EDITAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 82/2026

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N° 20/2026

ÍNDICE

1.PREÂMBULO..... 2
2. DO OBJETO..... 3
3.DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS..... 4
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO..... 4
5. DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO..... 5
6.DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA..... 5
7.DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS..... 6
8. DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS..... 6
9. DO CREDENCIAMENTO..... 6
10. DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA COMERCIAL..... 7
11. DA PROPOSTA COMERCIAL..... 9
12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS..... 10
13. DA HABILITAÇÃO..... 12
14. DOS RECURSOS..... 16
15. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS..... 16
16. DA EMISSÃO DOS PEDIDOS..... 17
17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS..... 18

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO..... 20

19. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS..... 21

20. DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS..... 22

21. LIQUIDAÇÃO/PAGAMENTO..... 22

22.PRAZO DE PAGAMENTO..... 23

23. FORMA DE PAGAMENTO..... 23

24. DOS ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL..... 24

25. DAS CONSIDERAÇÕES DE CARÁTER GERAL..... 24

1. PREÂMBULO

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de produtos destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, compreendendo itens de consumo, gêneros alimentícios, bebidas e materiais correlatos, conforme condições e especificações contidas no Edital e seus anexos.

TIPO: Menor Preço por Item

DATA DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 27 de agosto de 2026.

HORÁRIO DE CREDENCIAMENTO ÀS 09:00 horas

HORÁRIO DE ABERTURA DOS ENVELOPES: LOGO APÓS CREDENCIAMENTO

LOCAL: Sala da CPL, situada no Edifício Sede da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde - MG, Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro.

LEGISLAÇÃO PERTINENTE: Lei Federal n° 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei complementar n° 123 de 2006, Lei complementar nº 147 de 2014 observadas às alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

1.1 - CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES.

1.1.1 - O edital encontra-se disponível no quadro de avisos no Paço Municipal, ou, ainda, poderá ser obtida a cópia na sala da do Departamento de Licitações, ou via e mail: licitação@santabarbaradomonteverde.mg.gov.br, no horário de 9 às 11 horas e de 12 às 16 horas.

1.1.2 - As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no site: www.santabarbaradomonteverde.mg.gov.br e no quadro de avisos do Município, com vista a possíveis alterações e avisos.

1.1.3 - O licitante que desejar receber informações ou esclarecimentos sobre o processo licitatório deverá encaminhar e-mail para licitação@santabarbaradomonteverde.mg.gov.br em até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para abertura das propostas.

1.1.4 - As respostas do (a) Pregoeira (a) às solicitações de esclarecimentos serão encaminhadas por e-mail, ou disponibilizadas no site licitação@santabarbaradomonteverde.mg.gov.br, ficando acessíveis a todos os interessados.

1.1.5 - As Impugnações aos termos deste edital poderão ser interpostas por cidadão, até o 5º dia útil, e por licitante, até o 2º dia útil, que anteceder a abertura das propostas, mediante petição a ser enviada, preferencialmente, para o endereço eletrônico licitação@santabarbaradomonteverde.mg.gov.br, com assinatura eletrônica, ou protocolizada na sala do departamento de Licitações, dirigida ao(a) Pregoeira(a), que deverá decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, auxiliado pelo setor técnico competente.

1.1.6 - A petição deverá ser assinada pelo cidadão ou pelo licitante, acompanhada de cópia de seu documento de identificação e CPF, ou pelo representante legal ou credenciado do licitante, com indicação de sua razão social, número do CNPJ e endereço, do documento de identificação e CPF do signatário e comprovante do poder de representação legal (contrato social, se sócio, contrato social e procuração, se procurador, somente procuração, se pública).

1.1.7 - Os documentos citados no subitem **13.3** poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo (a) Pregoeira (a), ou publicação em órgão da imprensa oficial.

2. DO OBJETO

2.1 - Registro de preços para futura e eventual aquisição de produtos destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, compreendendo itens de consumo, gêneros alimentícios, bebidas e materiais correlatos conforme condições e especificações contidas neste edital e seus anexos.

2.2 - O **MUNICÍPIO** não se obriga a adquirir os produtos dos licitantes vencedores, nem nas quantidades indicadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I,** podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, respeitada a legislação relativa às licitações.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 - O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal 14.133/21.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 - Nos termos do Art. 48, inciso I da lei complementar nº 123/2006, essa licitação SERÁ DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP OU EQUIPARADAS. A obtenção do benefício fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

4.1.1 - Poderão participar deste pregão as empresas que:

4.1.2 - Estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente com o objeto deste pregão, devendo ser comprovado pelo contrato social;

4.1.3 - Comprovem possuir os documentos necessários de habilitação previstos neste edital.

4.2 - Não poderão concorrer neste pregão as empresas:

4.2.1 - Punidas, no âmbito da Administração Pública, com as sanções prescritas nos termos do art. 156 da Lei Federal 14.133/21.

4.2.2 - Em consórcio ou grupo de empresas.

5. DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO

5.1 - O preço total estimado pela administração para aquisição do objeto do edital é de**R$ 359.106,87 (trezentos e cinquenta e nove mil cento e seis reais e oitenta e sete centavos),**conforme os valores constantes doAnexo I do Termo deReferência - ORÇAMENTO ESTIMATIVO CONTENDO O RELATÓRIO DA PESQUISA DE PREÇOS.

5.2 - O valor estimado constitui mera estimativa, não se obrigando a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** a utilizá-lo integralmente.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - A despesa decorrente desta licitação correrá à conta dos orçamentos dos exercícios de 2026, compromissada por conta das Dotações Orçamentárias n°:

3.3.90.30.00.2.04. 01.10.122.0003.2.0031 - ATIVIDADES DA SECRETARIA DE SÁUDE

3.3.90.30. 00.2.04.02.10.303.0006.2.0047 - ATIVIDADES DA FARMÁCIA DE TODOS

3.3.90.30.00.2.04.02.10.301.0006. 2.0034 - ATIVIDADES DA ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAUDE

3.3.90.30.00.2.05.02.08.244.0008.2.0063 – BLOCO DA PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA

3.3.90.30.00.2.05.02.08.122.0008.2.0057 – GESTÃO ADMINISTRATIVA DO FMS

3.3.90.30.00.2.07.01.20.122.0003.2.0163 – ATIV. SECR. AGRICULTURA, TURISMO E MEIO AMBIENTE

3.3.90.30.00.2.03.01.12.122.0003.2.0011 – ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

3.3.90.30.00.2.02.01.04.122.0003.2.0005 – ATIVIDADES SECRETARIA PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO

3.3.90.30.00.206.01.15.451.0009.2.0054 – GESTÃO DE BENS PÚBLICOS MUNICIPAIS

7. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 - O registro de preços será formalizado por intermédio da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**, nas condições previstas neste edital.

8. DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

8.1 - Durante a sua vigência, os valores serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de quebra do equilíbrio econômico-financeiro, situação prevista no disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021; ou de redução dos preços praticados no mercado.

8.2 - Comprovado a redução dos preços praticados no mercado, a Administração convocará a empresa vencedora para, após negociação, redefinir os percentuais e alterar a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**.

9. DO CREDENCIAMENTO

9.1 - As empresas participantes poderão ser representadas na sessão do pregão por seu representante legal, munido da sua carteira de identidade, ou de outra equivalente, e do documento credencial que lhe dê poderes para **formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recursos**, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

9.1.1 - A documentação mencionada acima deverá ser entregue a pregoeira fora de qualquer envelope, antes do início da sessão.

9.1.2 - Entende-se por documento credencial:

a. **Estatuto/contrato social**, quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa licitante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b. **Procuração ou documento equivalente** da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste pregão, juntamente com **estatuto/contrato social**, identificando/qualificando a pessoa que assinar o documento.

9.1.3 - As licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada a pregoeira a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

9.1.4 - É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório das licitantes envolvidas.

9.1.5 - Serão aceitas propostas encaminhadas por meros portadores que não estejam munidos dos documentos de credenciamento. A ausência desta documentação implicará a impossibilidade da formulação de lances após a classificação preliminar, bem como a perda do direito de manifestar intenção de recorrer das decisões dapregoeira, ficando o representante da licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

9.1.6 - <u>Microempresas e empresas de pequeno porte</u>

9.1.6.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2007, deverão apresentar, **fora dos envelopes**, declaração de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei (**ANEXO VI**).

9.1.6.2 - Os documentos apresentados para o credenciamento deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da imprensa oficial. A exibição do documento original a pregoeira dispensa a autenticação em cartório.

10. DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA COMERCIAL

10.1 - No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, a comissão de pregão prestará os esclarecimentos sobre a condução do certame aos interessados ou seus representantes que:

10.1.1 - apresentará, **de forma avulsa**, a declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e de não estarem impedidas de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação, na forma do **ANEXO V,** sem inseri-la em qualquer dos dois envelopes mencionados abaixo;

10.1.2 - entregará, em envelopes opacos, tamanho ofício, distintos “A” e “B” e devidamente lacrados, nos termos abaixo, a proposta e os documentos exigidos para a habilitação, respectivamente, constando na parte externa a razão social e o endereço da proponente.

10.1.2.1 - No envelope contendo a proposta comercial:

ENVELOPE "A" **"PROPOSTA COMERCIAL"** **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 82/2026** **PREGÃO PRESENCIAL Nº 20/2026** **LICITANTE: _____**

10.1.2.2 - No envelope contendo a documentação:

ENVELOPE "B" **"DOCUMENTAÇÃO"** **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 82/2026** **PREGÃO PRESENCIAL Nº 20/2026** **LICITANTE: _____**

10.1.2.3 - Os dois envelopes deverão estar endereçados da seguinte forma:

A:
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE
Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, Santa Bárbara do Monte Verde – MG– MG. A/C da Pregoeira

10.2 - Após a hora estabelecida como limite para a entrega dos envelopes contendo a documentação e a proposta comercial das licitantes, nenhum outro envelope será recebido, tampouco será permitida a sua troca.

10.3 - Todos os documentos de habilitação apresentados pelas licitantes deverão estar rubricados por seu representante legal ou preposto e numerados em sequência crescente e também deverá constar índice relacionando os documentos e suas respectivas páginas. Esta condição visa a agilizar os procedimentos de

conferência da documentação, cujo desatendimento não acarretará a inabilitação da licitante.

10.4 - Após a fase de credenciamento das licitantes, apregoeira procederá à abertura das propostas comerciais, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a consequente divulgação dos preços ofertados pelas licitantes classificadas.

10.5 - No caso excepcional de a sessão do pregão vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes ainda não abertos, devidamente rubricados em local próprio, ficarão sob a guarda dapregoeira e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

11. DA PROPOSTA COMERCIAL

11.1 - O envelope **"A"**, com o título **"PROPOSTA COMERCIAL"**, deverá conter:

11.1.1 - A proposta comercial da licitante, no impresso padronizado fornecido pela Administração (**ANEXO I**) ou em documento idêntico elaborado pela licitante, devidamente preenchida, sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, e nela deverão constar:

11.1.1.1 - identificação social, número do CNPJ, assinatura do representante da proponente, referência a esta licitação, número de telefone, endereço, dados bancários, número de fax e e-mail;

11.1.1.2 – descrição clara e detalhada dos itens cotados, inclusive marcas, de acordo com as **ESPECIFICAÇÕES** do **TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO II** do edital, expresso em algarismos e por extenso;

11.1.1.3 - indicação do prazo de entrega do produto, contado do recebimento da solicitação da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE.**

11.1.1.4 - indicação do prazo de validade da proposta comercial que será de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega apregoeira:

11.1.1.4.1 - se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o

interesse da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE,** este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

11.2 - As propostas comerciais que atenderem aos requisitos deste edital serão verificadas pela pregoeira quanto a erros aritméticos, que, caso seja necessário, serão corrigidos da seguinte forma:

11.2.1.1 - se for constatada discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;

11.2.2 - se for constatada discrepância entre o produto da multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, prevalecerá o preço unitário;

11.2.3 - se for constatado erro de adição, subtração, multiplicação ou divisão, será considerado o resultado corrigido;

11.2.4 - caso a licitante não aceite as correções realizadas, sua proposta comercial será desclassificada.

12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 - Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM,** observados o prazo máximo de fornecimento, as especificações e parâmetros de qualidade definidos neste edital.

12.2 - Serão qualificados pela pregoeira para ingresso na fase de lances o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) a de menor preço.

12.3 - Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, apregoeira proclamará a qualificação preliminar das licitantes com as três melhores propostas, além da licitante que tiver apresentado o menor preço na proposta escrita.

12.4 - Não caberá desistência de proposta após a abertura do envelope, nem retratação ou desistência de lances após o registro pela pregoeira, sujeitando o licitante às sanções administrativas previstas neste edital.

12.5 - Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

12.6 - A pregoeira (a) poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor mínimo dos lances, mediante prévia comunicação às licitantes e expressa menção na ata da sessão.

12.7 - A pregoeira (a) poderá negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta com menor preço para torná-la mais vantajosa à Administração, devendo a negociação se dar em público e formalizada em ata.

12.8 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela pregoeira, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

12.9 - Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá a pregoeira decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade, vedada a aceitação de propostas cujos valores sejam superiores aos estimados no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II**.

12.10 - Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira verificará se o licitanteprovisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) CadastroNacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela ControladoriaGeral da União:
https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc

b) CadastroNacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União:
https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc

12.11 - Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

12.11.1 - Caso a licitante vencedora desatenda às exigências de habilitação, a pregoeira examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, bem como verificará o atendimento das exigências de habilitação até que uma licitante cumpra as condições fixadas neste edital, sendo o objeto do certame a ela adjudicado quando constatado o desinteresse das demais licitantes na interposição de recursos.

12.12 - Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes e, ao final, será assinada pela pregoeira e demais membros da equipe de apoio, bem como pelas licitantes presentes. A recusa da licitante em assinar a ata, bem como a ausência de licitante naquele momento, será circunstanciada em ata.

12.13 - A pregoeira manterá em seu poder os envelopes de habilitação das demais licitantes até a retirada do empenho pela adjudicatária, devendo as referidas licitantes retirá-los no prazo máximo de 90 (noventa) dias corridos, contados a partir dessa data. Expirado esse prazo, os envelopes serão destruídos.

12.14 - Nas fases de julgamento das propostas e de habilitação, apregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.15 - A licitante vencedora deverá encaminhar a proposta comercial, com os respectivos valores readequados, ao valor total vencedor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da declaração do vencedor.

12.16 – Caso a licitante vencedora não encaminhar a proposta readequada no prazo acima, a pregoeira dará continuidade no processo licitatório com base nos valores apresentados na ata de julgamento.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1 - Sob pena de inabilitação e consequente eliminação automática desta licitação, a licitante deverá incluir os documentos previstos neste item no envelope “**B**”, com o título **“DOCUMENTAÇÃO**”, devidamente fechado e identificado, conforme indicado neste edital.

13.2 - Os documentos deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados ou impressos em papel timbrado da licitante, registrar o número desta licitação e estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido. A exibição do documento original apregoeira dispensa a autenticação em cartório.

13.3 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

13.3.1 - Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

13.3.2 - Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

13.3.3 - Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

13.3.4 - Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

13.3.5 - Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

13.3.6 - Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

13.3.7 - Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

13.4 - <u>DA REGULARIDADE FISCAL</u>

13.4.1 - **Prova de inscrição** no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

13.4.2 - **Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a

Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

13.4.3 - **Certificado de Regularidade** de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

13.4.4 - **Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

13.4.5 - **Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

13.4.6 - **Certidão Negativa de débitos trabalhista** exigida no art. 642 – A da consolidação das leis do trabalho acrescentado pela lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011.

13.4.7 - **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes** [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.5 - <u>QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA E TÉCNICA.</u>

13.5.1 **- Certidão negativa de falência ou concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica há menos de 90 (noventa) dias da data da Licitação, exceto quando dela constar o prazo de validade;

13.5.1.1. - no caso das certidões apontarem a existência de algum fato ou processo relativo à solicitação de falência ou concordata, a empresa deverá apresentar a certidão emitida pelo fórum competente informando em que fase se encontra o feito em juízo.

13.6 - <u>Microempresas e empresas de pequeno porte:</u>

13.6.1 - a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, no entanto, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para tanto, mesmo que esta apresente alguma restrição;

13.6.2 - havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte adjudicatária deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa;

13.6.3 - a falta de regularização da documentação no prazo previsto neste edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para assinar a Ata de Registro de Preços, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

13.7 - DA DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES

13.7.1 - Declaração firmada pela licitante nos termos do modelo que integra o **ANEXO IV** deste edital, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso, insalubre, menores de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e de acordo com o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

13.8 - DO CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL

13.8.1 - O certificado de registro cadastral poderá ser apresentado **opcionalmente** pelas licitantes em substituição aos documentos para habilitação jurídica e regularidade fiscal.

13.8.2 - Por certificado de registro cadastral, devidamente atualizado, entende-se aquele que se encontre em vigor na data estabelecida no preâmbulo deste edital para a entrega dos envelopes contendo a proposta comercial e os documentos das licitantes.

13.8.3 - Todos os documentos comprobatórios exigidos para a habilitação deverão ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste edital para a entrega dos envelopes contendo a proposta comercial e os documentos das licitantes.

13.8.4 - As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios ou, inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

14. DOS RECURSOS

14.1 - Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As licitantes poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.2 - A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.
14.3 - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.4 - Os recursos e as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão ser entregues no Serviço de Protocolo da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** localizado na Praça Barão de Santa Bárbara, 57 centro, das 09 às 11h e das 12h às 16 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

14.5 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** adjudicará o objeto e homologará a licitação.

15. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 - Uma vez homologado o resultado da licitação pela Autoridade competente, será formalizada a ata, conforme **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**, que constitui documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação.

15.2 – **A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** convocará formalmente a licitante classificada em primeiro lugar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, informando o local e data para assinatura da ata de Registro de Preços. A convocação far-se-á através de ofício ou e-mail, dentro do prazo de validade de sua proposta.

15.2.1 - O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo fornecedor convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG.**

15.2.2 - Para retirada do empenho, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas neste edital.

15.2.3 - Nos termos do art. 95 da Lei Federal nº 14.133/21, o presente edital e seus anexos e a proposta do adjudicatário serão partes integrantes da nota de empenho de despesa, a qual substituirá o instrumento de contrato.

15.2.4 - A recusa injustificada do adjudicatário em aceitar a nota de empenho, até 5 (cinco) dias úteis após sua convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, e facultando a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** convocar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação ou revogar a licitação.

15.2.5 - É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste edital.

15.2.6 - Quando do comparecimento da empresa para assinatura da Ata, deverão ser apresentados os documentos de Carteira de Identidade e o Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) do responsável pela assinatura do contrato e o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor. Se for procurador, apresentar, juntamente, a procuração comprovando o mandato.

15.2.7 - A ata firmada com o licitante vencedor poderá ser alterada nos termos doartigo 124, da Lei Federal nº14. 133/21.

16. DA EMISSÃO DOS PEDIDOS

16.1 A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** através do departamento de compras, respeitada a ordem de registro, selecionará os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos de fornecimento, quando necessário.
16.2 - O fornecedor convocado que não cumprir as obrigações estabelecidas na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III** estará sujeito às sanções previstas neste edital. Neste caso, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG convocará** obedecida a ordem de classificação, o próximo fornecedor registrado no SRP.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

17.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeira/a durante o certame;

17.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

17.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

17.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

17.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

17.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

17.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

17.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

17.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

17.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

17.1.5. fraudar a licitação;

17.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

17.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

17.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

17.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

17.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

17.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

17.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

17.2.1. advertência;

17.2.2. multa;

17.2.3. impedimento de licitar e contratar e;

17.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

17.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

17.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

17.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

17.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 dias úteis, a contar da comunicação oficial.

17.4.1. Para as infrações previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

17.4.2. Para as infrações previstas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

17.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

17.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação

17.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

17.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n. º 14.133/2021.

17.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 17.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, quando exigida em favor do (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

17.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

17.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

17.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

17.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

17.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1 - A cada pedido, o recebimento provisório do objeto será efetuado pelas Escolas do Município e creche**,** no prazo de 1 dia, nos termos do art. 140, inciso II, alínea a, da Lei Federal nº 14.133/21.

18.2 - A cada pedido, o recebimento definitivo do objeto será efetuado pelo setor requisitante, no prazo de 2 dias, depois de verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contratadas e consignadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXOI** deste edital.

18.3 - O aceite/aprovação dos produtos pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade e/ou qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I** deste edital.

19. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1 - O fornecedor registrado poderá ter o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

19.2 - O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, quando o fornecedor:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

II - não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

III - não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no § 2º do art. 25; ou

IV - sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

§1º Na hipótese prevista no inciso IV do caput, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

§2º O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no caput será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

§3º Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

20. DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1 - A ata de registro de preços poderá ser revogada pela Administração:

20.2 - Automaticamente:

20.2.1 - por decurso de prazo de vigência;

20.2.2 - quando não restarem fornecedores registrados.

20.3 - Pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE,** quando caracterizado o interesse público.

21. LIQUIDAÇÃO/PAGAMENTO

21.1 - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

21.2 - os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde - MG, CNPJ nº 01.611.138/0001-90, situada a Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, Santa Bárbara do Monte Verde.

21.2.1 - Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

21.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

21.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

21.5 - A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

21.6 - Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

21.7 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

21.8 - Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

21.9 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

22. PRAZO DE PAGAMENTO

22.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

22.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

23. FORMA DE PAGAMENTO

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

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

23.3 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

23.3.1 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

23.3.2 - O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

24. DOS ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL

24.1 - Anexo I – Modelo de Proposta Comercial;
24.2 - Anexo II – Termo de Referência;
24.3 - Anexo I do Termo de Referência: Orçamento Estimativo Contendo O Relatório Da Pesquisa De Preços;

24.3 - Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços;
24.4 - Anexo IV – Modelo de Declaração Relativa a Trabalho de Menores;
24.5 - Anexo V – Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação;
24.6 - Anexo VI – Modelo de Declaração de ME ou EPP;
24.7 - Anexo VII – Estudo Técnico Preliminar (ETP)

25. DAS CONSIDERAÇÕES DE CARÁTER GERAL

25.1 - O esclarecimento de dúvidas e informações sobre o presente Edital poderão ser requeridos por escrito, ou através do e-mail: licitação@santabarbaradomonteverde.mg.gov.br,ou diretamente no departamento de licitações do **MUNICÍPIO,** situado na sede da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde – MG, das 09 às 11h e das 12h às 16 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, até dois dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

25.2 - As impugnações interpostas deverão ser entregues no Serviço de Protocolo da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE - MG**, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, e serão dirigidas ao Pregoeira, até dois dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

25.3 - Caberá a Pregoeira responder, antes da realização da sessão, às impugnações interpostas pelos potenciais licitantes, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados

25.4 - O acompanhamento dos resultados das fases desta licitação, bem como dos pedidos de esclarecimentos e impugnações, poderá ser feito através de *e-mail, ou no quadro de avisos da* ***PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG.***

25.5 - É facultada a pregoeira e à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos requisitos previstos neste edital e seus anexos, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou da documentação de habilitação.

25.6 - A Administração poderá, a qualquer momento, revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anular o certame se constatado vício no seu processamento.

25.7 - Ocorrendo a revogação ou anulação do certame, a decisão será publicada no mesmo veículo em que se deu a publicação do aviso inicial.

25.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

25.9 - Os casos omissos serão resolvidos pela pregoeira, com auxílio da equipe de apoio.

25.10 - **A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** e as licitantes do certame elegem o foro do Município de Rio Preto-MG, para dirimir qualquer questão controversa relacionada com o presente edital.

Santa Bárbara do Monte Verde, 12 de agosto de 2026.

_____
Ana Adelia Moreira Machado
Secretária Municipal de Planejamento e Administração

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

A firma abaixo se propõe **a executar o objeto deste edital, conforme discriminado no Termo de Referência – Anexo II**, pelos preços e condições assinalados no presente, obedecendo rigorosamente às disposições da legislação competente.

PROPONENTE			
Razão Social/Nome:			
Logradouro:		Nº	Bairro:
Cidade:	UF:	CEP:	Tel:
CNPJ/CPF:		Inscrição Estadual/RG:	

Para fornecer os materiais conforme especificações abaixo, propomos os seguintes preços:

N° Item	Descrição	Und.	Qtd.	Marca	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	"Balas mastigáveis, disponíveis em sabores variados, apresentando textura firme, sabor e aroma característicos, isentas de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 600 g por pacote. Validade: conforme legislação vigente. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50			
0002	"Balas mastigáveis, disponíveis em sabores variados, apresentando textura macia, sabor e aroma característicos, isentas de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Validade: conforme legislação vigente. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50			

0003	"Embalagem de papel tipo mono para pipoca, resistente e de boa gramatura. Produto com formato característico (tipo saco), permitindo fácil manuseio e consumo, podendo apresentar estampa ou ser na cor natural. Dimensões: aproximadamente 10 cm (largura) x 15 cm (altura) x 5 cm (profundidade). Apresentação: pacotes com 100 unidades. Observações: O produto deverá estar em perfeito estado, isento de rasgos, furos ou deformações, e em conformidade com as normas sanitárias vigentes para materiais em contato com alimentos. "	PCT	100			
0004	"Milho para pipoca, constituído por grãos selecionados, limpos, secos e de boa qualidade, próprios para estourar, apresentando coloração característica, uniformidade e isento de impurezas, matérias estranhas ou grãos deteriorados, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto indicado para preparo de pipoca, com bom rendimento de expansão. Conteúdo líquido: 400 g por embalagem. "	PCT	100			
0005	"Óleo de soja refinado, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 900 ml por unidade. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica (PET) ou equivalente, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. "	Unid.	100			
0006	"Pacote de bombons, em sabor uniforme por embalagem. As embalagens poderão ser fornecidas em sabores variados. Conteúdo líquido: 1 kg por pacote. Apresentação: unidades individuais embaladas. Validade: conforme legislação vigente. Observações: O	PCT	50			

	produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "					
0007	"Pirulitos, disponíveis em sabores variados, elaborados com açúcar e demais ingredientes permitidos, isentos de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Apresentação: unidades individuais com haste, embaladas individualmente. Validade: conforme legislação vigente. " - "Pirulitos, disponíveis em sabores variados, elaborados com açúcar e demais ingredientes permitidos, isentos de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Apresentação: unidades individuais com haste, embaladas individualmente. Validade: conforme legislação vigente. "	PCT	50			
0008	Refrigerante de Cola. Bebida gaseificada sabor cola. Embalagem de 2 L. - Refrigerante de Cola. Bebida gaseificada sabor cola. Embalagem de 2 L.	Un	960			
0009	Refrigerante de Guaraná. Bebida gaseificada sabor Guaraná. Embalagem de 2 L. - Refrigerante de Guaraná. Bebida gaseificada sabor Guaraná. Embalagem de 2 L.	Un	600			
0010	Refrigerante Sabores Variados. Bebida gaseificada podendo ser fornecida em sabores variados. Embalagem de 2 L. - Refrigerante Sabores Variados. Bebida gaseificada podendo ser fornecida em sabores variados. Embalagem de 2 L.	Un	405			

0011	"Suco de fruta industrializado, acondicionado em embalagem cartonada tipo “caixinha”, pronto para consumo, elaborado a partir de suco ou polpa de fruta, podendo ser integral, reconstituído ou néctar, conforme classificação do produto, apresentando sabor, cor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto em diversos sabores (ex.: laranja, uva, maçã, pêssego, entre outros). Dimensões: unidades com conteúdo de 1 L, Validade: conforme legislação vigente. "	Un	330			
0012	"Varetas/palitos para algodão doce, confeccionados em material apropriado para contato com alimentos, sem ponta, com superfície lisa e resistente, garantindo segurança no manuseio e utilização. Dimensões: comprimento aproximado de 40 cm. Apresentação: pacote contendo 100 (cem) unidades. Obs.: O produto deverá estar limpo, isento de farpas, rachaduras ou imperfeições, e em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis. "	PCT	50			
0013	"Bolo confeitado retangular, contendo recheio e cobertura. O recheio deverá ser distribuído de forma uniforme entre as camadas, podendo ser de sabores variados (ex.: doce de leite, chocolate, creme, frutas ou similares), e a cobertura deverá apresentar acabamento adequado para consumo e apresentação, podendo ser em chantilly, glacê, ganache ou equivalente. Dimensões: aproximadamente 30 cm x 40 cm, formato retangular, com altura compatível com a aplicação de recheio e cobertura. Obs.: O produto deverá ser preparado com ingredientes de qualidade, apresentar frescor no ato da	Un	60			

	entrega, textura adequada, bom aspecto visual, e estar acondicionado conforme as normas sanitárias vigentes. "					
0014	"Bolo em fatias individuais (sabores variados). Produto pronto para consumo, com cobertura, conforme o sabor solicitado. Dimensões: fatia individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá apresentar textura homogênea, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e estar acondicionado conforme as normas sanitárias vigentes."	PD	4100			
0015	"Bolo tipo redondo, tradicional, pronto para consumo. Disponível em sabores variados, podendo ser fornecido com ou sem cobertura, conforme a necessidade da Administração. Dimensões: diâmetro aproximado de 20 a 25 cm, com altura média entre 8 e 12 cm. Obs.: O produto deverá apresentar textura homogênea, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e ser acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	225			
0016	"Broa em fatias individuais, elaborada com ingredientes tradicionais (como fubá/milho, farinha de trigo, açúcar, ovos e leite). Produto pronto para consumo, adequado para distribuição em porções, podendo ser oferecido em variações simples ou acrescido de ingredientes como erva-doce, coco ou queijo, conforme a necessidade da Administração. Porção: pedaço individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura homogênea, frescor no ato da entrega e estar acondicionado em	PD	4100			

	conformidade com as normas sanitárias vigentes"					
0017	"Leite pasteurizado integral, acondicionado em embalagem plástica, pronto para consumo, destinado à alimentação humana. Produto fresco, submetido a processo de pasteurização, apresentando cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 1 (um) litro. Validade: conforme legislação específica para leite pasteurizado, devendo ser observadas as condições de armazenamento e conservação sob refrigeração. "	Un	6480			
0018	"Leite UHT integral, submetido a processo de ultrapasteurização, homogeneizado, pronto para consumo, destinado à alimentação humana. Produto de cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas, com composição e características conforme a legislação sanitária vigente. Embalagem: acondicionamento em embalagem longa vida (cartonada asséptica), hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Validade: prazo mínimo de validade conforme legislação, contado a partir da data de entrega. Obs.: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação, com rotulagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas sanitárias vigentes. "	Un	60			
0019	"Manteiga com sal. Embalagem: acondicionada em embalagem adequada, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e	Un	675			

	informações nutricionais. Apresentação: unidades com peso líquido de 200 gramas. Validade: prazo conforme legislação vigente, contado a partir da data de entrega. Obs.: O produto deverá ser mantido sob refrigeração, apresentar boa aparência, frescor no ato da entrega e estar acondicionado e transportado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "					
0020	"Mortadela defumada, fornecida fatiada finamente, com textura firme e homogênea, isenta de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, acondicionado de forma a preservar sua integridade, frescor e qualidade. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantida sob refrigeração. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes.”	KG	30			
0021	"Muçarela Fatiada. Produto pronto para consumo, fatiado de finamente e de forma uniforme, com boa capacidade de derretimento. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantida sob refrigeração. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. “	KG	285			
0022	"Pão de queijo de tamanho pequeno, elaborado a partir de polvilho, queijo, leite, ovos e óleo ou gordura vegetal, apresentando formato arredondado, casca levemente crocante e interior macio. Dimensões: Tamanho pequeno, com peso aproximado entre 15 g e 20 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar	KG	50			

	boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "					
0023	"Pão doce, elaborado com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, apresentando massa macia, leve e homogênea, com sabor levemente adocicado, odor característico e coloração dourada, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, indicado para lanches e distribuição em porções, podendo conter variações com cobertura ou recheio (ex.: creme, coco, goiabada ou similares), conforme a necessidade da Administração. Unidade: tamanho individual, com peso aproximado entre 50 g e 70 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes.”	KG	600			
0024	"Pão francês, elaborado com farinha de trigo, água, sal e fermento, apresentando formato alongado, casca crocante e dourada, e miolo macio e aerado. Produto pronto para consumo, devendo ser fornecido fresco, produzido no mesmo dia da entrega. Unidade: peso aproximado de 50 g por unidade, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. "	KG	2500			
0025	"Presunto fatiado, obtido a partir de pernil suíno, submetido a processo de cozimento, apresentando textura macia, coloração rosada uniforme, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, devendo ser fatiado de forma fina e uniforme.	KG	255			

	Embalagem: acondicionado em embalagem apropriada, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser armazenado sob refrigeração.”					
0026	"Queijo Minas Frescal, obtido a partir de leite pasteurizado, apresentando textura macia, úmida e levemente granulada, coloração branca, sabor suave e odor característico, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, devendo ser mantido sob refrigeração. Apresentação: peça inteira de aproximadamente 1 Kg. Embalagem: acondicionado em embalagem apropriada, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, podendo conter soro. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser respeitadas as condições de conservação sob refrigeração. - "	Un	420			
0027	"Requeijão Cremoso. Produto pronto para consumo, apresentando textura cremosa, homogênea e espalhável. Conteúdo líquido: 200 g por unidade. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantido sob refrigeração após aberto. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	180			
0028	"Rosquinhas de produção própria. Disponível em sabores variados, elaboradas com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, podendo	KG	150			

	apresentar variações como coco, chocolate, baunilha, entre outros. Produto assado, textura macia ou levemente crocante, conforme o tipo. isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Apresentação: unidades individuais, com peso e dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "					
0029	"Salgadinho de tamanho pequeno, elaborado com massa apropriada e recheio variado (ex.: carne, frango, queijo ou similares), podendo ser preparado nas formas frita ou assada, apresentando formato característico conforme o tipo (coxinha, risole, bolinha, entre outros), textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: tamanho pequeno, com peso aproximado entre 15 g e 25 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	CENTO	60			
0030	"Salgado assado de frango, elaborado com massa macia e homogênea, recheado com carne de frango temperada, podendo conter complementos como requeijão, milho, ervas ou similares. Produto assado, apresentando superfície levemente dourada, textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, indicado para lanches e eventos, devendo apresentar boa estrutura que permita o manuseio sem	Un	6000			

	desagregação. Dimensões: porção individual, com peso aproximado entre 120 g e 150 g, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "					
0031	"Salgado assado de presunto e muçarela, elaborado com massa macia e homogênea, recheado com presunto e muçarela, podendo conter temperos suaves ou complementos permitidos. Produto assado, apresentando superfície levemente dourada, textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: porção individual, com peso aproximado entre 120 g e 150 g, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	Un	9100			
0032	"Salgado Hambúrguer assado, recheado com, no mínimo, 1 hambúrguer de carne bovina ou mista, muçarela, presunto e molho. Produto assado, pronto para consumo, com superfície levemente dourada coberta por sementes de gergelim, devendo apresentar boa estrutura, permitindo manuseio sem desagregação. Dimensões: porção individual com peso aproximado entre 120 g e 180 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá ser preparado com ingredientes de qualidade, apresentar textura adequada, bom aspecto visual, frescor no ato da	Un	6700			

	entrega e estar acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "					
0033	"Torrada, obtida a partir de pão submetido a processo de torrefação, apresentando textura crocante, coloração dourada, sabor e odor característicos, isenta de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 300 g por unidade. ObS.: O produto deverá apresentar crocância adequada, boa aparência, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	165			
0034	"Torta salgada, preparada em tabuleiro grande, elaborada com massa adequada e recheio salgado variado (ex.: frango, carne, legumes, presunto e queijo ou similares). Produto fresco, apresentando textura macia, estrutura firme para corte, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: aproximadamente 30 cm x 40 cm, com altura compatível para corte e porcionamento. "	Un	29			

1 - PREÇO TOTAL OFERTADO:

1.2 - O (s) preço (s) ofertados incide (m) inclui (em) todos os custos de mão de obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais, administração, trabalhistas, previdenciários, contribuições parafiscais e outros que venham a incidir sobre o objeto do **Edital de Pregão 20/2026.**

2 - DO PRAZO DE FORNECIMENTO:

2.1 - As entregas deverão ocorrer no prazo indicado de cada setor requisitante, após envio da AF (Autorização de Fornecimento), emitida pelo setor de compras.

3 - DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

3.1 - O prazo de validade desta proposta comercial é de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega a pregoeira, nos termos do art. 90, § 3º da Lei Federal 14.133/21.

4 – DA COMPATIBILIDADE DOS VALORES APRESENTADOS COM AQUELES PRATICADOS NO MERCADO.

Declaro para os devidos fins de Direito que os valores apresentados são de fato aqueles praticados no mercado, tendo pleno conhecimento de que na hipótese de existir sobrepreço ou superfaturamento, essa empresa será responsabilizada, ainda que os preços estejam abaixo da estimativa prevista no edital, conforme recente posicionamento do Tribunal de Contas da União. Acórdão 2262/2017-Plenário, TC 000.224/2010-3, relator Ministro Benjamin Zymler, 9.9.2017.

LOCAL/DATA

_____

ASSINAR E CARIMBAR

ANEXO II
TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO
1.1 - Registro de preços para futura e eventual aquisição de produtos destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, compreendendo itens de consumo, gêneros alimentícios, bebidas e materiais correlatos conforme condições e especificações contidas neste Termo de referência.

2 - DA PADRONIZAÇÃO
2.1 - A contratação se dará em observância ao princípio da padronização, em consonância com o disposto no inciso IV do art. 19 da Lei 14.133/2021.

3 - DA NATUREZA DO OBJETO
3.1 - O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

3.2 - Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

3.3 - JUSTIFICATIVA DE USO DO PREGÃO NA FORMA PRESENCIAL

Consoante o art. 17, § 2º da Lei nº 14.133/2021, “as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada”.

Verifica-se, portanto, que o principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação de bens e serviços comuns, sem prejuízo à competitividade.

Justifica-se dessa forma a necessidade de realizar o pregão na modalidade presencial, em face da existência de comerciantes locais e regionais que não dispõem de aparato tecnológico suficiente para participação, devendo claro haver as devidas orientações para quando a possibilidade de o pregão presencial decair já estarem alinhados as novas modalidades de contratação pela administração pública.

Outrossim, o objeto da modalidade de pregão ora justificada, qual seja, contratação de empresa para aquisição de produtos destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, compreendendo itens de consumo, gêneros alimentícios, bebidas e materiais correlatostrará uma desvantagem para administração a caso se realize de forma eletrônica, visto que o intuito da modalidade pregão na forma presencial é, de fato, consolidar o postulado

da celeridade ao processo licitatório e não apenas mero cumprimento da burocratização normativa.

Nessa esteira, a presença física dos autores na sessão pública, como pregoeira, equipe de apoio e licitante, é fundamental para que os concorrentes demonstrem conhecimento aprofundado sobre o objeto licitatório. Ademais, podemos destacar, ainda, problemas de logística que poderão acarretar em atrasos na entrega dos produtos, até mesmo, em desabastecimento para a administração, pois por envolver empresas de todo o território nacional é possível, por exemplo, a demora na entrega dos produtos daquelas que apresentaram menores preços no decorrer da execução do contrato.

Trata-se de prejuízos de cunho administrativo e operacional para a administração, vez que poderá haver uma lacuna temporal para que os materiais ou serviços solicitados sejam entregues ou disponibilizados ao gestor, apesar da previsão para entrega estar estipulada no contrato.

O pregão presencial permite ainda inibir a apresentação de propostas insustentáveis ou inexequíveis que atrasariam os procedimentos e aumentariam seus custos.

Há diversas vantagens da forma presencial do pregão sobre a eletrônica, dentre as quais: a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e a facilidade na negociação de preços, bem como a verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

A opção pela modalidade presencial do pregão não produz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, permite maior redução de preços em vista da interação da pregoeira com os licitantes.

Ainda, há possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão do pregão presencial, promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar o procedimento licitatório, verificação imediata das condições de habilitação e execução da proposta, manifestações recursais verbais, proporcionando maior celeridade aos procedimentos, visto que, em regra, ocorrerem na própria sessão pública, sem prejuízo da competição de preços, também justificando a decisão da adoção do Pregão Presencial.

Sendo assim, a escolha da modalidade Pregão Presencial é a que melhor se adequa a contratação do objeto do certame, pois a Administração Pública tem o poder discricionário para decidir sobre as modalidades licitatórias de acordo com sua necessidade e conveniência desde que motivadas, e haja permissivo legislativo autorizando o ato.

Por fim, com a devida justificativa sobre o ponto de vista da celeridade, entretanto, sem prejudicar a escolha da proposta mais vantajosa, eis que presente a

fase de lances verbais, o Pregão Presencial se configura como meio fundamental para aquisição de bens e serviços comuns pela Administração Pública de forma mais célere e vantajosa em detrimento às outras formas.

Lei 14.133:

Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento:
I - dos requisitos estabelecidos no art. 7º e no caput do art. 8º desta Lei;
II - da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o § 2º do art. 17 desta Lei;
III - das regras relativas à divulgação em sítio eletrônico oficial.

Na esteira do exposto, dever-se-á mencionar que o princípio da eficiência da Administração Pública tem no pregão presencial também a sua manifesta contribuição.

4 - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.
0001	"Balas mastigáveis, disponíveis em sabores variados, apresentando textura firme, sabor e aroma característicos, isentas de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 600 g por pacote. Validade: conforme legislação vigente. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50
0002	"Balas mastigáveis, disponíveis em sabores variados, apresentando textura macia, sabor e aroma característicos, isentas de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Validade: conforme legislação vigente. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50
0003	"Embalagem de papel tipo mono para pipoca, resistente e de boa gramatura. Produto com formato característico (tipo saco), permitindo fácil manuseio e consumo, podendo apresentar estampa ou ser na cor natural. Dimensões: aproximadamente 10 cm (largura) x 15 cm (altura) x 5 cm (profundidade). Apresentação: pacotes com 100 unidades. Observações: O produto deverá estar em perfeito estado, isento de rasgos, furos ou deformações, e em conformidade com as normas sanitárias vigentes para materiais em contato com alimentos. "	PCT	100
0004	"Milho para pipoca, constituído por grãos selecionados, limpos, secos	PCT	100

	e de boa qualidade, próprios para estourar, apresentando coloração característica, uniformidade e isento de impurezas, matérias estranhas ou grãos deteriorados, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto indicado para preparo de pipoca, com bom rendimento de expansão. Conteúdo líquido: 400 g por embalagem. "		
0005	"Óleo de soja refinado, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 900 ml por unidade. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica (PET) ou equivalente, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. "	Unid.	100
0006	"Pacote de bombons, em sabor uniforme por embalagem. As embalagens poderão ser fornecidas em sabores variados. Conteúdo líquido: 1 kg por pacote. Apresentação: unidades individuais embaladas. Validade: conforme legislação vigente. Observações: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50
0007	"Pirulitos, disponíveis em sabores variados, elaborados com açúcar e demais ingredientes permitidos, isentos de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Apresentação: unidades individuais com haste, embaladas individualmente. Validade: conforme legislação vigente. " - "Pirulitos, disponíveis em sabores variados, elaborados com açúcar e demais ingredientes permitidos, isentos de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Apresentação: unidades individuais com haste, embaladas individualmente. Validade: conforme legislação vigente. "	PCT	50
0008	Refrigerante de Cola. Bebida gaseificada sabor cola. Embalagem de 2 L. - Refrigerante de Cola. Bebida gaseificada sabor cola. Embalagem de 2 L.	Un	960
0009	Refrigerante de Guaraná. Bebida gaseificada sabor Guaraná. Embalagem de 2 L. - Refrigerante de Guaraná. Bebida gaseificada sabor Guaraná. Embalagem de 2 L.	Un	600
0010	Refrigerante Sabores Variados. Bebida gaseificada podendo ser fornecida em sabores variados. Embalagem de 2 L. - Refrigerante Sabores Variados. Bebida gaseificada podendo ser fornecida em sabores variados. Embalagem de 2 L.	Un	405
0011	"Suco de fruta industrializado, acondicionado em embalagem cartonada tipo “caixinha”, pronto para consumo, elaborado a partir de suco ou polpa de fruta, podendo ser integral, reconstituído ou néctar, conforme classificação do produto, apresentando sabor, cor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto em diversos sabores (ex.:	Un	330

	laranja, uva, maçã, pêssego, entre outros). Dimensões: unidades com conteúdo de 1 L, Validade: conforme legislação vigente. "		
0012	"Varetas/palitos para algodão doce, confeccionados em material apropriado para contato com alimentos, sem ponta, com superfície lisa e resistente, garantindo segurança no manuseio e utilização. Dimensões: comprimento aproximado de 40 cm. Apresentação: pacote contendo 100 (cem) unidades. Obs.: O produto deverá estar limpo, isento de farpas, rachaduras ou imperfeições, e em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis. "	PCT	50
0013	"Bolo confeitado retangular, contendo recheio e cobertura. O recheio deverá ser distribuído de forma uniforme entre as camadas, podendo ser de sabores variados (ex.: doce de leite, chocolate, creme, frutas ou similares), e a cobertura deverá apresentar acabamento adequado para consumo e apresentação, podendo ser em chantilly, glacê, ganache ou equivalente. Dimensões: aproximadamente 30 cm x 40 cm, formato retangular, com altura compatível com a aplicação de recheio e cobertura. Obs.: O produto deverá ser preparado com ingredientes de qualidade, apresentar frescor no ato da entrega, textura adequada, bom aspecto visual, e estar acondicionado conforme as normas sanitárias vigentes. "	Un	60
0014	"Bolo em fatias individuais (sabores variados). Produto pronto para consumo, com cobertura, conforme o sabor solicitado. Dimensões: fatia individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá apresentar textura homogênea, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e estar acondicionado conforme as normas sanitárias vigentes."	PD	4100
0015	"Bolo tipo redondo, tradicional, pronto para consumo. Disponível em sabores variados, podendo ser fornecido com ou sem cobertura, conforme a necessidade da Administração. Dimensões: diâmetro aproximado de 20 a 25 cm, com altura média entre 8 e 12 cm. Obs.: O produto deverá apresentar textura homogênea, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e ser acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	225
0016	"Broa em fatias individuais, elaborada com ingredientes tradicionais (como fubá/milho, farinha de trigo, açúcar, ovos e leite). Produto pronto para consumo, adequado para distribuição em porções, podendo ser oferecido em variações simples ou acrescido de ingredientes como erva-doce, coco ou queijo, conforme a necessidade da Administração. Porção: pedaço individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura homogênea, frescor no ato da entrega e estar acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes"	PD	4100
0017	"Leite pasteurizado integral, acondicionado em embalagem plástica, pronto para consumo, destinado à alimentação humana. Produto	Un	6480

	fresco, submetido a processo de pasteurização, apresentando cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 1 (um) litro. Validade: conforme legislação específica para leite pasteurizado, devendo ser observadas as condições de armazenamento e conservação sob refrigeração. "		
0018	"Leite UHT integral, submetido a processo de ultrapasteurização, homogeneizado, pronto para consumo, destinado à alimentação humana. Produto de cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas, com composição e características conforme a legislação sanitária vigente. Embalagem: acondicionamento em embalagem longa vida (cartonada asséptica), hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Validade: prazo mínimo de validade conforme legislação, contado a partir da data de entrega. Obs.: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação, com rotulagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas sanitárias vigentes. "	Un	60
0019	"Manteiga com sal. Embalagem: acondicionada em embalagem adequada, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Apresentação: unidades com peso líquido de 200 gramas. Validade: prazo conforme legislação vigente, contado a partir da data de entrega. Obs.: O produto deverá ser mantido sob refrigeração, apresentar boa aparência, frescor no ato da entrega e estar acondicionado e transportado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	675
0020	"Mortadela defumada, fornecida fatiada finamente, com textura firme e homogênea, isenta de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, acondicionado de forma a preservar sua integridade, frescor e qualidade. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantida sob refrigeração. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	KG	30
0021	"Muçarela Fatiada. Produto pronto para consumo, fatiado de finamente e de forma uniforme, com boa capacidade de derretimento. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantida sob refrigeração. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. “	KG	285
0022	"Pão de queijo de tamanho pequeno, elaborado a partir de polvilho, queijo, leite, ovos e óleo ou gordura vegetal, apresentando formato arredondado, casca levemente crocante e interior macio. Dimensões: Tamanho pequeno, com peso aproximado entre 15 g e 20 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e	KG	50

	armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "		
0023	"Pão doce, elaborado com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, apresentando massa macia, leve e homogênea, com sabor levemente adocicado, odor característico e coloração dourada, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, indicado para lanches e distribuição em porções, podendo conter variações com cobertura ou recheio (ex.: creme, coco, goiabada ou similares), conforme a necessidade da Administração. Unidade: tamanho individual, com peso aproximado entre 50 g e 70 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	KG	600
0024	"Pão francês, elaborado com farinha de trigo, água, sal e fermento, apresentando formato alongado, casca crocante e dourada, e miolo macio e aerado. Produto pronto para consumo, devendo ser fornecido fresco, produzido no mesmo dia da entrega. Unidade: peso aproximado de 50 g por unidade, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. "	KG	2500
0025	"Presunto fatiado, obtido a partir de pernil suíno, submetido a processo de cozimento, apresentando textura macia, coloração rosada uniforme, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, devendo ser fatiado de forma fina e uniforme. Embalagem: acondicionado em embalagem apropriada, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser armazenado sob refrigeração."	KG	255
0026	"Queijo Minas Frescal, obtido a partir de leite pasteurizado, apresentando textura macia, úmida e levemente granulada, coloração branca, sabor suave e odor característico, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, devendo ser mantido sob refrigeração. Apresentação: peça inteira de aproximadamente 1 Kg. Embalagem: acondicionado em embalagem apropriada, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, podendo conter soro. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser respeitadas as condições de conservação sob refrigeração. - "	Un	420
0027	"Requeijão Cremoso. Produto pronto para consumo, apresentando textura cremosa, homogênea e espalhável. Conteúdo líquido: 200 g por unidade. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantido sob refrigeração após aberto. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	180

0028	"Rosquinhas de produção própria. Disponível em sabores variados, elaboradas com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, podendo apresentar variações como coco, chocolate, baunilha, entre outros. Produto assado, textura macia ou levemente crocante, conforme o tipo. isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Apresentação: unidades individuais, com peso e dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	KG	150
0029	"Salgadinho de tamanho pequeno, elaborado com massa apropriada e recheio variado (ex.: carne, frango, queijo ou similares), podendo ser preparado nas formas frita ou assada, apresentando formato característico conforme o tipo (coxinha, risole, bolinha, entre outros), textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: tamanho pequeno, com peso aproximado entre 15 g e 25 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	CENTO	60
0030	"Salgado assado de frango, elaborado com massa macia e homogênea, recheado com carne de frango temperada, podendo conter complementos como requeijão, milho, ervas ou similares. Produto assado, apresentando superfície levemente dourada, textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, indicado para lanches e eventos, devendo apresentar boa estrutura que permita o manuseio sem desagregação. Dimensões: porção individual, com peso aproximado entre 120 g e 150 g, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	6000
0031	"Salgado assado de presunto e muçarela, elaborado com massa macia e homogênea, recheado com presunto e muçarela, podendo conter temperos suaves ou complementos permitidos. Produto assado, apresentando superfície levemente dourada, textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: porção individual, com peso aproximado entre 120 g e 150 g, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	Un	9100
0032	"Salgado Hambúrguer assado, recheado com, no mínimo, 1 hambúrguer de carne bovina ou mista, muçarela, presunto e molho. Produto assado, pronto para consumo, com superfície levemente dourada coberta por sementes de gergelim, devendo apresentar boa estrutura, permitindo manuseio sem desagregação. Dimensões:	Un	6700

	porção individual com peso aproximado entre 120 g e 180 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá ser preparado com ingredientes de qualidade, apresentar textura adequada, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e estar acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "		
0033	"Torrada, obtida a partir de pão submetido a processo de torrefação, apresentando textura crocante, coloração dourada, sabor e odor característicos, isenta de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 300 g por unidade. ObS.: O produto deverá apresentar crocância adequada, boa aparência, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	165
0034	"Torta salgada, preparada em tabuleiro grande, elaborada com massa adequada e recheio salgado variado (ex.: frango, carne, legumes, presunto e queijo ou similares). Produto fresco, apresentando textura macia, estrutura firme para corte, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: aproximadamente 30 cm x 40 cm, com altura compatível para corte e porcionamento. "	Un	29

5- PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 **O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses**, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.2 - O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.2.1 - Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2.2 - A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.2.1 - Quando o instrumento contratual for substituído por emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021, a minuta do contrato será parte integrante destes instrumentos para fins de observância dos requisitos previstos no art. 92 da NLLC.

5.2.3 - O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

6 - DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "B", DA LEI Nº 14.133, DE 2021).

6.1 - A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7 - DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "C", E ART. 40, §1º, INCISO I, DA LEI Nº 14.133, DE 2021)

7.1 - O Pregão Presencial, por Sistema de Registro de Preços, foi a modalidade selecionada como a mais viável para esta licitação, pretendendo atender necessidades contínuas, recorrentes e incertas, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar obrigatoriedade de contratação. O critério de julgamento das propostas será o de menor preço. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da homologação do pregão presencial.

7.2 - A solução compreende a aquisição do produto listado conforme especificações e quantidades fundamentadas em demandas diversas que impactam diretamente as os setores requisitantes.

7.3 -Justificam-se pela necessidade do fornecimento de água mineral, para distribuição as Secretarias Municipais de Santa Bárbara do Monte Verde/MG. Os produtos deverão ser todos de ótima qualidade e devem respeitar as especificações e quantidades descritas neste termo de referência.

8 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 - Sustentabilidade

8.1.1 - Os requisitos da contratação relacionados a natureza do objeto e a sustentabilidade encontra-se pormenorizado em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

8.1.2 - Registre-se que, eventual exigência de documentação de habilitação técnica e econômica, será tratado no tópico específico deste TR (CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR) de modo que sua inclusão aqui seria redundante.

8.2 - Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)
8.2.1 - Na presente contratação não será indicado marcas.

8.3 - Da vedação de marca/produto na aquisição do objeto
8.3.1 - Para a contratação do objeto NÃO haverá vedação ou restrições com relação ao emprego de marca ou produto de bens empregados em sua execução.

8.4 - Da exigência de carta de solidariedade
8.4.1 - Não será exigido Carta de Solidariedade emitida pelo fabricante.

8.5 - Subcontratação
8.5.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

8.6 - Garantia da contratação
8.6.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

8.7 - Da exigência de amostra:
8.7.1 – Não haverá exigência de amostra.

9 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO
9.1 – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO
9.1.1 – As entregas deverão ocorrer no prazo indicado de cada setor requisitante, após envio da AF (Autorização de Fornecimento), emitida pelo setor de compras.

9.1.2 – Caso não seja possível à entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

9.1.3 – As entregas deverão ser realizadas nos endereços indicados na Autorização de Fornecimento.

10 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO
10.1 – 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.

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

10.3 – 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.

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

10.5 – Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde – MG, **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.

10.6 – A responsabilidade pela gestão do contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 10.8 deste termo, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas em regulamento próprio do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

10.7 – A responsabilidade pela fiscalização do contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 10.8 deste TR, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas em regulamento próprio do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

10.8 – Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

10.9 – A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

10.10 – As regras previstas neste tópico aplicam-se à gestão da ata de registro de preço, naquilo que couber.

11 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

11.1 – DO RECEBIMENTO

11.1.1 – Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

11.1.2 – Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24h, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.1.3 – O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
11.1.4 – O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

11.1.5 – No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

11.1.7 – O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

12 – LIQUIDAÇÃO

12.1 – Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2 – Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte verde – MG, CNPJ

nº 01.611.138/0001-90, situada a Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

12.2.1 – Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

12.3 – Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

12.4 – A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

12.5 – A Administração deverá realizar consulta para:

a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

12.6 – Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

12.7 – Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

12.8 – Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

12.9 – Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

13 – PRAZO DE PAGAMENTO

13.1 – O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

13.2 – No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

14 – FORMA DE PAGAMENTO

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

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

14.3 – Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

14.3.1 – Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

14.3.2 – O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

15 – REAJUSTE

15.1 – Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

15.2 – Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do

IPCA acumulado dos últimos doze meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

15.4 – No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

15.5 – Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

15.6 – Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(54u) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

15.7 – Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

15.8 – O reajuste será realizado por apostilamento.

16 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1 – Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

16.1.1 – O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR VALOR POR ITEM facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.**

16.2 – MODO DE DISPUTA

16.2.1 – Modo de Disputa – **Presencial**

16.3 – Exigências de habilitação

16.3.1 – Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

16.3.1.1 – Habilitação jurídica (Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva);

16.3.1.2 – **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

16.3.1.3 – **Microempreendedor Individual – MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

16.3.1.4 – **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

16.3.1.5 – **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;

16.3.1.6 – **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

16.3.1.7 – **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

16.3.1.8 – **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971;

16.3.1.9 – **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;

16.3.1.10–**Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física.

16.4 – Habilitação fiscal, social e trabalhista

16.4.1 – **Prova de inscrição** no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

16.4.2 – **Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

16.4.3 – **Certificado de Regularidade** de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

16.4.4 – **Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

16.4.5 – **Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

16.4.6 – **Certidão Negativa de débitos trabalhista** exigida no art. 642 – A da consolidação das leis do trabalho acrescentado pela lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011.

16.4.7 – **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes** [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

16.5 – Qualificação Técnica e Econômico-Financeira

16.5.1 **– Certidão de Falência e Concordata**, expedida pelo Tribunal de Justiça do estado em que se encontra a sede da empresa.

16.5.1.1 - No caso das certidões apontarem a existência de algum fato ou processo relativo à solicitação de falência ou concordata, a empresa deverá apresentar a certidão emitida pelo fórum competente informando em que fase se encontra o feito em juízo.

17 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1 – O custo estimado da contratação encontra-se detalhado no ANEXO I deste Termo de Referência, tendo sido juntado no processo os preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos.

18 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1 – As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

18.1.1 – A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou seu instrumento substituto.

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

19 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

19.1 – As empresas são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

19.2 – Toda a documentação apresentada neste procedimento e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

_____

Ana Adelia Moreira Machado
Secretária Municipal de Planejamento e Administração

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

ORÇAMENTO ESTIMATIVO CONTENDO O RELATÓRIO DA PESQUISA DE PREÇOS

1 – OBJETO

1.1 - Registro de preços para futura e eventual aquisição de produtos destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, compreendendo itens de consumo, gêneros alimentícios, bebidas e materiais correlatos conforme condições e especificações no termo de referência.

2 - ÁREAS (S) REQUISITANTE (S)

2.1 - Secretaria Municipal de Planejamento e Administração.

3 - PLANILHA DE PREÇO ESTIMADO

N° Item	Descrição	Und.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	"Balas mastigáveis, disponíveis em sabores variados, apresentando textura firme, sabor e aroma característicos, isentas de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 600 g por pacote. Validade: conforme legislação vigente. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50	10,67	533,50
0002	"Balas mastigáveis, disponíveis em sabores variados, apresentando textura macia, sabor e aroma característicos, isentas de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Validade: conforme legislação vigente. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50	9,17	458,50
0003	"Embalagem de papel tipo mono para pipoca, resistente e de boa gramatura. Produto com formato característico (tipo saco), permitindo fácil manuseio e consumo, podendo apresentar estampa ou ser na cor natural. Dimensões:	PCT	100	21,07	2.107,00

	aproximadamente 10 cm (largura) x 15 cm (altura) x 5 cm (profundidade). Apresentação: pacotes com 100 unidades. Observações: O produto deverá estar em perfeito estado, isento de rasgos, furos ou deformações, e em conformidade com as normas sanitárias vigentes para materiais em contato com alimentos. "				
0004	"Milho para pipoca, constituído por grãos selecionados, limpos, secos e de boa qualidade, próprios para estourar, apresentando coloração característica, uniformidade e isento de impurezas, matérias estranhas ou grãos deteriorados, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto indicado para preparo de pipoca, com bom rendimento de expansão. Conteúdo líquido: 400 g por embalagem. "	PCT	100	5,33	533,00
0005	"Óleo de soja refinado, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 900 ml por unidade. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica (PET) ou equivalente, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. "	Unid.	100	10,97	1.097,00
0006	"Pacote de bombons, em sabor uniforme por embalagem. As embalagens poderão ser fornecidas em sabores variados. Conteúdo líquido: 1 kg por pacote. Apresentação: unidades individuais embaladas. Validade: conforme legislação vigente. Observações: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50	61,30	3.065,00
0007	"Pirulitos, disponíveis em sabores variados, elaborados com açúcar e demais ingredientes permitidos, isentos de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Apresentação: unidades individuais com haste, embaladas individualmente. Validade: conforme legislação vigente. " - "Pirulitos, disponíveis em sabores variados, elaborados com açúcar e demais ingredientes permitidos, isentos de impurezas e em conformidade com	PCT	50	16,13	806,50

	a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Apresentação: unidades individuais com haste, embaladas individualmente. Validade: conforme legislação vigente. "				
0008	Refrigerante de Cola. Bebida gaseificada sabor cola. Embalagem de 2 L. - Refrigerante de Cola. Bebida gaseificada sabor cola. Embalagem de 2 L.	Un	960	13,50	12.960,00
0009	Refrigerante de Guaraná. Bebida gaseificada sabor Guaraná. Embalagem de 2 L. - Refrigerante de Guaraná. Bebida gaseificada sabor Guaraná. Embalagem de 2 L.	Un	600	7,33	4.698,00
0010	Refrigerante Sabores Variados. Bebida gaseificada podendo ser fornecida em sabores variados. Embalagem de 2 L. - Refrigerante Sabores Variados. Bebida gaseificada podendo ser fornecida em sabores variados. Embalagem de 2 L.	Un	405	7,33	2.968,65
0011	"Suco de fruta industrializado, acondicionado em embalagem cartonada tipo “caixinha”, pronto para consumo, elaborado a partir de suco ou polpa de fruta, podendo ser integral, reconstituído ou néctar, conforme classificação do produto, apresentando sabor, cor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto em diversos sabores (ex.: laranja, uva, maçã, pêssego, entre outros). Dimensões: unidades com conteúdo de 1 L, Validade: conforme legislação vigente. "	Un	330	10,60	3.498,00
0012	"Varetas/palitos para algodão doce, confeccionados em material apropriado para contato com alimentos, sem ponta, com superfície lisa e resistente, garantindo segurança no manuseio e utilização. Dimensões: comprimento aproximado de 40 cm. Apresentação: pacote contendo 100 (cem) unidades. Obs.: O produto deverá estar limpo, isento de farpas, rachaduras ou imperfeições, e em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis. "	PCT	50	14,86	743,00
0013	"Bolo confeitado retangular, contendo recheio e cobertura. O recheio deverá ser distribuído de forma uniforme entre as camadas, podendo ser de sabores variados (ex.: doce de leite,	Un	60	201,67	12,100,20

	chocolate, creme, frutas ou similares), e a cobertura deverá apresentar acabamento adequado para consumo e apresentação, podendo ser em chantilly, glacê, ganache ou equivalente. Dimensões: aproximadamente 30 cm x 40 cm, formato retangular, com altura compatível com a aplicação de recheio e cobertura. Obs.: O produto deverá ser preparado com ingredientes de qualidade, apresentar frescor no ato da entrega, textura adequada, bom aspecto visual, e estar acondicionado conforme as normas sanitárias vigentes. "				
0014	"Bolo em fatias individuais (sabores variados). Produto pronto para consumo, com cobertura, conforme o sabor solicitado. Dimensões: fatia individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá apresentar textura homogênea, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e estar acondicionado conforme as normas sanitárias vigentes."	PD	4100	3,67	15.047,00
0015	"Bolo tipo redondo, tradicional, pronto para consumo. Disponível em sabores variados, podendo ser fornecido com ou sem cobertura, conforme a necessidade da Administração. Dimensões: diâmetro aproximado de 20 a 25 cm, com altura média entre 8 e 12 cm. Obs.: O produto deverá apresentar textura homogênea, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e ser acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	225	10,50	2.362,50
0016	"Broa em fatias individuais, elaborada com ingredientes tradicionais (como fubá/milho, farinha de trigo, açúcar, ovos e leite). Produto pronto para consumo, adequado para distribuição em porções, podendo ser oferecido em variações simples ou acrescido de ingredientes como erva-doce, coco ou queijo, conforme a necessidade da Administração. Porção: pedaço individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura homogênea, frescor no ato da entrega e estar acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes"	PD	4100	3,50	14.350,00

0017	"Leite pasteurizado integral, acondicionado em embalagem plástica, pronto para consumo, destinado à alimentação humana. Produto fresco, submetido a processo de pasteurização, apresentando cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 1 (um) litro. Validade: conforme legislação específica para leite pasteurizado, devendo ser observadas as condições de armazenamento e conservação sob refrigeração. "	Un	6480	6,83	44.258,40
0018	"Leite UHT integral, submetido a processo de ultrapasteurização, homogeneizado, pronto para consumo, destinado à alimentação humana. Produto de cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas, com composição e características conforme a legislação sanitária vigente. Embalagem: acondicionamento em embalagem longa vida (cartonada asséptica), hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Validade: prazo mínimo de validade conforme legislação, contado a partir da data de entrega. Obs.: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação, com rotulagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas sanitárias vigentes. "	Un	60	7,17	430,20
0019	"Manteiga com sal. Embalagem: acondicionada em embalagem adequada, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Apresentação: unidades com peso líquido de 200 gramas. Validade: prazo conforme legislação vigente, contado a partir da data de entrega. Obs.: O produto deverá ser mantido sob refrigeração, apresentar boa aparência, frescor no ato da entrega e estar acondicionado e transportado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	675	13,88	9.369,00
0020	"Mortadela defumada, fornecida fatiada finamente, com textura firme e homogênea, isenta de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, acondicionado de forma a	KG	30	34,63	1.038,90

	preservar sua integridade, frescor e qualidade. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantida sob refrigeração. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes.”				
0021	"Muçarela Fatiada. Produto pronto para consumo, fatiado de finamente e de forma uniforme, com boa capacidade de derretimento. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantida sob refrigeração. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. “	KG	285	61,33	17.479,05
0022	"Pão de queijo de tamanho pequeno, elaborado a partir de polvilho, queijo, leite, ovos e óleo ou gordura vegetal, apresentando formato arredondado, casca levemente crocante e interior macio. Dimensões: Tamanho pequeno, com peso aproximado entre 15 g e 20 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	KG	50	30,42	1.521,00
0023	"Pão doce, elaborado com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, apresentando massa macia, leve e homogênea, com sabor levemente adocicado, odor característico e coloração dourada, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, indicado para lanches e distribuição em porções, podendo conter variações com cobertura ou recheio (ex.: creme, coco, goiabada ou similares), conforme a necessidade da Administração. Unidade: tamanho individual, com peso aproximado entre 50 g e 70 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes.”	KG	600	25,17	15.102,00
0024	"Pão francês, elaborado com farinha de trigo, água, sal e fermento, apresentando formato alongado, casca crocante e dourada, e miolo macio e aerado. Produto pronto para consumo,	KG	2500	17,33	43.325,00

	devendo ser fornecido fresco, produzido no mesmo dia da entrega. Unidade: peso aproximado de 50 g por unidade, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. "				
0025	"Presunto fatiado, obtido a partir de pernil suíno, submetido a processo de cozimento, apresentando textura macia, coloração rosada uniforme, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, devendo ser fatiado de forma fina e uniforme. Embalagem: acondicionado em embalagem apropriada, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser armazenado sob refrigeração."	KG	255	35,63	9.085,65
0026	"Queijo Minas Frescal, obtido a partir de leite pasteurizado, apresentando textura macia, úmida e levemente granulada, coloração branca, sabor suave e odor característico, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, devendo ser mantido sob refrigeração. Apresentação: peça inteira de aproximadamente 1 Kg. Embalagem: acondicionado em embalagem apropriada, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, podendo conter soro. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser respeitadas as condições de conservação sob refrigeração. - "	Un	420	26,67	11.201,40
0027	"Requeijão Cremoso. Produto pronto para consumo, apresentando textura cremosa, homogênea e espalhável. Conteúdo líquido: 200 g por unidade. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantido sob refrigeração após aberto. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	180	11,83	2.129,40
0028	"Rosquinhas de produção própria. Disponível em sabores variados, elaboradas com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, podendo apresentar variações como coco, chocolate, baunilha,	KG	150	25,67	3.850,50

	entre outros. Produto assado, textura macia ou levemente crocante, conforme o tipo. isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Apresentação: unidades individuais, com peso e dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "				
0029	"Salgadinho de tamanho pequeno, elaborado com massa apropriada e recheio variado (ex.: carne, frango, queijo ou similares), podendo ser preparado nas formas frita ou assada, apresentando formato característico conforme o tipo (coxinha, risole, bolinha, entre outros), textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: tamanho pequeno, com peso aproximado entre 15 g e 25 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	CENTO	60	93,33	5.589,80
0030	"Salgado assado de frango, elaborado com massa macia e homogênea, recheado com carne de frango temperada, podendo conter complementos como requeijão, milho, ervas ou similares. Produto assado, apresentando superfície levemente dourada, textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, indicado para lanches e eventos, devendo apresentar boa estrutura que permita o manuseio sem desagregação. Dimensões: porção individual, com peso aproximado entre 120 g e 150 g, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	6000	6,13	36.780,00
0031	"Salgado assado de presunto e muçarela, elaborado com massa macia e homogênea, recheado com presunto e muçarela, podendo	Un	9100	5,63	51.233,00

	conter temperos suaves ou complementos permitidos. Produto assado, apresentando superfície levemente dourada, textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: porção individual, com peso aproximado entre 120 g e 150 g, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."				
0032	"Salgado Hambúrguer assado, recheado com, no mínimo, 1 hambúrguer de carne bovina ou mista, muçarela, presunto e molho. Produto assado, pronto para consumo, com superfície levemente dourada coberta por sementes de gergelim, devendo apresentar boa estrutura, permitindo manuseio sem desagregação. Dimensões: porção individual com peso aproximado entre 120 g e 180 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá ser preparado com ingredientes de qualidade, apresentar textura adequada, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e estar acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	6700	7,83	52.461,00
0033	"Torrada, obtida a partir de pão submetido a processo de torrefação, apresentando textura crocante, coloração dourada, sabor e odor característicos, isenta de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 300 g por unidade. ObS.: O produto deverá apresentar crocância adequada, boa aparência, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	165	15,83	2.611,95
0034	"Torta salgada, preparada em tabuleiro grande, elaborada com massa adequada e recheio salgado variado (ex.: frango, carne, legumes, presunto e queijo ou similares). Produto fresco, apresentando textura macia, estrutura firme para corte, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: aproximadamente 30 cm x 40 cm, com altura compatível para corte e	Un	29	153,33	4.446,57

	porcionamento. "				

3.1 - O valor total estimado da contratação é de **R$ 389.250,67 (trezentos e oitenta e nove mil duzentos e cinquenta reais e sessenta e sete centavos)**

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2026

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE, Estado de Minas Gerais, com sede na Praça Barão de Santa Bárbara do Monte Verde, nº 57, nesta cidade, portadora do CNPJ nº 01.611.138/0001-90, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Exmo. Sr. **Sylvio Silveira Martins Júnior**, doravante denominado **MUNICÍPIO**, e, A empresa _____, estabelecida a _____, n° _____, CNPJ n° _____, neste ato representada pelo Sr. (a) _____, portador da carteira de identidade RG n° _____, inscrito no CPF sob o n° _____, doravante denominada **PROMITENTE FORNECEDORA**,

EMBASAMENTO: nos termos do art. 40 da Lei Federal n° 14.133/21, e demais normas legais aplicáveis e considerando o resultado da licitação referente ao **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 82/2026,**modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 20/2026,** para **REGISTRO DE PREÇOS**, conforme consta do processo administrativo próprio, firmam à presente Ata de Registro de Preços, obedecidas às disposições da Lei n° 14.133/21, suas alterações posteriores e as condições seguintes:

CLÁUSULA I - DO OBJETO E DO VALOR

1.1 – Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços, para futuras aquisições pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG.

Item	Especificação do Produto	Unid.	Quant.	Marca	Valor Unit.	Valor Total

1.2 – O **MUNICÍPIO** não se obriga a adquirir os produtos dos licitantes vencedores, nem nas quantidades indicadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II,** podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, respeitada a legislação relativa às licitações.

CLÁUSULA II – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 – O prazo de vigência do registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados da data da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal 14.133/21.

2.3 – Em cada aquisição decorrentes desta ata, serão observados, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital do **Pregão Presencial para Registro de Preços nº 20/2026**, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso, independente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

CLÁUSULA III - DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO

3.1 - LIQUIDAÇÃO/PAGAMENTO

3.1.1 - Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

3.1.2 - os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde, CNPJ nº 01.611.138/0001-90, situada a Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

3.1.2.1 - Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;
b) a data da emissão;
c) os dados do contrato e do órgão contratante;
d) o período respectivo de execução do contrato;
e) o valor a pagar; e
f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

3.1.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

3.1.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

3.1.5 - A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça

a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

3.1.6 - Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

3.1.7 - Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

3.1.8 - Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

3.1.9 - Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

3.2 - PRAZO DE PAGAMENTO

3.2.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

3.2.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

3.3 - FORMA DE PAGAMENTO

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

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

3.3.3 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

3.3.4 - Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

3.3.5 - O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos

impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

CLÁUSULA IV – DA ENTREGA E DO PRAZO

4.1 – As entregas deverão ocorrer no prazo indicado de cada setor requisitante, após envio da AF (Autorização de Fornecimento), emitida pelo setor de compras.

4.2 – A empresa fornecedora deverá constar na Nota Fiscal a data e hora em que a entrega dos produtos foi feita, além da identificação de quem procedeu ao recebimento dos produtos.

4.2.1 – A entrega será feita nos endereços constantes da Autorização de Fornecimento.

4.2.2 - Caberá ao responsável conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento Provisório, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do edital.

4.3 - Toda e qualquer entrega de produtos, fora do local indicado caberá notificação à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-los, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas também, as sanções previstas do edital.

4.4 – Caso os produtos não estejam de acordo com as especificações exigidas, a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG, não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.

4.5 – Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

4.6 – A cada pedido, o recebimento provisório do objeto será efetuado pelo responsável do setor requisitante, no prazo de 1 (um) dias, nos termos do art. 140, inciso II, alínea a, da Lei Federal nº 14.133/21.

4.7 - A cada pedido, o recebimento definitivo do objeto será efetuado pelo setor requisitante, no prazo máximo de 1 dia, depois de verificada a conformidade das

quantidades e especificações com aquelas contratadas e consignadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** do edital.

4.8 - O aceite/aprovação dos produtos pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG,** não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade e/ou qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** deste edital.

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES

5.1 – Do Município
5.1.2 – Prestar a toda e qualquer informação a licitante vencedora, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;
5.1.3 – Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal;

5.2 – Da Promitente Fornecedora
5.2.1 – Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas no edital;

5.2.2 - Serão de inteira responsabilidade da empresa, os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros decorrentes da execução deste contrato, isentando o Município de qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal, decorrentes dos serviços e de qualquer tipo de demanda.

5.2.3 – A empresa assume o compromisso formal de executar todas as tarefas, objeto da presente ata, com perfeição e acuidade.
5.2.4 – A empresa será responsável por quaisquer danos materiais e/ou pessoais causados ao Município, ou a terceiros, provocados por seus empregados, ainda que por omissão involuntária, devendo ser adotadas, dentro de 48 horas, as providências necessárias para o ressarcimento.

5.2.5 - Deverão ser prestados pela empresa, todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, e cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

5.2.6 – Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação.

CLÁUSULA VI - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

6.1 – Os recursos orçamentários para cobrir as futuras despesas decorrentes desta Ata de Registro de Preços, serão alocados quando da emissão das AF Autorização de Fornecimento.

CLAUSULA VII - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO:

7.1 – Á presente Ata de Registro de Preços reger-se-á conforme o Edital da licitação modalidade **Pregão Presencial para Registro de Preços, Nº 20/2026.**

CLÁUSULA VIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 – Integram esta Ata, o edital **do Pregão Presencial para Registro de Preços n° 20/2026** e a proposta da empresa _____.

8.2 – Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal n° 14.133/21 no que não colidir com a primeira e nas demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

CLÁUSULA IX – DO FORO

9.1 – As parte elegem o foro da Comarca de Rio Preto - MG, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata.

E, por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento na presença de duas testemunhas abaixo.

Santa Bárbara do Monte Verde, ___ de _____ de 2026.

_____ _____

Prefeito Municipal Empresa Detentora da Ata

Testemunhas:

_____ _____

Nome: Nome:

CPF: CPF:

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES
DENTRO DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO

Ref.: PREGÃO 20/2026

_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____ **DECLARA**, para fins que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, de acordo com o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

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

.....
(Data)

.....
(Representante Legal)

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

A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
FORA DOS ENVELOPES

Ref.: PREGÃO nº 20/2026

(razão social da empresa) _____, com sede na (endereço) _____, inscrita no CNPJ nº _____, vem por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção ao disposto na Lei Federal 14.133/21, declarar que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade **Pregão nº 20/2026.**

Declara, ademais, que não está impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação.

Ressalva: desejo usufruir da prerrogativa do art. 43 da Lei Complementar nº 123/06 **( )**

.....
(Data)

.....
(Representante Legal)

Observação:

A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

FORA DOS ENVELOPES

Ref.: PREGÃO nº 20/2026

(razão social da empresa) _____, com sede na (endereço) _____, inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARAR, sob as penas da Lei, que é _____(MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

.....

(Data)

.....

(Representante Legal)

ANEXO VII

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1 - Registro de preços para futura e eventual aquisição de produtos destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal, compreendendo itens de consumo, gêneros alimentícios, bebidas e materiais correlatos, conforme condições e especificações contidas neste estudo

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 - A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades rotineiras da Administração Pública Municipal, mediante a formação de registro de preços para futura e eventual aquisição de produtos destinados ao consumo e utilização pelas Secretarias e demais setores do Município.

A aquisição mostra-se necessária para garantir a disponibilidade de produtos essenciais ao regular funcionamento das atividades administrativas e dos serviços públicos, possibilitando o atendimento adequado das demandas identificadas ao longo do exercício, inclusive aquelas relacionadas a reuniões, ações institucionais, atividades e eventos promovidos ou apoiados pela Administração.

A utilização do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza variável e periódica da demanda, permitindo que os produtos sejam adquiridos de forma parcelada, conforme a necessidade efetivamente verificada pelos setores municipais, evitando a formação de estoques excessivos e contribuindo para a adequada aplicação dos recursos públicos.

Dessa forma, a contratação busca assegurar o fornecimento regular e oportuno dos produtos necessários, garantindo continuidade das atividades administrativas e atendimento eficiente das demandas das diversas unidades da Administração Municipal, observadas as especificações, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência.

2.2. Estimativa das Quantidades:

N° Item	Descrição	Und.	Qtd.
0001	"Balas mastigáveis, disponíveis em sabores variados, apresentando textura firme, sabor e aroma característicos, isentas de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 600 g por pacote. Validade: conforme legislação vigente.	PCT	50

	Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "		
0002	"Balas mastigáveis, disponíveis em sabores variados, apresentando textura macia, sabor e aroma característicos, isentas de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Validade: conforme legislação vigente. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50
0003	"Embalagem de papel tipo mono para pipoca, resistente e de boa gramatura. Produto com formato característico (tipo saco), permitindo fácil manuseio e consumo, podendo apresentar estampa ou ser na cor natural. Dimensões: aproximadamente 10 cm (largura) x 15 cm (altura) x 5 cm (profundidade). Apresentação: pacotes com 100 unidades. Observações: O produto deverá estar em perfeito estado, isento de rasgos, furos ou deformações, e em conformidade com as normas sanitárias vigentes para materiais em contato com alimentos. "	PCT	100
0004	"Milho para pipoca, constituído por grãos selecionados, limpos, secos e de boa qualidade, próprios para estourar, apresentando coloração característica, uniformidade e isento de impurezas, matérias estranhas ou grãos deteriorados, em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto indicado para preparo de pipoca, com bom rendimento de expansão. Conteúdo líquido: 400 g por embalagem. "	PCT	100
0005	"Óleo de soja refinado, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 900 ml por unidade. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica (PET) ou equivalente, íntegra, resistente e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. "	Unid.	100
0006	"Pacote de bombons, em sabor uniforme por embalagem. As embalagens poderão ser fornecidas em sabores variados. Conteúdo líquido: 1 kg por pacote. Apresentação: unidades individuais embaladas. Validade: conforme legislação vigente. Observações: O produto deverá apresentar boa aparência, integridade das unidades, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	50
0007	"Pirulitos, disponíveis em sabores variados, elaborados com açúcar e demais ingredientes permitidos, isentos de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Apresentação: unidades individuais com haste, embaladas individualmente. Validade: conforme legislação vigente. "	PCT	50

	- "Pirulitos, disponíveis em sabores variados, elaborados com açúcar e demais ingredientes permitidos, isentos de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 500 g por pacote. Apresentação: unidades individuais com haste, embaladas individualmente. Validade: conforme legislação vigente. "		
0008	Refrigerante de Cola. Bebida gaseificada sabor cola. Embalagem de 2 L. - Refrigerante de Cola. Bebida gaseificada sabor cola. Embalagem de 2 L.	Un	960
0009	Refrigerante de Guaraná. Bebida gaseificada sabor Guaraná. Embalagem de 2 L. - Refrigerante de Guaraná. Bebida gaseificada sabor Guaraná. Embalagem de 2 L.	Un	600
0010	Refrigerante Sabores Variados. Bebida gaseificada podendo ser fornecida em sabores variados. Embalagem de 2 L. - Refrigerante Sabores Variados. Bebida gaseificada podendo ser fornecida em sabores variados. Embalagem de 2 L.	Un	405
0011	"Suco de fruta industrializado, acondicionado em embalagem cartonada tipo “caixinha”, pronto para consumo, elaborado a partir de suco ou polpa de fruta, podendo ser integral, reconstituído ou néctar, conforme classificação do produto, apresentando sabor, cor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto em diversos sabores (ex.: laranja, uva, maçã, pêssego, entre outros). Dimensões: unidades com conteúdo de 1 L, Validade: conforme legislação vigente. "	Un	330
0012	"Varetas/palitos para algodão doce, confeccionados em material apropriado para contato com alimentos, sem ponta, com superfície lisa e resistente, garantindo segurança no manuseio e utilização. Dimensões: comprimento aproximado de 40 cm. Apresentação: pacote contendo 100 (cem) unidades. Obs.: O produto deverá estar limpo, isento de farpas, rachaduras ou imperfeições, e em conformidade com as normas sanitárias e de segurança aplicáveis. "	PCT	50
0013	"Bolo confeitado retangular, contendo recheio e cobertura. O recheio deverá ser distribuído de forma uniforme entre as camadas, podendo ser de sabores variados (ex.: doce de leite, chocolate, creme, frutas ou similares), e a cobertura deverá apresentar acabamento adequado para consumo e apresentação, podendo ser em chantilly, glacê, ganache ou equivalente. Dimensões: aproximadamente 30 cm x 40 cm, formato retangular, com altura compatível com a aplicação de recheio e cobertura. Obs.: O produto deverá ser preparado com ingredientes de qualidade, apresentar frescor no ato da entrega, textura adequada, bom aspecto visual, e estar acondicionado conforme as normas sanitárias vigentes. "	Un	60
0014	"Bolo em fatias individuais (sabores variados). Produto pronto para consumo, com cobertura, conforme o sabor solicitado. Dimensões: fatia individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto	PD	4100

	deverá apresentar textura homogênea, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e estar acondicionado conforme as normas sanitárias vigentes.”		
0015	"Bolo tipo redondo, tradicional, pronto para consumo. Disponível em sabores variados, podendo ser fornecido com ou sem cobertura, conforme a necessidade da Administração. Dimensões: diâmetro aproximado de 20 a 25 cm, com altura média entre 8 e 12 cm. Obs.: O produto deverá apresentar textura homogênea, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e ser acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	225
0016	"Broa em fatias individuais, elaborada com ingredientes tradicionais (como fubá/milho, farinha de trigo, açúcar, ovos e leite). Produto pronto para consumo, adequado para distribuição em porções, podendo ser oferecido em variações simples ou acrescido de ingredientes como erva-doce, coco ou queijo, conforme a necessidade da Administração. Porção: pedaço individual com peso aproximado entre 80 g e 120 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura homogênea, frescor no ato da entrega e estar acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes"	PD	4100
0017	"Leite pasteurizado integral, acondicionado em embalagem plástica, pronto para consumo, destinado à alimentação humana. Produto fresco, submetido a processo de pasteurização, apresentando cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo 1 (um) litro. Validade: conforme legislação específica para leite pasteurizado, devendo ser observadas as condições de armazenamento e conservação sob refrigeração. "	Un	6480
0018	"Leite UHT integral, submetido a processo de ultrapasteurização, homogeneizado, pronto para consumo, destinado à alimentação humana. Produto de cor branca, odor e sabor característicos, isento de impurezas, com composição e características conforme a legislação sanitária vigente. Embalagem: acondicionamento em embalagem longa vida (cartonada asséptica), hermeticamente fechada, contendo 1 (um) litro. Validade: prazo mínimo de validade conforme legislação, contado a partir da data de entrega. Obs.: O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de conservação, com rotulagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, atendendo às normas sanitárias vigentes. "	Un	60
0019	"Manteiga com sal. Embalagem: acondicionada em embalagem adequada, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Apresentação: unidades com peso líquido de 200 gramas. Validade: prazo conforme legislação vigente, contado a partir da data de entrega. Obs.: O produto deverá ser mantido sob refrigeração, apresentar boa aparência, frescor no ato	Un	675

	da entrega e estar acondicionado e transportado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "		
0020	"Mortadela defumada, fornecida fatiada finamente, com textura firme e homogênea, isenta de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, acondicionado de forma a preservar sua integridade, frescor e qualidade. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantida sob refrigeração. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	KG	30
0021	"Muçarela Fatiada. Produto pronto para consumo, fatiado de finamente e de forma uniforme, com boa capacidade de derretimento. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantida sob refrigeração. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	KG	285
0022	"Pão de queijo de tamanho pequeno, elaborado a partir de polvilho, queijo, leite, ovos e óleo ou gordura vegetal, apresentando formato arredondado, casca levemente crocante e interior macio. Dimensões: Tamanho pequeno, com peso aproximado entre 15 g e 20 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	KG	50
0023	"Pão doce, elaborado com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, apresentando massa macia, leve e homogênea, com sabor levemente adocicado, odor característico e coloração dourada, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, indicado para lanches e distribuição em porções, podendo conter variações com cobertura ou recheio (ex.: creme, coco, goiabada ou similares), conforme a necessidade da Administração. Unidade: tamanho individual, com peso aproximado entre 50 g e 70 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	KG	600
0024	"Pão francês, elaborado com farinha de trigo, água, sal e fermento, apresentando formato alongado, casca crocante e dourada, e miolo macio e aerado. Produto pronto para consumo, devendo ser fornecido fresco, produzido no mesmo dia da entrega. Unidade: peso aproximado de 50 g por unidade, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. "	KG	2500
0025	"Presunto fatiado, obtido a partir de pernil suíno, submetido a processo de cozimento, apresentando textura macia, coloração rosada uniforme, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, devendo ser fatiado de forma fina e uniforme. Embalagem: acondicionado em	KG	255

	embalagem apropriada, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo identificação do produto, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, sem sinais de deterioração, e ser armazenado sob refrigeração.”		
0026	"Queijo Minas Frescal, obtido a partir de leite pasteurizado, apresentando textura macia, úmida e levemente granulada, coloração branca, sabor suave e odor característico, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para consumo, devendo ser mantido sob refrigeração. Apresentação: peça inteira de aproximadamente 1 Kg. Embalagem: acondicionado em embalagem apropriada, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, podendo conter soro. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser respeitadas as condições de conservação sob refrigeração. - "	Un	420
0027	"Requeijão Cremoso. Produto pronto para consumo, apresentando textura cremosa, homogênea e espalhável. Conteúdo líquido: 200 g por unidade. Validade: conforme legislação vigente, devendo ser mantido sob refrigeração após aberto. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	180
0028	"Rosquinhas de produção própria. Disponível em sabores variados, elaboradas com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite e demais ingredientes permitidos, podendo apresentar variações como coco, chocolate, baunilha, entre outros. Produto assado, textura macia ou levemente crocante, conforme o tipo. isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Apresentação: unidades individuais, com peso e dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	KG	150
0029	"Salgadinho de tamanho pequeno, elaborado com massa apropriada e recheio variado (ex.: carne, frango, queijo ou similares), podendo ser preparado nas formas frita ou assada, apresentando formato característico conforme o tipo (coxinha, risole, bolinha, entre outros), textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: tamanho pequeno, com peso aproximado entre 15 g e 25 g por unidade. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	CENTO	60
0030	"Salgado assado de frango, elaborado com massa macia e homogênea, recheado com carne de frango temperada, podendo conter complementos como requeijão, milho, ervas ou similares. Produto assado, apresentando superfície levemente dourada, textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Produto pronto para	Un	6000

	consumo, indicado para lanches e eventos, devendo apresentar boa estrutura que permita o manuseio sem desagregação. Dimensões: porção individual, com peso aproximado entre 120 g e 150 g, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "		
0031	"Salgado assado de presunto e muçarela, elaborado com massa macia e homogênea, recheado com presunto e muçarela, podendo conter temperos suaves ou complementos permitidos. Produto assado, apresentando superfície levemente dourada, textura adequada e sabor e odor característicos, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: porção individual, com peso aproximado entre 120 g e 150 g, com dimensões compatíveis com o padrão comercial. Obs.: O produto deverá apresentar boa aparência, textura adequada, frescor no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes."	Un	9100
0032	"Salgado Hambúrguer assado, recheado com, no mínimo, 1 hambúrguer de carne bovina ou mista, muçarela, presunto e molho. Produto assado, pronto para consumo, com superfície levemente dourada coberta por sementes de gergelim, devendo apresentar boa estrutura, permitindo manuseio sem desagregação. Dimensões: porção individual com peso aproximado entre 120 g e 180 g, com dimensões compatíveis para consumo unitário. Obs.: O produto deverá ser preparado com ingredientes de qualidade, apresentar textura adequada, bom aspecto visual, frescor no ato da entrega e estar acondicionado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	Un	6700
0033	"Torrada, obtida a partir de pão submetido a processo de torrefação, apresentando textura crocante, coloração dourada, sabor e odor característicos, isenta de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Conteúdo líquido: 300 g por unidade. ObS.: O produto deverá apresentar crocância adequada, boa aparência, estar dentro do prazo de validade no ato da entrega e ser transportado e armazenado em conformidade com as normas sanitárias vigentes. "	PCT	165
0034	"Torta salgada, preparada em tabuleiro grande, elaborada com massa adequada e recheio salgado variado (ex.: frango, carne, legumes, presunto e queijo ou similares). Produto fresco, apresentando textura macia, estrutura firme para corte, isento de impurezas e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Dimensões: aproximadamente 30 cm x 40 cm, com altura compatível para corte e porcionamento. "	Un	29

3 - MOTIVAÇÃO/ JUSTIFICATIVA

A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o atendimento regular das demandas das diversas Secretarias e setores da Administração Pública Municipal, mediante o fornecimento de produtos necessários à manutenção das atividades administrativas e institucionais do Município.

A aquisição contempla produtos de consumo, gêneros alimentícios, bebidas e materiais correlatos, destinados ao atendimento das necessidades identificadas pela Administração, incluindo o suporte a reuniões, atividades institucionais, ações, projetos e eventos realizados ou apoiados pelo Município.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da natureza variável e periódica da demanda, permitindo que as aquisições sejam realizadas de forma parcelada, conforme a necessidade efetivamente verificada, evitando compras em quantidade superior à necessária, reduzindo a formação de estoques e proporcionando maior eficiência na utilização dos recursos públicos.

A contratação também visa garantir maior agilidade no atendimento das solicitações dos setores municipais, evitando a interrupção ou comprometimento das atividades que dependam dos produtos relacionados no Termo de Referência.

Dessa forma, a contratação busca garantir o regular funcionamento das atividades da Administração Municipal, a continuidade dos serviços públicos e o atendimento eficiente das demandas dos diversos setores**,** observando os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

4. ÁREA REQUISITANTE

4.1 - Identificação da Área requisitante:

Secretaria Municipal de Planejamento e Administração

4.2 - Nome do responsável: Ana Adelia Moreira Machado

5. ANÁLISE DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Para atendimento da necessidade apresentada, foram analisadas as alternativas usualmente disponíveis no mercado para o fornecimento dos produtos destinados às demandas da Administração Pública Municipal.

Foram consideradas, em síntese, as seguintes soluções:

a) Aquisição de forma individualizada, mediante contratações específicas: consiste na realização de processos de contratação distintos para cada demanda ou grupo de produtos. Embora seja possível, essa alternativa tende a aumentar a quantidade

de procedimentos administrativos, gerar maior dispêndio de tempo e dificultar o planejamento das aquisições.

b) Aquisição de todos os produtos em uma única contratação, com fornecimento integral: possibilitaria a realização de um único procedimento, porém não se mostra adequada à natureza da demanda, uma vez que os produtos serão necessários de forma periódica e em quantidades variáveis, podendo resultar em aquisição antecipada e formação de estoques desnecessários.

c) Registro de Preços para futuras e eventuais aquisições: permite a contratação dos produtos conforme a necessidade efetivamente identificada pela Administração, com fornecimento parcelado e durante o período de vigência da ata, proporcionando maior flexibilidade, racionalização dos estoques e melhor planejamento das compras.

Após a análise das alternativas, considera-se o Sistema de Registro de Preços a solução mais adequada para o atendimento da necessidade, tendo em vista o caráter recorrente e variável das demandas, a possibilidade de aquisição parcelada e a necessidade de diferentes setores da Administração ao longo do período.

A solução também possibilita maior eficiência administrativa, evitando a realização de sucessivos procedimentos para aquisição dos mesmos produtos e permitindo que as solicitações sejam realizadas de acordo com a necessidade e disponibilidade orçamentária do Município.

Assim, conclui-se que a realização de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de produtos destinados ao atendimento das necessidades da Administração Pública Municipal apresenta-se como a alternativa mais eficiente e adequada ao interesse público, observadas as especificações, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência.

6. RESULTADOS PRETENDIDOS

6.1. Garantir o fornecimento regular e oportuno dos produtos necessários ao atendimento das demandas dos setores municipais;

6.2. Assegurar a continuidade das atividades administrativas e institucionais, evitando interrupções decorrentes da ausência dos produtos necessários;

6.3. Permitir maior agilidade nas aquisições, mediante utilização do Sistema de Registro de Preços e realização de pedidos conforme a necessidade efetiva de cada setor;

6.4. Evitar a formação de estoques excessivos, possibilitando aquisições parceladas e compatíveis com o consumo e a demanda existente;

6.5. Promover maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, mediante planejamento das aquisições e redução de procedimentos administrativos repetitivos;

6.6. Obter condições mais vantajosas de contratação, decorrentes da realização de procedimento único para atendimento das demandas previstas;

6.7. Atender de forma adequada às reuniões, atividades, ações, projetos e eventos promovidos ou apoiados pela Administração Municipal;

6.8. Proporcionar maior organização e previsibilidade às aquisições, permitindo aos setores municipais planejar suas solicitações de acordo com suas necessidades;

6.9. Assegurar a padronização e a qualidade dos produtos adquiridos, observando as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência;

6.10. Contribuir para uma gestão mais eficiente, econômica e planejada das aquisições municipais, garantindo o atendimento das necessidades da Administração e a adequada continuidade dos serviços públicos.

7. DO PARCELAMENTO DO FORNECIMENTO

7.1. O fornecimento dos produtos será realizado de forma parcelada, de acordo com as necessidades efetivamente verificadas pelas Secretarias e setores da Administração Pública Municipal, mediante emissão de solicitação, ordem de fornecimento ou documento equivalente pelo setor competente.

7.2. As quantidades previstas no Termo de Referência constituem estimativas para o período de vigência do Registro de Preços, não implicando obrigação de aquisição integral por parte da Administração.

7.3. As solicitações serão realizadas conforme a demanda, disponibilidade orçamentária e necessidade dos setores requisitantes, observadas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços e no Termo de Referência.

7.4. O parcelamento do fornecimento tem por objetivo adequar as aquisições ao consumo efetivo da Administração, evitando a formação de estoques desnecessários, reduzindo riscos de perdas e proporcionando maior eficiência na utilização dos recursos públicos.

7.5. Cada entrega deverá atender integralmente às especificações, quantidades e condições estabelecidas na respectiva solicitação, devendo os produtos ser entregues em condições adequadas para utilização e dentro dos prazos estabelecidos pela Administração.

7.6. O fornecimento parcelado não implicará alteração dos preços registrados, permanecendo válidas as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços durante sua vigência, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas.

7.7. A Administração não estará obrigada a solicitar a totalidade das quantidades estimadas, sendo as aquisições realizadas conforme a necessidade efetiva e o interesse público.

8. DAS PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

8.1. Não se faz necessária a realização de obras, reformas, adaptações estruturais ou alterações significativas no ambiente físico da Administração Pública Municipal para a execução do objeto.

8.2. Os produtos serão recebidos, conferidos, armazenados e distribuídos pelos setores competentes, utilizando-se as instalações e estruturas já disponíveis no Município, observadas as condições adequadas de armazenamento e conservação de cada produto.

8.3. Caberá aos setores responsáveis pelo recebimento e armazenamento adotar os procedimentos necessários para garantir a adequada conservação dos produtos até sua utilização, conforme suas características e especificações.

8.4. Os servidores responsáveis pelo recebimento e fiscalização deverão ser orientados quanto aos procedimentos de conferência das quantidades, especificações, condições de entrega e demais requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

8.5. Dessa forma, não são previstas, previamente à contratação, providências adicionais de adequação do ambiente que possam comprometer ou retardar a execução do objeto.

9. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS/ INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas que interfiram na viabilidade da contratação que se almeja através do presente Estudo Técnico Preliminar.

10. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais provenientes desta pretendida contratação.

11. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

11.1.Após a análise das soluções disponíveis no mercado para atendimento da demanda de fornecimento de água mineral as Secretarias Municipaisde Santa Bárbara do Monte Verde/MG, conclui-se que a contratação de empresa especializada, por meio de sistema de registro de preços, mostra-se como a alternativa mais vantajosa e adequada ao interesse público.

11.2. A possibilidade de parcelamento do fornecimento, conforme a necessidade da Administração, reforça a adequação do modelo adotado, permitindo maior controle sobre os quantitativos adquiridos, melhor gestão dos recursos públicos e atendimento tempestivo das demandas, inclusive em situações supervenientes, como novas matrículas ou reposições.

11.3. Dessa forma, posiciona-se favoravelmente à adoção do sistema de registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de água mineral, podendo-se, conforme a conveniência administrativa, admitir a divisão do objeto em lotes como estratégia para ampliação da competitividade e mitigação de riscos, desde que assegurados mecanismos eficazes de controle e fiscalização.

11.4. Conclui-se, portanto, que a solução proposta atende plenamente aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, bem como aos critérios de economicidade e vantajosidade para a Administração Pública, mostrando-se a mais adequada para o atendimento das necessidades das Redes Municipais.

_____
Ana Adelia Moreira Machado
Secretária Municipal de Planejamento e Administração