a contratação de estabelecimentos especializados no preparo e fornecimento de refeições prontas representa a solução que melhor atende às necessidades da administração, por permitir o aproveitamento da estrutura produtiva já existente no mercado, eliminar a necessidade de investimentos públicos em infraestrutura própria, proporcionar maior flexibilidade operacional e assegurar atendimento sob demanda, compatível com a dinâmica das atividades desenvolvidas pelas secretarias municipais.

No que se refere à modelagem jurídica da contratação, concluiu-se que o credenciamento de múltiplos fornecedores, previsto no art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, constitui o instrumento mais adequado para atendimento do interesse público. A solução mostra-se plenamente compatível com a natureza do objeto, uma vez que não existe interesse administrativo na seleção de um único fornecedor, mas sim na formação de uma rede de estabelecimentos aptos a atender, de forma simultânea e não excludente, às demandas distribuídas ao longo da vigência da contratação.

A adoção do credenciamento possibilita que todos os interessados que atendam aos requisitos de habilitação, aceitem os preços fixados pela administração e cumpram as condições estabelecidas no instrumento convocatório possam integrar a rede de fornecedores credenciados, preservando os princípios da isonomia, da impessoalidade, da eficiência e da ampla participação do mercado. A pluralidade de credenciados reduz significativamente os riscos de descontinuidade do fornecimento, elimina a dependência operacional de um único estabelecimento e proporciona maior capacidade de resposta diante das variações de demanda inerentes à atividade administrativa.

Outro aspecto que justifica a adoção desse modelo consiste na utilização de plataforma eletrônica de gestão dos credenciamentos, responsável pela distribuição automatizada e isonômica das demandas, registro integral das operações, acompanhamento da execução, avaliação objetiva dos fornecedores e consolidação das informações necessárias à fiscalização e ao processamento da despesa. Essa sistemática fortalece os mecanismos de governança, amplia a transparência da contratação e assegura elevado grau de rastreabilidade de todos os atos praticados durante a execução do objeto.

Durante a fase de planejamento foi realizado levantamento junto ao mercado local com o objetivo de verificar a existência de estabelecimentos aptos ao fornecimento das refeições e aferir a compatibilidade entre a capacidade operacional instalada e o modelo de contratação pretendido. A análise demonstrou a existência de diversos estabelecimentos regularmente constituídos, de pequeno e médio porte, com estrutura suficiente para atender ao objeto, observadas as condições estabelecidas pela Administração.

A avaliação também evidenciou que o volume estimado da contratação mostra-se plenamente compatível com a capacidade instalada desses estabelecimentos. O histórico de consumo da contratação anterior demonstra que a demanda, embora contínua, distribui-se ao longo do tempo entre diversas secretarias e apresenta comportamento variável em razão das características operacionais de cada unidade administrativa. Mesmo nos períodos de maior consumo, o quantitativo diário permanece compatível com a capacidade produtiva da rede de fornecedores consultada, especialmente considerando que as solicitações serão distribuídas entre múltiplos credenciados mediante critérios objetivos e isonômicos estabelecidos pela administração.

Importa destacar que a execução da contratação ocorrerá exclusivamente sob demanda, inexistindo obrigação de consumo mínimo por parte da administração. Dessa forma, os quantitativos previstos possuem natureza meramente estimativa e destinam-se exclusivamente ao planejamento da contratação e à reserva dos recursos orçamentários correspondentes. As refeições serão solicitadas apenas quando efetivamente necessárias ao atendimento das atividades institucionais, evitando desperdícios de alimentos e promovendo maior racionalidade na aplicação dos recursos públicos.

Também merece destaque a estruturação do objeto em dois tamanhos distintos de refeições, reunidos em lote único. Essa solução decorre da experiência obtida na contratação anteriormente

executada, a qual demonstrou que a adoção de um único padrão de marmitex não atendia adequadamente à diversidade das necessidades dos servidores, ocasionando, em determinados casos, desperdício de alimentos e utilização ineficiente dos recursos públicos. A disponibilização de duas opções de porcionamento permite adequar o fornecimento às características das atividades desempenhadas e ao perfil dos servidores beneficiários, preservando a unidade técnica da contratação e proporcionando maior eficiência na execução.

Diante das análises técnicas realizadas, conclui-se que a solução adotada reúne as condições necessárias para assegurar o atendimento contínuo das demandas alimentares da administração municipal, conciliando eficiência operacional, economicidade, ampla participação do mercado local, transparência na distribuição das demandas, fortalecimento dos mecanismos de controle e adequada governança da contratação.

Assim, a presente contratação mostra-se plenamente justificada sob os aspectos técnico, operacional, jurídico e econômico, constituindo a alternativa mais vantajosa para atendimento das necessidades da administração pública municipal, em conformidade com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da isonomia, da continuidade do serviço público e da supremacia do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta consiste na implementação de sistema de credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no preparo e fornecimento, sob demanda, de refeições prontas tipo marmitex, destinadas ao atendimento dos servidores públicos municipais quando, em razão do exercício de suas atribuições funcionais, permanecerem em atividades de campo, deslocamentos institucionais, plantões, jornadas extraordinárias, operações especiais, apoio a eventos oficiais ou quaisquer outras circunstâncias em que a permanência em serviço inviabilize o retorno ao local habitual para realização das refeições. A solução foi estruturada com fundamento no art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, mediante contratação paralela e não excludente de múltiplos fornecedores, considerando que o interesse da administração não reside na seleção de um único estabelecimento, mas na formação de uma rede de credenciados apta a atender, de forma contínua, simultânea e descentralizada, às demandas oriundas das diversas secretarias municipais.

As sessões de credenciamento serão realizadas em formato presencial, considerando a existência de múltiplos editais de credenciamento em vigência no âmbito da administração pública municipal, caso haja coincidência entre a data designada para a realização da sessão prevista neste edital e a data de sessão previamente agendada em outro procedimento de credenciamento, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente em que não haja conflito de agendas, independentemente de nova designação, permanecendo inalterados os demais prazos e condições estabelecidos no instrumento convocatório. Após a conclusão da sessão de credenciamento e formalização dos respectivos termos de credenciamento, todos os estabelecimentos habilitados

receberão acesso individualizado à plataforma eletrônica utilizada para gerenciamento da contratação, bem como orientação operacional acerca dos procedimentos administrativos, critérios de distribuição das demandas, utilização do sistema, forma de registro das execuções, avaliação do desempenho e demais rotinas necessárias ao adequado funcionamento da solução. A gestão operacional ocorrerá integralmente por meio da plataforma eletrônica de gestão dos credenciamentos, ferramenta responsável pelo controle, distribuição, acompanhamento, registro e rastreabilidade de todas as solicitações emitidas. O sistema realizará a distribuição das demandas entre os credenciados de forma paralela e não excludente, observando critérios objetivos previamente definidos pela administração, especialmente o mecanismo de rateio, assegurando tratamento isonômico entre todos os fornecedores habilitados, evitando favorecimentos indevidos e garantindo absoluta transparência na execução contratual.

Essa modelagem operacional constitui importante mecanismo de governança da contratação, permitindo que todas as movimentações permaneçam registradas eletronicamente, desde a emissão da solicitação até a liquidação da despesa, formando histórico completo de cada demanda para fins de fiscalização, controle interno, auditoria e eventual atuação dos órgãos de controle externo.

No aspecto operacional, o objeto compreenderá o preparo e fornecimento de refeições prontas tipo marmitex, disponibilizadas em dois tamanhos distintos, correspondentes às embalagens de isopor nº 08 e nº 09, observadas as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência quanto à composição mínima, peso, qualidade dos alimentos, condições de preparo, acondicionamento, higiene e demais requisitos sanitários.

As refeições serão produzidas exclusivamente nas dependências dos estabelecimentos credenciados, observando integralmente as normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária, as boas práticas para serviços de alimentação e as demais exigências legais aplicáveis ao preparo, manipulação, conservação e acondicionamento de alimentos destinados ao consumo humano.

A contratação não contempla serviço de entrega das refeições. Em razão da logística adotada pela administração, os estabelecimentos credenciados deverão apenas disponibilizar as refeições prontas para retirada no horário previamente informado, permanecendo sob responsabilidade exclusiva do município a retirada junto ao fornecedor e o transporte até o local onde ocorrerá o consumo pelos servidores.

5.1 Da execução do objeto

As demandas serão originadas pelas diversas secretarias municipais sempre que houver necessidade devidamente justificada de fornecimento de alimentação aos servidores em serviço. Cada secretaria designará servidor responsável pela gestão das solicitações, competindo-lhe identificar a necessidade administrativa e emitir a respectiva solicitação exclusivamente por meio da plataforma eletrônica de gestão. A solicitação conterá, obrigatoriamente:

- Identificação da unidade administrativa solicitante;
- Servidor responsável pela emissão;
- Justificativa da demanda;
- Quantitativo de refeições;
- Tamanho das refeições;
- Data do fornecimento;
- Horário previsto para retirada;
- Local de consumo das refeições;
- Demais informações necessárias à adequada execução do objeto.

Recebida a solicitação, a plataforma realizará automaticamente a distribuição da demanda entre os fornecedores credenciados, observando rigorosamente o sistema de rateio previamente estabelecido. Recebida a demanda, caberá ao estabelecimento credenciado manifestar eletronicamente seu aceite ou declínio dentro do prazo de duas horas estabelecido neste termo de referência.

Na hipótese de recusa justificada ou ausência de manifestação dentro do prazo regulamentar, a plataforma promoverá automaticamente o redirecionamento da solicitação ao próximo fornecedor habilitado, preservando a continuidade do atendimento e o tratamento isonômico entre os credenciados.

Aceita a solicitação, caberá ao fornecedor preparar as refeições conforme as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência, observando rigorosamente o quantitativo solicitado, o tamanho correspondente, as exigências sanitárias e o horário previamente informado para retirada. No horário estabelecido, servidor designado comparecerá ao estabelecimento credenciado para realizar a conferência quantitativa das refeições disponibilizadas. A conferência compreenderá a verificação da quantidade solicitada, integridade das embalagens, presença dos talheres descartáveis, identificação das refeições e demais aspectos passíveis de constatação imediata.

Concluída a conferência, as refeições serão retiradas pela administração e transportadas, mediante veículos oficiais, até o local onde se encontram as equipes beneficiárias, não integrando o transporte as obrigações da credenciada.

Após o consumo das refeições, o servidor responsável pela demanda registrará eletronicamente a conclusão do fornecimento, informando eventuais ocorrências verificadas durante a execução. Sempre que identificadas irregularidades relacionadas ao horário de disponibilização, quantidade fornecida, qualidade das refeições, acondicionamento, higiene, composição ou quaisquer outras desconformidades, deverá ser registrado relato circunstanciado diretamente na plataforma eletrônica, formando histórico permanente da execução contratual.

5.1.2. Da demanda da Secretaria Municipal de Obras e Obras e serviços Públicos

Considerando as particularidades operacionais identificadas durante o planejamento da contratação, será adotado fluxo específico para atendimento das demandas da secretaria municipal de obras e serviços públicos, sem prejuízo das demais regras de execução estabelecidas neste termo de referência.

A medida decorre da necessidade de compatibilizar a dinâmica operacional da secretaria, que representa o principal ponto de concentração da demanda por refeições prontas no âmbito municipal, com a capacidade produtiva dos estabelecimentos integrantes da rede local de fornecedores. Busca-se conferir aos futuros credenciados maior previsibilidade quanto às demandas da semana subsequente, permitindo adequado planejamento da produção, dimensionamento de insumos e organização das rotinas de preparo, sem retirar da administração a flexibilidade necessária para adequar diariamente os quantitativos às equipes efetivamente mobilizadas.

Para essa finalidade, o servidor formalmente designado como responsável pelas solicitações da secretaria municipal de obras e serviços públicos deverá, nas sextas-feiras, emitir na plataforma eletrônica uma única autorização de fornecimento, contendo o quantitativo estimado de refeições previsto para a semana subsequente, observada a programação das equipes, frentes de serviço, atividades de limpeza e manutenção urbana, conservação da infraestrutura municipal, trabalhos em estradas vicinais e demais ações programadas pela secretaria.

A autorização semanal possuirá natureza de programação estimativa da demanda, permitindo ao estabelecimento credenciado conhecer antecipadamente o volume provável de refeições a ser fornecido durante o período e organizar adequadamente a aquisição de insumos, o dimensionamento da produção e a disponibilidade de sua equipe. O quantitativo nela indicado não representará, isoladamente, obrigação definitiva de aquisição ou direito ao faturamento integral pela administração, uma vez que a quantidade efetivamente necessária poderá sofrer alterações em decorrência da própria dinâmica das atividades operacionais da secretaria municipal de obras e serviços públicos.

Para conferir previsibilidade e segurança operacional ao credenciado, fica previamente estabelecida margem máxima de variação de 15% (quinze por cento), para mais ou para menos, entre o quantitativo total inicialmente estimado na programação semanal e aquele efetivamente adquirido pela Administração ao término do respectivo período. Dessa forma, a confirmação diária das quantidades poderá promover os ajustes necessários dentro dessa faixa, cabendo à administração planejar suas solicitações de maneira que o quantitativo semanal efetivamente executado permaneça compreendido entre os limites de 85% (oitenta e cinco por cento) e 115% (cento e quinze por cento) da estimativa originalmente encaminhada ao fornecedor.

A margem estabelecida justifica-se pela imprevisibilidade inerente às atividades operacionais desenvolvidas pela secretaria, especialmente aquelas executadas em ambiente externo, como manutenção da infraestrutura urbana, limpeza pública, conservação de vias e execução de serviços em estradas vicinais. A programação dessas atividades está sujeita a alterações decorrentes de

intempéries climáticas, precipitações, condições inadequadas das vias e locais de trabalho, ausência ou afastamento imprevisto de servidores, remanejamento de equipes, indisponibilidade de veículos, máquinas ou equipamentos, surgimento de demandas emergenciais, alteração das frentes de serviço e outras intercorrências operacionais supervenientes capazes de modificar o número de servidores efetivamente mobilizados em determinado dia.

A fixação prévia dessa margem busca, portanto, estabelecer equilíbrio entre a necessária flexibilidade da administração e a capacidade de planejamento dos estabelecimentos credenciados, evitando tanto a aquisição e o desperdício de refeições desnecessárias quanto a imposição ao fornecedor de oscilações excessivas e imprevisíveis em relação à programação previamente recebida. Para fins de faturamento, permanecerão consideradas exclusivamente as refeições efetivamente fornecidas e regularmente recebidas pela administração, observados os limites de variação ora estabelecidos.

Durante a semana de execução, caberá ao servidor responsável confirmar, com no mínimo vinte horas de antecedência a cada fornecimento, o quantitativo efetivamente necessário para o dia subsequente, permitindo ao credenciado ajustar sua produção à demanda real, sendo a demanda necessária para as segundas-feiras informadas no ato do aceite da solicitação pelo fornecedor. A confirmação deverá observar a programação atualizada das equipes e demais circunstâncias capazes de alterar o número de servidores que efetivamente necessitarão das refeições.

Esse mecanismo estabelece duas etapas complementares de planejamento: a programação semanal antecipada, destinada a proporcionar previsibilidade ao fornecedor, e a confirmação diária, destinada a assegurar que o preparo corresponda à necessidade efetivamente existente. Busca-se, assim, evitar tanto a imposição de demandas inesperadas aos estabelecimentos quanto a aquisição desnecessária de refeições, conciliando capacidade produtiva, eficiência administrativa e redução do desperdício de alimentos e recursos públicos.

Concluído o último fornecimento correspondente à programação semanal, será realizada a consolidação das quantidades efetivamente executadas. Caso o quantitativo final seja diferente daquele inicialmente estimado na autorização, o servidor responsável solicitará o respectivo ajuste quantitativo na plataforma eletrônica de gestão, de modo que o registro definitivo da demanda corresponda exatamente às refeições efetivamente fornecidas e recebidas pela Administração.

Somente após essa consolidação a demanda será considerada concluída para fins administrativos, seguindo-se os procedimentos de encerramento na plataforma, avaliação do fornecimento, fiscalização e recebimento do objeto, emissão da documentação fiscal, atesto, liquidação da despesa e posterior pagamento, observadas as demais disposições deste termo de referência e da legislação aplicável.

O fornecedor somente poderá faturar os quantitativos efetivamente fornecidos e regularmente recebidos, independentemente da estimativa inicialmente registrada na programação semanal, não

decorrendo da autorização inicial direito ao faturamento de refeições que tenham sido posteriormente reduzidas ou que não tenham sido efetivamente disponibilizadas à Administração.

Importa destacar que a adoção desse fluxo específico não altera, excepciona ou prejudica o mecanismo de distribuição isonômica das demandas entre os fornecedores credenciados. A plataforma eletrônica permanecerá responsável pela aplicação autônoma e automatizada dos critérios de rateio definidos pela administração, considerando os valores efetivamente executados e liquidados por cada estabelecimento e promovendo, nas distribuições subsequentes, os ajustes necessários à equalização do atendimento entre os integrantes da rede credenciada.

Dessa forma, eventual diferença entre o valor inicialmente estimado na autorização semanal e aquele efetivamente executado será absorvida pelo próprio mecanismo de equalização da plataforma nas distribuições posteriores, preservando-se a impessoalidade, a transparência e a isonomia entre os credenciados. A programação semanal constitui, portanto, instrumento exclusivamente operacional de previsibilidade e organização da produção, não conferindo preferência, exclusividade, reserva de demanda ou vantagem econômica ao fornecedor que receber determinada programação.

A sistemática proposta busca estabelecer equilíbrio entre a necessidade pública e a realidade operacional do mercado fornecedor, reconhecendo simultaneamente a elevada demanda da secretaria municipal de obras e serviços públicos e a predominância de estabelecimentos locais de pequeno e médio porte. Com a antecipação da programação semanal e posterior confirmação dos quantitativos diários, permite-se aos credenciados maior capacidade de organização, ao mesmo tempo em que se preservam a flexibilidade administrativa, o pagamento exclusivamente pelo fornecimento efetivamente realizado, a redução de desperdícios e a distribuição isonômica das demandas durante toda a vigência do credenciamento.

5.2 Da avaliação dos fornecedores

Após o encerramento de cada demanda será realizada avaliação formal do fornecimento por meio da própria plataforma eletrônica, utilizando sistema de classificação por estrelas, variando de uma a cinco estrelas, destinado ao acompanhamento da qualidade dos serviços prestados, monitoramento permanente do desempenho dos credenciados e fortalecimento da fiscalização administrativa. A avaliação observará exclusivamente critérios objetivos previamente definidos pela administração, vedadas manifestações subjetivas ou desvinculadas da efetiva execução do objeto.

A pontuação será inicialmente atribuída em cinco estrelas, sendo realizados descontos correspondentes às ocorrências verificadas durante o fornecimento, conforme metodologia estabelecida neste termo de referência. Os critérios objetivos passíveis de avaliação serão:

EVENTO IDENTIFICADO	DEDUÇÃO DE ESTRELAS
CUMPRIMENTO DO HORÁRIO PREVISTO	-1 ESTRELA
CONFORMIDADE COM O QUANTITATIVO SOLICITADO	-1 ESTRELA
ASPECTO DAS REFEIÇÕES (EMBALAGEM, APARÊNCIA E CHEIRO)	-1 ESTRELA
TEMPERATURA DAS REFEIÇÕES	-1 ESTRELA
PROPORÇÃO ENTRE PROTEÍNA E DEMAIS GUARNIÇÕES	-1 ESTRELA

Toda avaliação inferior a 03 (três) estrelas, deverá ser obrigatoriamente acompanhada de justificativa formal e fundamentada entregue ao setor de credenciamentos para procedimento administrativo interno de comunicação ao prestador para possível adequação e a adoção das medidas previstas no edital de credenciamento. A avaliação eletrônica possui natureza exclusivamente gerencial, não substituindo a fiscalização contratual nem o procedimento administrativo de recebimento do objeto.

Com o objetivo de assegurar a manutenção dos padrões mínimos de qualidade exigidos pela administração, o fornecedor que obtiver 03 (três) avaliações consecutivas inferiores a 03 (três) estrelas, desde que tenha sido formalmente cientificado após cada ocorrência e oportunizada a correção das falhas apontadas, será submetido ao procedimento de descredenciamento, observados o contraditório e a ampla defesa, na forma prevista na Lei nº 14.133/2021 e no Edital de Credenciamento.

Efetivado o descredenciamento, o fornecedor somente poderá requerer novo credenciamento após o decurso do prazo mínimo de 06 (seis) meses, contados da data da publicação do ato de descredenciamento, oportunidade em que deverá comprovar novamente o atendimento de todos os requisitos de habilitação e das condições estabelecidas no instrumento convocatório, sem que lhe seja assegurado qualquer direito de reintegração automática à rede de credenciados.

5.3 Da fiscalização, faturamento e liquidação da despesa

Após a conclusão da avaliação operacional, seguir-se-ão os procedimentos administrativos de fiscalização da execução. Compete ao fiscal da contratação verificar a conformidade entre as solicitações emitidas, as refeições efetivamente fornecidas, os registros constantes da plataforma, as ocorrências eventualmente registradas e o cumprimento das condições estabelecidas neste termo de referência. Somente após o recebimento definitivo da demanda e emissão do respectivo atesto administrativo será autorizada a apresentação da nota fiscal correspondente.

A nota fiscal deverá guardar correspondência integral com os registros constantes da plataforma eletrônica, permitindo a perfeita identificação das demandas executadas, dos quantitativos fornecidos e dos respectivos valores.

Após o recebimento da documentação fiscal, a administração promoverá as verificações necessárias à liquidação da despesa, compreendendo a conferência da regularidade fiscal e trabalhista da credenciada, manutenção das condições de habilitação, conformidade documental e atendimento das exigências previstas na Lei nº 14.133/2021, na Lei nº 4.320/1964 e demais normas aplicáveis.

Estando regularmente instruído o processo, será promovida a liquidação da despesa e autorizado o respectivo pagamento.

Todo o fluxo operacional permanecerá integralmente registrado na plataforma eletrônica, abrangendo emissão das solicitações, distribuição das demandas, manifestações dos credenciados,

retirada das refeições, registros de ocorrências e avaliações, formando trilha permanente de auditoria que assegura elevado grau de transparência, rastreabilidade, controle e governança da contratação, fortalecendo a atuação dos fiscais, do controle interno e dos órgãos de fiscalização externa.

6. DOS REQUISITOS DO CREDENCIAMENTO:

Os requisitos estabelecidos neste termo de referência definem as condições mínimas indispensáveis para participação no procedimento de credenciamento e para a adequada execução do objeto, visando assegurar que os estabelecimentos credenciados possuam capacidade jurídica, técnica, operacional, sanitária e administrativa compatível com as necessidades da administração pública municipal. Os requisitos a seguir deverão ser observados cumulativamente durante toda a vigência do credenciamento, constituindo condições permanentes para manutenção da habilitação e continuidade da execução do objeto.

6.1. Requisitos técnicos

Os estabelecimentos interessados deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos técnicos:

- a)** Exercer regularmente atividade econômica compatível com o objeto do credenciamento, compreendendo o preparo e fornecimento de refeições prontas para consumo;
- b)** Possuir instalações físicas adequadas ao preparo, manipulação, acondicionamento e armazenamento de alimentos em âmbito municipal, observando as normas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária competentes;
- c)** Dispor de estrutura operacional compatível com os quantitativos estimados para atendimento das demandas da administração municipal;
- d)** Produzir as refeições exclusivamente com alimentos próprios para consumo humano, observando rigorosamente as boas práticas para serviços de alimentação, os padrões de higiene, manipulação, conservação e segurança alimentar;
- e)** Preparar as refeições no mesmo dia de sua disponibilização, utilizando ingredientes em perfeitas condições de consumo;
- f)** Disponibilizar as refeições rigorosamente nas quantidades, especificações e horários definidos pela administração;
- g)** Fornecer refeições em conformidade com as especificações mínimas constantes neste termo de referência, especialmente quanto à composição, porcionamento, peso, acondicionamento e qualidade dos alimentos;
- h)** Fornecer, juntamente com cada refeição, os utensílios descartáveis previstos neste termo de referência;

- i) Manter durante toda a execução da contratação as condições sanitárias exigidas pela legislação vigente;
- j) Permitir o acompanhamento e fiscalização da execução pela administração sempre que solicitado.
- k) Comprovar capacidade técnico-operacional mediante apresentação de um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que demonstrem aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, consistente no preparo e fornecimento de refeições prontas para consumo.

6.2. Requisitos operacionais

A futura contratação deverá observar os seguintes requisitos operacionais:

- a) Aderir integralmente à sistemática operacional estabelecida pela administração para gerenciamento do credenciamento;
- b) Utilizar obrigatoriamente a plataforma eletrônica disponibilizada pela administração para recebimento, aceite, acompanhamento e conclusão das demandas;
- c) Observar os critérios de distribuição isonômica das solicitações estabelecidos pela administração;
- d) Manifestar aceite ou declínio das solicitações nos prazos previstos neste termo de referência;
- e) Disponibilizar as refeições rigorosamente no horário informado pela administração, observada apenas a tolerância prevista neste instrumento;
- f) Manter meios permanentes de comunicação com a administração durante o horário de funcionamento;
- g) Registrar todas as informações operacionais exigidas pela plataforma eletrônica;
- h) Comunicar imediatamente qualquer fato que possa comprometer a execução da demanda recebida;
- i) Manter capacidade operacional suficiente para atendimento das solicitações assumidas;
- j) Submeter-se aos procedimentos de avaliação de desempenho previstos neste termo de referência.
- k) Possuir instalações físicas destinadas ao preparo e disponibilização das refeições localizadas no território do município. Tal exigência decorre da própria natureza do objeto, que envolve alimentos perecíveis preparados para consumo imediato, cuja qualidade, temperatura, segurança alimentar e pontualidade no fornecimento são diretamente influenciadas pelo tempo de deslocamento entre o local de preparo e a retirada pela administração. O levantamento de mercado realizado constatou a existência de, no mínimo, 04 (quatro) estabelecimentos regularmente instalados no município, dotados de capacidade técnica e operacional suficiente para atender integralmente às necessidades da administração pública municipal. Dessa forma, a exigência de instalações em âmbito municipal mostra-se tecnicamente justificada, proporcional e compatível com o princípio da competitividade, pois não restringe indevidamente a participação de interessados, ao mesmo tempo em que assegura maior

eficiência logística, preservação das características organolépticas dos alimentos, cumprimento dos horários de retirada e redução dos riscos de comprometimento da qualidade das refeições durante a execução da contratação.

6.3. Requisitos de habilitação jurídica

Os interessados deverão comprovar sua regular constituição jurídica mediante apresentação da documentação prevista na Lei nº 14.133/2021, especialmente:

- a)** Registro comercial, quando se tratar de empresário individual;
- b)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, acompanhado das alterações posteriores ou da consolidação vigente;
- c)** Documento de identificação do proprietário, sócios administradores ou representante legal;
- d)** Procuração e documento do procurador, quando a representação ocorrer por mandatário.

O objeto social da empresa deverá guardar compatibilidade direta com a atividade de preparo e fornecimento de refeições ou serviços de alimentação.

6.4. Requisitos de regularidade fiscal, social e trabalhista

Os interessados deverão manter regularidade perante os órgãos competentes durante toda a vigência do credenciamento, mediante apresentação dos documentos legalmente exigidos, compreendendo:

- a)** Inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica CNPJ;
- b)** Prova de regularidade perante a Fazenda Federal;
- c)** Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;
- d)** Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da empresa;
- e)** Certificado de Regularidade do FGTS;
- f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- g)** declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- h)** Demais documentos exigidos pela legislação vigente ou pelo edital de credenciamento.

A manutenção da regularidade fiscal e trabalhista constitui condição indispensável para permanência no credenciamento e para processamento dos pagamentos. Exclusivamente nas hipóteses em que o interessado apresentar certidão ou documento de habilitação com prazo de validade expirado, cuja emissão seja pública, gratuita e disponível para consulta eletrônica nos sítios oficiais dos órgãos competentes, a equipe de apoio poderá promover a obtenção de via atualizada para fins de habilitação, desde que o documento esteja vigente na data de entrega da documentação e seja

possível verificar sua autenticidade por meio eletrônico, dispensando, nessa hipótese, a realização de diligência junto ao interessado.

6.5. Requisitos sanitários

Os estabelecimentos deverão comprovar atendimento à legislação sanitária aplicável ao objeto, apresentando, quando exigível:

- a)** Alvará Sanitário vigente expedido pelo órgão competente;
- b)** Alvará de Funcionamento;

Durante toda a execução do objeto deverão ser observadas:

- As Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- As normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- A legislação sanitária estadual e municipal;
- As exigências dos órgãos fiscalizadores competentes.

6.6. Requisitos de qualidade

As refeições fornecidas deverão observar, no mínimo:

- a)** Adequada qualidade dos ingredientes;
- b)** Preparo recente, realizado no próprio dia do fornecimento;
- c)** Correta conservação dos alimentos;
- d)** Temperatura compatível com o consumo;
- e)** Adequado acondicionamento;
- f)** Observância das quantidades mínimas previstas neste Termo de Referência;
- g)** Ausência de alimentos deteriorados, impróprios para consumo ou em desacordo com as normas sanitárias.

6.7. Requisitos de qualificação econômico-financeira

Considerando as características da presente contratação, não será exigida, como condição de habilitação, a apresentação de balanço patrimonial, demonstrações contábeis, índices econômico-financeiros ou certidão negativa de falência e recuperação judicial, por não se mostrarem requisitos tecnicamente necessários ou proporcionais à natureza do objeto e à modelagem jurídica adotada.

A solução foi estruturada mediante credenciamento paralelo e não excludente de múltiplos fornecedores, na forma do art. 79, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, constituindo uma rede de estabelecimentos aptos ao fornecimento das refeições sob demanda, sem exclusividade e sem

concentração da execução em um único credenciado. Nesse contexto, eventual encerramento das atividades, dificuldade econômico-financeira ou descredenciamento de um dos fornecedores não compromete a continuidade da prestação do serviço, uma vez que as demandas serão automaticamente redistribuídas aos demais estabelecimentos integrantes da rede credenciada.

Diferentemente das contratações em que a execução depende da capacidade financeira de um único contratado para suportar obrigações de elevada complexidade técnica, investimentos relevantes ou execução continuada de grande vulto, o presente objeto consiste no fornecimento parcelado e sob demanda de refeições prontas, remunerado exclusivamente pelas unidades efetivamente fornecidas, inexistindo obrigação de investimento prévio significativo, mobilização de grandes recursos financeiros ou assunção de riscos contratuais capazes de justificar a imposição de requisitos econômico-financeiros mais restritivos.

Ressalte-se que a ausência de exigência de qualificação econômico-financeira não implica flexibilização dos mecanismos de controle da administração. Permanecem obrigatórias a manutenção das condições de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista e técnica, a observância das exigências sanitárias, o cumprimento das obrigações operacionais estabelecidas neste termo de referência, a avaliação contínua do desempenho dos credenciados e a possibilidade de descredenciamento nas hipóteses previstas no edital e na legislação aplicável.

Dessa forma, conclui-se que a dispensa da exigência de balanço patrimonial, demonstrações contábeis, índices financeiros e certidão negativa de falência e recuperação judicial revela-se medida tecnicamente justificada, proporcional e compatível com a natureza do objeto, com a modelagem de credenciamento e com os princípios da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade e da eficiência, preservando a ampla participação do mercado sem comprometer a continuidade do atendimento das necessidades da administração pública municipal.

6.8. Requisitos socioambientais

Na execução da contratação deverão ser observadas práticas destinadas à promoção da sustentabilidade ambiental e da responsabilidade social, compreendendo, sempre que técnica e economicamente viável:

- a)** Utilização preferencial de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou ambientalmente menos impactantes;
- b)** Racionalização da utilização de materiais descartáveis;
- c)** Adequada destinação dos resíduos sólidos produzidos durante o preparo das refeições;
- d)** Observância da legislação ambiental aplicável ao funcionamento do estabelecimento;
- e)** Utilização racional de água, energia elétrica e demais recursos naturais durante a produção;
- f)** Adoção de boas práticas destinadas à redução do desperdício de alimentos;

- g) Respeito às normas de saúde e segurança do trabalho;
- h) Observância da legislação trabalhista e vedação à utilização de mão de obra em condições degradantes, trabalho infantil ou qualquer forma de discriminação.

6.9. Requisitos permanentes para manutenção do credenciamento

Durante toda a vigência do credenciamento, os fornecedores deverão manter:

- a) Todas as condições de habilitação exigidas no procedimento;
- b) Regularidade fiscal, trabalhista e sanitária;
- c) Capacidade técnica e operacional compatível com o objeto;
- d) Regular funcionamento do estabelecimento;
- e) Observância das especificações técnicas previstas neste termo de referência;
- f) Desempenho compatível com os padrões mínimos de qualidade estabelecidos pela administração;
- g) Utilização regular da plataforma eletrônica de gestão;
- h) Cumprimento integral das obrigações assumidas perante a administração pública municipal.

O descumprimento dos requisitos estabelecidos neste item poderá ensejar a adoção das medidas administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital de credenciamento e neste termo de referência, inclusive suspensão de novas demandas ou descredenciamento, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7. MODELO DE GESTÃO DE CREDENCIAMENTO:

7.1 A gestão e fiscalização do presente credenciamento serão exercidas por servidor(es) designado(s) por portaria, com suplente, nos termos do artigo 117 da Lei nº 14.133/2021.

Competências do Fiscal do Credenciamento

- 7.1.1** Acompanhar e registrar a execução dos serviços, verificando a conformidade com as especificações técnicas deste Termo de Referência;
- 7.1.2** Controlar a emissão das **Notas de Autorização de Despesa (NADs)**, garantindo a distribuição equitativa entre as empresas credenciadas, conforme o Decreto Municipal nº 974/2024;
- 7.1.3** Conferir prazos de atendimento, inclusive em casos emergenciais;
- 7.1.4** Registrar cada serviço em relatório próprio, contendo data, local, descrição e assinatura do responsável pelo atendimento;
- 7.1.5** Comunicar formalmente à autoridade competente quaisquer irregularidades, recomendando medidas corretivas;

- 7.1.6 Arquivar e manter acessíveis todos os documentos relacionados à execução e fiscalização, inclusive em formato digital, para controle interno e auditoria;
- 7.1.7 Avaliar periodicamente a qualidade dos serviços prestados, propondo ajustes e melhorias de procedimento.
- 7.1.8 O acompanhamento será integrado aos setores solicitantes, garantindo que todas as demandas sejam formalmente registradas e monitoradas até a conclusão, assegurando transparência, eficiência e rastreabilidade.

7.2 Gestão operacional via plataforma digital

7.2.1 A gestão operacional do credenciamento será realizada por meio da plataforma **CREDENCIAMEI** (<https://claudia.credencinamei.com.br>), sistema oficial do município para administração centralizada das demandas. A plataforma oferece rastreabilidade completa das solicitações, desde o registro inicial até a finalização do serviço. Cada empresa credenciada terá acesso seguro e individual, podendo receber, registrar e acompanhar todas as NADs emitidas.

7.2.2 As autorizações de fornecimento serão emitidas eletronicamente pelas secretarias demandantes e encaminhadas automaticamente ao credenciado escalado, conforme lógica de rateio proporcional. O prestador terá até **02 (duas) horas** para manifestar aceite;

7.2.3 Caso não haja resposta dentro do prazo, o sistema registrará o declínio e notificará automaticamente o próximo fornecedor da fila, mantendo histórico completo da execução para relatórios gerenciais.

7.2.4 O uso da plataforma é obrigatório e exclusivo, sendo condição essencial para a efetivação dos pagamentos. Entre as principais vantagens estão: transparência total, equidade na distribuição das demandas, rastreamento completo da execução, segurança jurídica e documental, e geração de relatórios estratégicos em tempo real.

8. FORMAS E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

O presente procedimento de credenciamento, com valores previamente fixados pela administração municipal, mostra-se a solução mais adequada e viável ao interesse público, considerando a existência de múltiplos prestadores potencialmente aptos à execução dos serviços objeto da contratação. Diferentemente das contratações competitivas convencionais, o presente credenciamento não possui finalidade de seleção exclusiva de fornecedor ou estabelecimento de classificação entre os interessados, mas sim de habilitação de todos os prestadores que atenderem integralmente aos requisitos mínimos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, social e trabalhista e qualificação técnica estabelecidos neste termo de referência.

As refeições serão adquiridas sob demanda, conforme as necessidades administrativas das secretarias municipais, sendo as solicitações distribuídas entre os credenciados por meio do sistema operacional, observados os critérios objetivos de distribuição previstos neste instrumento.

O modelo adotado permite a formação de rede de prestadores aptos ao atendimento das demandas municipais, assegurando maior capacidade operacional, continuidade dos serviços, isonomia entre os credenciados e ampliação da competitividade indireta quanto à qualidade e eficiência dos atendimentos realizados. O pagamento ocorrerá exclusivamente conforme os serviços efetivamente executados, inexistindo garantia de quantitativo mínimo de demandas aos credenciados, ficando a remuneração condicionada às solicitações formalmente encaminhadas e regularmente concluídas na forma estabelecida no presente documento.

Poderão ser credenciadas todas as empresas que apresentarem a documentação exigida, comprovando:

1. **Habilitação jurídica:** conforme disposições da Lei nº 14.133/2021;
 2. **Regularidade fiscal e trabalhista:** comprovação junto às Fazendas Federal, Estadual e Municipal, o FGTS e a Justiça do Trabalho, nos termos da legislação aplicável;
 2. **Qualificação técnica:** comprovação de capacidade técnica para execução dos serviços, mediante atestado de capacidade técnica emitido por pessoa de direito público ou privado referente ao objeto: Fornecimento de refeições prontas para consumo, conforme as especificações do item 6.1
- Requisitos de qualificação técnica;**
3. **Declarações exigidas pelo edital:** como inexistência de impedimento para licitar/contratar e cumprimento da legislação trabalhista e de acessibilidade, quando aplicável.

A seleção será formalizada mediante assinatura do termo de credenciamento, que definirá as condições de prestação dos serviços, vigência e obrigações das partes. O credenciamento permanecerá aberto durante todo o período de vigência do edital, possibilitando a adesão de novos prestadores de serviço a qualquer tempo, desde que atendam aos requisitos estabelecidos.

9. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:

O objeto será composto por 02 (dois) itens, reunidos em lote único e passíveis de fornecimento por todos os estabelecimentos credenciados, conforme as condições gerais, composição, gramagens, padrões de qualidade, requisitos sanitários, forma de acondicionamento e demais critérios definidos no tópico detalhamento do objeto deste termo de referência. Cada unidade deverá ser acompanhada de talheres plásticos descartáveis reforçados e guardanapo de papel, devidamente acondicionados de forma higiênica.

As especificações resumidas deste tópico deverão ser interpretadas em conjunto com o detalhamento do objeto, que estabelece os padrões mínimos de composição, gramagem dos

acompanhamentos, qualidade dos ingredientes, preparo, acondicionamento, utensílios e critérios de conformidade aplicáveis aos dois itens.

9.1. Das quantidades do objeto

Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos a partir de levantamento técnico realizado junto às unidades administrativas participantes, considerando o histórico de consumo da contratação anteriormente executada, as características operacionais de cada secretaria, a frequência das atividades desenvolvidas em campo, plantões, deslocamentos institucionais, eventos oficiais e demais situações que demandam o fornecimento de refeições aos servidores municipais.

A estimativa foi elaborada de forma individualizada para cada unidade administrativa, observando as peculiaridades de suas atribuições institucionais, o regime de funcionamento de seus serviços, a intensidade das atividades externas e a variabilidade inerente às demandas de suporte alimentar. Também foram considerados fatores supervenientes capazes de influenciar o consumo durante a vigência do credenciamento, tais como a criação de novas unidades administrativas, a ampliação de programas governamentais, a realização de eventos institucionais e a evolução natural das atividades desenvolvidas.

Em razão da natureza do objeto, os quantitativos possuem caráter estimativo, constituindo o limite máximo previsto para a contratação, destinando-se ao planejamento da contratação, à formação do valor global estimado do credenciamento e ao adequado dimensionamento da capacidade operacional da rede de fornecedores. Não representam obrigação de aquisição mínima pela Administração, tampouco asseguram qualquer expectativa de faturamento aos credenciados, uma vez que o fornecimento ocorrerá exclusivamente sob demanda, condicionado às necessidades efetivamente verificadas durante a execução contratual.

Os quantitativos consolidados demonstram, ainda, que a demanda total da administração pública municipal é plenamente compatível com a capacidade operacional da rede de estabelecimentos aptos identificada no levantamento de mercado realizado durante a fase preparatória, permitindo a distribuição isonômica das solicitações entre os fornecedores credenciados sem comprometer a continuidade do atendimento, a qualidade das refeições ou a regularidade da execução do objeto.

Com base nessa metodologia, apresentam-se, a seguir, os quantitativos estimados para cada item integrante do credenciamento, os quais servirão de referência para a gestão da contratação e para o acompanhamento da execução física e financeira do objeto.

QUANTITATIVO SER ADQUIRIDO ATRAVÉS DO CREDENCIAMENTO		
ESTRUTURA ADMINISTRATIVA	MARMITEX N 8	MARMITEX N 9
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO	10	50
SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS	50	
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	25	145
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA TURISMO E JUVENTUDE	25	5
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE		200

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL	32	290
SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PUBLICOS	1100	10900
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E RURAL	20	100
SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE	100	900
SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER	175	25
TOTAL	1537	12615
TOTAL	14.152	

Toda a execução permanecerá registrada eletronicamente no sistema, incluindo distribuição, aceite, agendamento, execução dos procedimentos, documentos emitidos, recusas, ocorrências operacionais, datas e horários das movimentações realizadas, assegurando transparência, rastreabilidade integral e segurança jurídica à execução contratual.

10. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

O valor estimado da presente contratação foi apurado mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, observando metodologia capaz de refletir os valores efetivamente praticados no mercado para objeto de características equivalentes. Para definição do valor referencial de cada item foram utilizadas fontes idôneas de consulta, compatíveis com a natureza da contratação e com a realidade do mercado local, priorizando-se informações aptas a demonstrar o preço de mercado das refeições prontas objeto deste credenciamento.

A pesquisa de preços considerou as especificações técnicas estabelecidas neste termo de referência, especialmente quanto ao tamanho das refeições, composição mínima, padrões de qualidade, acondicionamento, fornecimento de utensílios descartáveis e demais requisitos operacionais exigidos para execução do objeto, de modo a assegurar que os valores obtidos guardassem correspondência com as condições efetivamente exigidas pela administração.

Com base nos valores unitários obtidos para cada item foi estabelecido os preços unitários a serem praticados no credenciamento, que servirão como parâmetro para remuneração dos fornecedores habilitados e para a estimativa do valor global da contratação. Ressalta-se que o valor global possui natureza meramente estimativa, destinando-se exclusivamente ao planejamento da contratação, à demonstração da disponibilidade orçamentária e ao controle da execução financeira, não constituindo obrigação de consumo mínimo ou garantia de faturamento aos credenciados, uma vez que o fornecimento ocorrerá exclusivamente sob demanda, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela administração.

CÓDIGOS			DESCRIPTIVO		VALORES	
ITEM	INTERNO	TCE	OBJETO	QTD	UNITÁRIO	TOTAL
1	62843	00036005	REFEIÇÃO PREPARADA TIPO MARMITEIX MÉDIO COM PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 700 GRAMAS. PREPARADA EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORÁRIO SOLICITADO PARA RETIRADA, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, PROTEÍNA, MASSA, PURÊ OU	1537	R\$ 31,316	R\$ 48.133,77

			PREPARO EQUIVALENTE E GUARNIÇÕES COMPLEMENTARES.			
2	62844	00036005	REFEIÇÃO PREPARADA TIPO MARMITEX GRANDE COM PESO LÍQUIDO DE NO MÍNIMO 900 GRAMAS. PREPARADA EM NO MÁXIMO 04 HORAS ANTES DO HORÁRIO SOLICITADO PARA RETIRADA, CONTENDO NO MÍNIMO: ARROZ, FEIJÃO, PROTEÍNA, MASSA, PURÊ OU PREPARO EQUIVALENTE E GUARNIÇÕES COMPLEMENTARES.	12615	R\$ 33,165	R\$ 418.376,48
VALOR TOTAL						R\$ 466.510,25

TOTAL GERAL: R\$ 466.510,25 (Quatrocentos e sessenta e seis mil, quinhentos e dez reais e vinte e cinco centavos).

11. DA BUSCA DE PREÇOS:

Para chegar ao valor da contratação, foi realizada pesquisa de preços com base no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, observando as diretrizes do Decreto Municipal nº 951/2024, que regulamenta a composição dos valores praticados pelo mercado. Foram adotadas múltiplas fontes de consulta, conforme segue:

a) Pesquisa direta com o mercado local e regional: Foram solicitados orçamentos a empresas que atuam no preparo e fornecimento de refeições prontas e alimentos, compatíveis com o objeto da contratação.

b) Consulta às bases públicas oficiais: Foi realizada consulta às plataformas digitais:

- Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP com levantamento de atas de registro de preços, processos de dispensa de licitação e contratos firmados por outros entes federativos para aquisição de refeições prontas para consumo
- Radar de Preços do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso Radar TCE/MT, com extração de dados de contratações recentes realizadas por prefeituras de porte semelhante.

A partir das cotações e registros extraídos, foi consolidada a planilha de estimativa de preços constante na busca de preços, **anexo II** deste termo de referência, resultando no valor total de **R\$ 466.510,25** (Quatrocentos e sessenta e seis mil, quinhentos e dez reais e vinte e cinco centavos), valor que representa uma média ponderada entre os preços praticados pelos restaurantes locais e os contratos registrados em fontes oficiais.

12. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO:

12.1. Os pagamentos serão efetuados em até **dez dias** após a entrega do serviço solicitado e emissão da referida nota fiscal, conforme o estabelecido no Decreto Municipal nº 1.178/2025.

12.2. A nota fiscal somente será liberada quando o cumprimento do empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

12.3. Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor, para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, sendo o pagamento realizado após a reapresentação das notas fiscais/faturas.

12.4. Nenhum pagamento isentará o contratado das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

12.5. As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade do Contratado.

12.6. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

12.7. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

13.8. A emissão da Nota Fiscal/ atestada pelo fiscal de contrato do objeto da contratação, conforme disposto no T.R - Termo de Referência, acompanhada de relatório do objeto realizado.

12.9. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

12.10. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

12.11. O pagamento fica condicionado à comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da credenciada, mediante apresentação da documentação exigível perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) e a Justiça do Trabalho, observadas as disposições legais aplicáveis.

14. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

14.1. DA CREDENCIADA:

14.1.1 A credenciada obriga-se a executar os serviços solicitados, rigorosamente de acordo com as disposições previstas no termo de credenciamento, obedecendo integralmente às normas técnicas vigentes ou fornecidas pelo município.

14.1.2 Acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da Prefeitura Municipal, por escrito, em duas vias e entregues mediante recibo.

14.1.3 Fornecer as refeições dentro dos padrões estabelecidos, observando rigorosamente as especificações técnicas e a regulamentação aplicável, promovendo, quando cabível, a substituição daquelas que forem rejeitadas pela Fiscalização em razão de desconformidade com as exigências deste Termo de Referência.

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

14.1.5 Providenciar para que todos os serviços elencados e a metodologia executiva a ser adotada cumpra fielmente as Normas Técnicas vigentes.

14.1.6 Executar os serviços solicitados na Nota de Autorização de Despesa (NAD) com pessoal habilitado e devidamente capacitado para todos os níveis dos trabalhos a serem desenvolvidos.

14.1.7 Instruir seus empregados e contratados a tratar os funcionários da Administração com respeito.

14.1.8 Providenciar para que todos os funcionários designados para execução dos serviços, estejam devidamente uniformizados, identificados e utilizando equipamentos de segurança;

14.1.9 Responsabilizar-se pelo fornecimento da mão-de-obra e dos materiais, produtos, equipamentos de proteção (EPI'S), ferramentas e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços e demais atividades correlatas nos termos da legislação vigente.

14.1.10 Cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Credenciamento e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

14.1.11 Executar os serviços de forma que não interfiram no bom andamento das rotinas de funcionamento dos órgãos da Prefeitura, cujo horário a ser estabelecido deverá atender ao interesse e conveniência da Administração.

14.1.12 Responsabilizar-se, às suas expensas, pela substituição das refeições que apresentarem vícios, defeitos ou desconformidades com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, quando a substituição se mostrar cabível, sem prejuízo das demais medidas administrativas aplicáveis.

14.1.13 Os insumos básicos como luvas, máscaras e demais materiais utilizados durante os procedimentos deverão atender integralmente as diretrizes da Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes.

14.1.14 Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.

14.1.15 Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais e municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto das Autorizações de Fornecimento (AF).

14.1.16 Permitir que o gestor responsável pela Autorização de Fornecimento (AF) designado para este fim efetue a devida fiscalização dos serviços executados.

14.1.17 Observar as leis e regulamentos referentes aos serviços e à Segurança Pública, bem como as normas da ABNT.

14.1.18 Respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

14.1.19 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do serviço;

14.1.20 Cumprir, durante todo o período de execução do serviço, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas (art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021);

14.1.21 Cumprir fielmente a Autorização de Fornecimento, de acordo com as especificações de cada fornecimento, bem como responsabilizar-se pela qualidade das refeições e pelo cumprimento dos prazos estabelecidos.

14.1.22 Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não terão qualquer vínculo empregatício com esta Prefeitura.

14.1.23 Fornecer à credenciante os números dos telefones fixos, celulares, e-mails ou quaisquer outras formas de comunicação com os responsáveis pela execução dos serviços.

14.1.24 Comunicar imediatamente à credenciante qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;

14.1.25 Responsabilizar-se pela condução de todos os trabalhos mencionados na Autorização de Fornecimento (AF), cabendo-lhe manter os entendimentos necessários com a credenciante, no decorrer da execução dos serviços.

14.1.26 Manter a credenciante informada de todos os detalhes dos serviços em execução, bem como de quaisquer irregularidades que possam colocar em risco a continuidade do trabalho.

14.1.27 Responder, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a quaisquer esclarecimentos de ordem técnica pertinente à execução do serviço, que venham porventura a serem solicitados pela Prefeitura;

14.1.28 Não realizar subcontratação total ou parcial dos serviços, sem anuência da Prefeitura Municipal de Cláudia-MT.

14.1.29 Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações, em caso de acidentes de trabalho com seus empregados, em virtude da execução do serviço, ainda que ocorridos em dependências da Prefeitura.

14.1.30 Fiscalizar o perfeito cumprimento dos serviços a que se obrigou, cabendo-lhe, integralmente, os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida por esta Prefeitura.

14.1.31 Manter, durante toda a execução do Termo de Credenciamento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

14.1.32 Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.

14.1.33 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à credenciante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço.

14.2 DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CLÁUDIA-MT:

14.2.1 Oferecer todas as informações necessárias para que a credenciada possa executar o objeto dentro das especificações.

14.2.2 Emitir autorização individualizada para a realização do fornecimento dos produtos/serviços.

14.2.3 Efetuar o pagamento dos fornecimentos efetivamente realizados nas condições e prazos estipulados.

14.2.4 Designar servidores para acompanhar a execução e fiscalização das Notas de Autorização de Despesa (NAD), nos termos da Lei nº 14.133/2021.

14.2.5 Esclarecer, prontamente, as dúvidas que lhe sejam apresentadas pela empresa credenciada.

14.2.6 Notificar a credenciada, por escrito, sobre defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

14.2.7 Fiscalizar livremente a execução do fornecimento dos produtos/serviços, não eximindo a credenciada de total responsabilidade quanto à execução.

14.2.8 Acompanhar a execução do fornecimento dos produtos/serviços, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajuste ou suspensão da execução; inclusive rejeitando, no todo ou em parte, a execução dos serviços fora das especificações da Autorização de Fornecimento (AF).

14.2.9 Reservar à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos na Autorização de Fornecimento (AF), e em tudo o mais que se relacione com o fornecimento, desde que não acarrete ônus para a prefeitura;

14.2.10 Aplicar as sanções administrativas por descumprimento do pactuado no Edital e no Termo de Credenciamento.

14.2.11 Paralisar a execução caso os empregados da credenciada não estejam utilizando os equipamentos de proteção individual, ficando o ônus da paralisação por conta da empresa.

14.2.12 O credenciante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela credenciada com terceiros, ainda que vinculados à execução da Autorização de Fornecimento (AF), bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da credenciada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

SEC. MUN. ADMINISTRAÇÃO R\$ 1.658,25 (25)

03.001.04.122.0002.2005.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SEC. MUN. CULT. TURISMO E JUVENTUDE R\$ 948,75 (391)

13.001.04.122.0014.2095.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SEC. MUN. OBRAS R\$ 32.980,17 (308)

08.001.04.122.0002.2052.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SEC. MUN. OBRAS FUNDO MUN. DE TRANSPORTES R\$ 362.966,70 (342)

08.003.26.782.0024.2055.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SEC. MUN. EDUCAÇÃO R\$ 5.591,85

(73) 05.002.12.122.0002.2024.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.1001000

SEC. MUN. DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E RURAL R\$ 3.942,83

(350) 09.001.20.606.0002.2056.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SEC. MUN. MEIO AMBIENTE R\$ 32.980,17

(371) 10.002.18.541.0004.2057.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SEC. MUN. ASSIST. SOCIAL R\$ 3.298,02

(253) 07.001.08.122.0002.2045.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SMAS CREAS R\$ 4.005,47 (524)

07.002.08.245.0009.2046.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SMAS FMDCA R\$ 3.316,50 (301)

07.003.08.243.0025.2046.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

SEC. MUN. SAÚDE R\$ 663,30 (180)

06.002.10.122.0017.2026.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.1002000

SEC. MUN. SAÚDE AT. PRIM. R\$ 2.653,20 (199)

06.002.10.301.0018.2027.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.1002000

SEC. MUN. SAÚDE MAC R\$ 1.658,25 (218)

06.002.10.302.0019.2028.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.1002000

SEC. MUN. SAÚDE VIG. EPIDEM. R\$ 1.658,25 (244)

06.002.10.305.0020.2031.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.1002000

SEC. MUN. FINANÇAS R\$ 1.565,84 (52)

04.001.04.123.0002.2007.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.501.0000000

SEC. MUN. ESPORTE E LAZER R\$ 6.309,55 (378)

11.002.27.812.0007.2058.3.3.90.39.00.00.00 Fonte do Recurso: 1.500.0000000

16. DA FISCALIZAÇÃO:

Fiscal de Contrato: Sheila Yotzchetz.

Matrícula: 431.

Suplente: Tiago Alexandre da Silva.

Matrícula: 2448.

Cláudia MT, 06 de Agosto de 2026.

Responsável pela elaboração:

Eduardo Vedoy
Gestor de Credenciamentos

Ciente:

Rodrigo Nicaretta
Secretário. Munic. De Administração