



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**  
**Estado do Paraná**  
Fone (044) 3675-1122, 3675-4300  
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394  
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

## TERMO DE REFERENCIA

Em atenção ao disposto na Lei 14.133/2021 (Lei de Licitações), vimos por meio desta requerer a abertura de Processo Licitatório, modalidade PREGÃO ELETRONICO, nos termos a seguir elenca

### 1. ÓRGÃO SOLICITANTE

Secretaria de Administração

### 2. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

- Pregão       Eletrônico       Presencial  
 Concorrência       Eletrônica       Presencial  
 Concurso  
 Leilão  
 Credenciamento  
 Registro de Preços  
 Dispensa de Licitação       Eletrônica       Física

### 2.1 METODOLOGIA

- Menor Preço       Por item;       por lote global  
 Maior Desconto       Por item;       por lote

### 3. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, do tipo self-service, em local apropriado, destinado a atender exclusivamente os servidores do município de Cidade Gaúcha - Pr, que estiverem no exercício de suas funções, em horário de almoço no município de Cianorte – Paraná.

### 4. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

Lote	Item	Unidade de Fornecimento	Quantidade	Descrição	Valor Unit.	Valor Total
001	001	Unid.	2.200	Refeição tipo self-service à vontade, contendo no mínimo: arroz, feijão, macarrão, 04 tipos de carnes, 08 guarnições, 12 tipos de salada, 1 bebida não alcoólica por pessoa, contendo no mínimo 290 a 600 ml.	R\$ 49,44	R\$108.768,00

**O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo**  
Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns

### 5. DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**  
**Estado do Paraná**

Fone (044) 3675-1122, 3675-4300

Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

Considerando a importância de assegurar condições adequadas de trabalho aos motoristas lotados na Secretaria Municipal de Saúde, responsáveis pelo transporte de pacientes aos centros médicos de referência, bem como aos demais servidores que os acompanham. Além disso, levando em consideração a necessidade contínua de formação dos servidores municipais, que frequentemente participam de reuniões, palestras e atividades em diferentes localidades da região. Diante desse cenário, torna-se evidente a necessidade premente de garantir a saúde e o bem-estar dos trabalhadores, preservando-os de eventuais transtornos alimentares decorrentes da falta de alimentação adequada durante o expediente.

Nesse sentido, justifica-se plenamente a contratação de um serviço especializado de fornecimento de alimentação, exclusivamente destinado aos servidores do Município de Cidade Gaúcha, que estejam desempenhando suas funções, incluindo aquelas relacionadas ao transporte de pacientes e participação em atividades de formação, durante o horário de almoço no Município de Cianorte - PR. Esta medida visa garantir não apenas a eficiência no desempenho de suas atribuições, mas também a preservação da saúde e qualidade de vida desses profissionais

## **6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

A solução proposta consiste na contratação de uma empresa especializada no fornecimento de refeições do tipo self-service para atender às necessidades dos servidores municipais de Cidade Gaúcha durante suas viagens diárias para Cianorte. A escolha dessa abordagem se dá em razão das viagens frequentes das secretarias municipais para o município de Cianorte, seja para compromissos ou para levar pacientes aos centros médicos de referência na cidade.

Essa solução oferece uma série de vantagens, começando pela praticidade. Ao contratar uma empresa especializada, a administração municipal evita a necessidade de construir ou adaptar um refeitório próprio, o que poderia demandar investimentos significativos em infraestrutura. Além disso, o formato self-service permite que os funcionários escolham livremente o que desejam comer, tornando o processo mais rápido e conveniente durante as viagens.

A variedade e qualidade das refeições também são aspectos importantes. Uma empresa especializada pode oferecer um cardápio variado, atendendo às diferentes preferências e necessidades nutricionais dos servidores municipais. Além disso, o compromisso com a qualidade dos alimentos, frescor, higiene e segurança alimentar é fundamental para garantir a saúde e o bem-estar dos funcionários.

Outro ponto positivo é a economia de recursos. Contratar uma empresa para fornecer refeições do tipo self-service pode ser mais econômico do que outras opções, como construir um refeitório próprio ou investir em serviços de marmitas ou delivery. Além disso, a flexibilidade oferecida por uma empresa especializada permite ajustar o cardápio de acordo com as preferências dos servidores e fornecer refeições adicionais para eventos especiais.

Em resumo, a contratação de uma empresa para fornecimento de refeições do tipo self-service é a melhor solução para atender às necessidades dos servidores municipais de Cidade Gaúcha durante suas viagens diárias para Cianorte. Essa abordagem oferece praticidade, variedade, qualidade, eficiência e economia de recursos, contribuindo para o bem-estar e o bom desempenho no trabalho dos funcionários municipais

## **7. DA ESTIMATIVA DO VALOR**

A estimativa de valor, levou em consideração o disposto no Art. 23 da Lei 14133/21, bem como no decreto municipal, conforme mapa de preços anexo a este documento.

O Valor total dos serviços é de R\$ R\$108.768,00 (cento e oito mil, setecentos e sessenta e oito reais).



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**  
**Estado do Paraná**  
Fone (044) 3675-1122, 3675-4300  
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394  
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

## **8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A dotação orçamentária será repassada em momento oportuno

## **9. DOS PRAZOS DE VIGENCIA**

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses contados a partir da publicação, podendo ser prorrogado.

## **10. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

O recebimento provisório e definitivo do objeto contratado será supervisionado pelo fiscal do contrato que atestará, mediante termo detalhado, o atendimento das exigências contratuais e de caráter técnico.

Os pagamentos serão efetuados em até 30 dias úteis após a entrega da Nota Fiscal, mediante a verificação de regularidade ou apresentação dos seguintes documentos:

- a) negativa de débito de FGTS;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);
- d) Certidão Negativa de Débitos Municipais
- e) Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual.

## **11. DA EXISTENCIA DE LICITAÇÃO ANTERIOR**

Informamos que houve Pregão Presencial 062/2023

## **12. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **12.1 Da Forma de Seleção**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM

### **12.2 Dos Critérios de Seleção**

#### **12.2.1 Exigências de habilitação**

**12.2.1.1** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### **12.2.2 Habilitação jurídica**

**12.2.2.1** No caso de empresário individual: inscrição no **Registro Público de Empresas Mercantis**, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**12.2.2.2** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede.

**12.2.2.3** Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**12.2.2.4** Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**  
**Estado do Paraná**  
Fone (044) 3675-1122, 3675-4300  
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394  
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

### **12.2.3 Habilitação fiscal, social e trabalhista**

**12.2.3.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

**12.2.3.2** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda.

**12.2.3.3** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**12.2.3.4** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**12.2.3.5** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**12.2.3.6** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre

**12.2.3.7** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**12.2.3.8** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **12.2.4 Qualificação Econômico-Financeira**

**12.2.4.1** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor do Foro da sede da Pessoa Jurídica. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

### **12.2.5 Qualificação técnica**

**12.2.5.1** NO MÍNIMO 01 (UM) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, expedido por órgão da Administração Pública, direta ou indireta ou por pessoa jurídica de direito privado, contendo informações que a empresa licitante interessada realizou/executou/entregou ou realiza/executa/entrega os produtos/materiais/serviços, com critérios do objeto desta licitação

**12.2.5.2** Alvará de Licença Sanitária em nome da empresa licitante (vigente), expedido pela Unidade Competente, da esfera Distrital, Estadual ou Municipal, da sede do Licitante

## **13. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

### **13.1. Identificação do gestor do CONTRATO**

**Nome do servidor: Sidney Aparecido De Oliveira**

Lotação: Secretário de Administração



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**  
**Estado do Paraná**  
Fone (044) 3675-1122, 3675-4300  
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394  
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

### 13.2. Identificação do fiscal do CONTRATO

Nome do servidor: Marli Schwengber; Departamento de compras

## 14. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos específicos para a contratação do serviço de fornecimento de alimentação aos servidores do Município de Cidade Gaúcha durante o horário de almoço em Cianorte podem incluir:

**Capacidade de Atendimento:** O restaurante deve ter capacidade suficiente para atender ao número de funcionários que serão servidos durante os horários de refeição estabelecidos, garantindo que todos sejam atendidos de maneira eficiente.

**Horário de Funcionamento:** O restaurante deve estar aberto e disponível para atender ao horário de almoço dos funcionários, de acordo com os horários estabelecidos pela administração municipal.

**Compromisso com a Qualidade:** O restaurante deve demonstrar compromisso com a qualidade dos alimentos, assegurando frescor, higiene e segurança alimentar em todas as etapas de preparação e armazenamento dos alimentos.

**Normas de Higiene e Limpeza:** É fundamental que o restaurante siga rigorosamente as normas de higiene e limpeza para garantir um ambiente seguro e adequado tanto para a preparação quanto para o consumo dos alimentos pelos funcionários.

**Atendimento ao Cliente:** Deve ser exigido um serviço de atendimento ao cliente eficiente e cortês, garantindo uma experiência positiva para os funcionários durante as refeições no restaurante.

**Cláusulas Contratuais Detalhadas:** O contrato deve estabelecer cláusulas que detalhem todos os aspectos da prestação de serviços, incluindo padrões de qualidade, responsabilidades das partes envolvidas, prazos de entrega, formas de pagamento e eventuais penalidades por descumprimento de termos contratados.

Ao estabelecer requisitos claros e específicos, o processo de contratação garantirá que o restaurante selecionado atenda às necessidades dos servidores municipais, fornecendo refeições de qualidade em um ambiente seguro e acolhedor durante o horário de almoço.

## 15. DA JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

Haverá parcelamento da demanda, tendo em vista que a contratação acontecerá por item.

## 16. DA PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

No presente caso, não se aplicam os benefícios para MPE's, optando-se pela ampla concorrência no caso previsto inciso III do art. 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

## 17. DA DECLARAÇÃO DE QUE O OBJETO DEMANDADO NÃO SE ENQUADRA COMO ARTIGO DE LUXO



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**  
**Estado do Paraná**

Fone (044) 3675-1122, 3675-4300  
Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394  
CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

Em atendimento ao disposto no art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como o Decreto Municipal nº 030/2023, declaramos que os itens a serem adquiridos não compreendem artigos de luxo. Logo, os itens do objeto em questão são de qualidade comum e não superior à necessária finalidade à qual se destina.

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

A refeição descrita no item I do lote único, deverá ser servida no estabelecimento próprio ou de responsabilidade da licitante vencedora, devidamente equipado e em perfeitas condições de funcionamento e, sediado no perímetro urbano do Município de Cianorte – PR.

O fornecimento das refeições, deverá ser realizada no dia e horário apazado pelo respectivo servidor autorizado, ou seja, de segunda a sexta-feira, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme necessidade, sem aviso prévio, no seguinte horário: Almoço, das 11h30min às 14h00min.

Os profissionais deverão ser treinados e possuir técnicas de culinárias e manipulação de alimentos.

Os alimentos utilizados para preparação e fornecimento das refeições, devem ser de boa qualidade, próprios para consumo, frescos e preparados no dia do atendimento, não podendo ser entregues preparações requentadas de dias anteriores, exemplo: do almoço para o jantar ou vice-versa, mantendo rigorosa condição de higiene na manipulação destas.

As refeições deverão estar apresentadas em recipientes e embalagens apropriadas ao uso e consumo, sendo necessária sua substituição quando não estiverem de acordo com as técnicas culinárias.

As refeições deverão obedecer rigorosamente aos padrões de qualidade conforme normas da Vigilância Sanitária.

A área de alimentação deverá estar sempre limpa e higienizada, tudo de acordo com o Código Sanitário Estadual, Lei n.º 13.331/01, Lei Federal 6.437/77 e Lei Municipal.

## **DOS PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS NO PREPARO DAS REFEIÇÕES**

No preparo das refeições e lanches a CONTRATADA seguirá, obrigatoriamente, os seguintes procedimentos:

- a) observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação das refeições, orientando seus empregados para que lavem as mãos constantemente com água e sabão, utilizando-se de escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário.
- b) cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70oC por, pelo menos, 15 minutos;
- c) não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
- d) armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60oC) ou de frio (em torno ou abaixo de 10oC);
- e) não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;
- f) desinfetar as mãos após a lavagem, utilizando sabão e solução de álcool 70%;
- g) utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;



Rainha do Noroeste

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Fone (044) 3675-1122, 3675-4300

Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

- h) afastar da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes, exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;
- i) manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe dos alimentos;
- j) conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;
- k) utilizar água mineral para a feitura de gelo e usar pegadores adequados para servi-los;
- l) lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos
- m) N) preparar toda a refeição na cozinha do restaurante da CONTRATADA. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sendo que o transporte deverá ser feito com estrita observância às normas técnicas pertinentes

### DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene, observado, no que couber, o disposto na Resolução-RDC ANVISA N.º 216/2004;

Durante o intervalo de uma refeição e outra, as mesas deverão ser mantidas limpas e arrumadas para utilização;

As refeições deverão ser fornecidas de acordo com o cardápio solicitado no objeto da licitação;

As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados com higiene e esmero;

Os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel. Não serão aceitos talheres com cabo de madeira ou de plástico;

Todas as preparações deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.

Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, contendo informações como: órgão “prefeitura” unidade “secretaria ou departamento” nome completo do servidor público do município de Cidade Gaúcha - PR, data e horário do consumo.

O almoço será servido no sistema “self service” à vontade, sendo oferecido a gosto do usuário uma bebida sem álcool de acompanhamento, de 290 a 600 ml, que poderá ser, um: refrigerante, suco, água mineral com ou sem gás, que faça parte do produto básico do restaurante.

### DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Dispor de uma instalação física no perímetro urbano do Município de Cianorte – PR, para o fornecimento do objeto licitado.

Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

A Contratada deverá atender às recomendações de ergonomia e acessibilidade: NBR 9050, NR 17, dentre outras normas que assegure a adequada estrutura no atendimento ao público, com mesas fixas, com no mínimo 20 cadeiras.



Rainha do Noroeste

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA

Estado do Paraná

Fone (044) 3675-1122, 3675-4300

Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

Efetuar os serviços, responsabilizando-se com exclusividade por todas as despesas relativas ao fornecimento, de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no edital desta licitação.

Manter, o ambiente rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos, dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de utilização e frequência.

Proceder o fornecimento do objeto, com os deveres e garantias constantes no edital desta licitação.

Comunicar à secretaria requisitante do serviço, imediatamente, após o recebido do pedido de fornecimento, os motivos pelos quais a mesma está impossibilitada de cumprimento.

Responsabilizar-se pelo transporte apropriado do produto, assumindo a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta licitação.

Manter, durante a vigência contratual, as condições de habilitação exigidas no Edital.

Observar o que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução-RDC N. 216/2004), bem como cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, sendo responsável pelo cumprimento de quaisquer regras da vigilância sanitária, fornecendo, se for o caso, inclusive os materiais necessários para tanto.

Responsabilizar-se integralmente pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do fornecimento do objeto desta licitação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização realizada pelo setor competente.

**Não subconceder e subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato.**

Acatar as determinações feitas pela fiscalização da Concedente, no que tange ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato

### 18. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**

**Estado do Paraná**

Fone (044) 3675-1122, 3675-4300

Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

## **FISCALIZAÇÃO**

A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

## **GESTOR DO CONTRATO**

O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).



Rainha do Noroeste

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CIDADE GAÚCHA**

**Estado do Paraná**

Fone (044) 3675-1122, 3675-4300

Rua Juscelino Kubitschek de Oliveira, n.º 2394

CEP - 87.820-000 — CNPJ/MF – 75.377.200/0001-67

O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato

## **19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Em caso de informações omissas, este Processo Licitatório e todos os seus atos ocorrerão em conformidade com o que rege a Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal 023/2023, 030/2023, 031/2023, 032/2023, 037/2023**

Declaro estar ciente de todas as implicações pelas informações prestadas no presente Termo de Referência e em relação a elas assumimos de forma solidária a responsabilidade

**Nestes termos, pede-se prosseguimento.**

Cidade Gaúcha – PR, 04 de julho de 2025.

- Responsável pela elaboração do Termo de Referência:

**Lilyan Cristina Silva Araújo**

Assessora de Gestão

- Responsáveis pelo pedido e análise de revisão e supervisão do Termo de Referência:

**Sidney Aparecido De Oliveira**

Secretário De Administração