Município de Corumbá
Folha nº 53
Processo nº

DESIGNAÇÃO DE PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

Considerando o DECRETO Nº 3524/2025 que dispõe sobre a designação de membros para exercer funções de Agente de Contratação, Pregoeiro, Comissão de Contratação e Equipe de Apoio, responsáveis pela condução de processos licitatórios regidos pela Lei Federal nº 14,133/2021 e Decretos Municipais, bem como os procedimentos de dispensa e inexigibilidade de licitação, no âmbito do Município de Corumbá-MS.

Considerando o disposto na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis, o **Secretário Executivo de Licitações e Contratações, Alexandre de Barros Mauro**, no uso de suas atribuições resolve o que se segue:

Designar o servidor **Luiz de Albuquerque Melo Filho**, matrícula nº 9983, ocupante do cargo de Pregoeiro, para exercer a função de **Pregoeiro** responsável pela condução dos procedimentos licitatórios, tendo como SUPLENTE o servidor ANDRÉ LUIZ PEREIRA VIEIRA, na modalidade **Pregão Eletrônico 10/2026 do *Processo Administrativo nº 38780/2025.***

Compete ao Pregoeiro conduzir a sessão pública do pregão, receber e analisar propostas e lances, proceder ao julgamento, habilitação dos licitantes e demais atos necessários ao regular andamento do certame, com o apoio da equipe designada.

Corumbá-MS, 05 de maio de 2026.

Alexandre de Barros Mauro
Secretario Executivo de Licitações e Contratações.

http://do.corumba.ms.gov.br

DIOCORUMBÁ

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE CORUMBÁ, MATO GROSSO DO SUL

Ano XIV • Edição Nº 3.226 • terça-feira, 30 de Setembro de 2025

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

PARTE I • PODER EXECUTIVO

GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 3.524, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025.

Designa membros para exercer funções de Agente de Contratação, Pregoeiro, Comissão de Contratação e Equipe de Apoio, responsáveis pela condução dos processos licitatórios regidos pela Lei Federal nº 14.133/2021 e decretos municipais, bem como os procedimentos de dispensa e inexigibilidade de licitação, no âmbito do Município de Corumbá/MS.

O PREFEITO DE CORUMBÁ, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e tendo em vista o disposto na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021,

CONSIDERANDO que a condução das contratações de serviços comuns requer atuação administrativa organizada, com definição clara das competências dos servidores designados;

CONSIDERANDO a necessidade de designação formal do Agente de Contratação, Pregoeiro, Comissão de Contratação e da Equipe de Apoio, para assegurar, no âmbito dos órgãos e entidades do Poder Executivo Municipal, a regularidade, eficiência e segurança jurídica dos procedimentos instituídos pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

CONSIDERANDO a solicitação constante da Comunicação Interna nº 596/2025-GAB elaborada pela Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração, no âmbito do Processo Administrativo nº 28.755/2025,

D E C R E T A:

Art. 1º Ficam designados os servidores abaixo nominados para compor a Comissão de Contratação, atuar como Agentes de Contratação, Pregoeiros e Equipe de Apoio, com a responsabilidade de conduzir os processos licitatórios regidos pela Lei Federal nº 14.133/2021 e pelos decretos municipais pertinentes, bem como os procedimentos de dispensa e inexigibilidade de licitação, no âmbito do Município, nas funções especificadas a seguir:

AGENTES DE CONTRATAÇÃO	
SERVIDOR	MATRÍCULA
Luiz de Albuquerque Melo Filho	9983
André Luiz Vieira	16063
Ivan Costa Brito	13077
SUPLENTE	
Tatiani Taceo Garcia	8753

PREGOEIROS	
SERVIDOR	MATRÍCULA
Luiz de Albuquerque Melo Filho	9983
Tatiani Taceo Garcia	8753
André Luiz Vieira	16063
SUPLENTE	
Ivan Costa Brito	13077

COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO	
SERVIDOR	MATRÍCULA
Adonias Justiniano de Sales Filho	13008
Marcio Pereira Junior	15616
Renato de Quevedo Monteiro	13195
SUPLENTE	
Kellma Auxiliadora Cuellar da Silva	15614

EQUIPE DE APOIO	
SERVIDOR	MATRÍCULA
André Luiz Vieira	16063
Vitor Lara de Almeida	15538
Camila Marques Montenegro Domingues	9215
SUPLENTE	

Gabriel Alves de Oliveira
Prefeito

Beatriz Rosália Ribeiro Cavassa de Oliveira
Vice-Prefeita

Secretarias

Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania ..... Beatriz Rosália Ribeiro Cavassa de Oliveira
Secretaria Municipal de Governo e Gestão Estratégica ..... Nilson dos Santos Pedroso
Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração ..... Camila Campos de Carvalho
Secretaria Municipal de Infraestrutura e Serviços Públicos ..... Jossiely Godoi da Silva
Secretaria Municipal de Saúde ..... Tatiana da Silva Santos Mattos
Secretaria Municipal de Educação ..... Mabel Marinho Sahib Aguilar
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Sustentável ..... Odilon Rodrigues Silva
Secretaria Municipal de Segurança Pública e Defesa Social ..... Fernando Jorge Castro de Lucena
Secretaria Especial de Articulação Política e Institucional ..... Marcos de Souza Martins
Procuradoria-Geral do Município ..... Roberto Ajala Lins
Controladoria-Geral do Município ..... Helena Echeverria de Lacerda Saad Costa
Auditoria-Geral de Fazenda ..... André Luiz Miceno Papa

Administração Indireta

Fundação de Meio Ambiente do Pantanal ..... Cristina de Arruda Ferreira Fleming
Fundação de Esportes de Corumbá ..... Michele Ferri Olmos
Fundação de Turismo do Pantanal ..... José de Carvalho Junior
Fundação da Cultura ..... Wanessa Pereira Rodrigues
Fundação de Desenvolvimento Urbano e Patrimônio Histórico ..... Lauzie Michelle Mohamed Xavier Salazar
Agência Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor ..... Pietro Cândia
Agência Municipal de Habitação e Regularização Fundiária de Corumbá ..... Madson Ramão
Agência Municipal de Transporte e Trânsito ..... Mariana Ricco Arguello Ortiz

Município de Corumbá

Rua Gabriel Vandoni de Barros, 01
CEP 79333-141

Corumbá - Mato Grosso do Sul

CNPJ(MF) 03.330.461/0001-10

FONE: (67) 3234-3463

E-mail : diariooficial@corumba.ms.gov.br

DIOCORUMBÁ, instituído por meio do decreto Nº1.061, de 25/06/2012

Município de Co
Folha nº
Processo nº

Adrielli Rocha Silveira	12503

Art. 2º Fica revogado o Decreto nº 3.454, de 25 de junho de 2025 e o Decreto nº 3.455, de 25 de junho de 2025, assim como os decretos que instituíram ou designaram membros do extinto Grupo Executivo de Licitações de Obras - GELIC, bem como quaisquer atos normativos que com este conflitem.

Art. 3º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, com vigência de 12 (doze) meses.

GABRIEL ALVES DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

CAMILA CAMPOS DE CARVALHO
Secretária Municipal de Planejamento, Receita e Administração

DECRETO Nº 3.525, DE 30 DE SETEMBRO DE 2025.

Altera membros do Conselho Municipal de Previdência Social - CONPREV, biênio 2025/2027.

O PREFEITO DE CORUMBÁ, Estado de Mato Grosso do Sul, no uso das atribuições que lhe confere o inciso VII do art. 82 da Lei Orgânica do Município de Corumbá e tendo em vista o disposto no art. 23 da Lei Complementar nº 87, de 25 de novembro de 2005,

CONSIDERANDO a deliberação/CONPREV de 24 de setembro de 2025 que atribui à comissão eleitoral a finalidade de organizar o processo de escolha dos representantes da sociedade civil que integrarão o CONPREV no biênio 2025/2027;

CONSIDERANDO o Decreto nº 3.945, de 14 de agosto de 2025, que nomeia os representantes do Conselho Municipal de Previdência Social - CONPREV, para o biênio 2025/2027;

CONSIDERANDO o Ofício nº 101/2025 do Sindicato dos Trabalhadores em Educação de Corumbá - SIMTED, bem como o Ofício nº 18/2025 do Sindicato dos Trabalhadores de Municipais - SIMCOR;

CONSIDERANDO o Ofício nº 025/2025 do Conselho Municipal de Previdência - CONPREV;

D E C R E T A:

Art. 1º Ficam substituídos os representantes do Conselho Municipal de Previdência Social - CONPREV, para o biênio 2025/2027, conforme:

REPRESENTANTES NÃO GOVERNAMENTAIS

SINDICATO DOS TRABALHADORES MUNICIPAIS - SIMCOR	
TITULAR	SUPLENTE
DE	
Renata Miceno Papa de Almeida	-
PARA	
Renata Miceno Papa de Almeida	Aline dos Santos Saab

SINDICATO DOS TRABALHADORES DA EDUCAÇÃO - SIMTED	
TITULAR	SUPLENTE
DE	
Ananda de Souza Mendes	Arlei Guedes de Souza Arruda
PARA	
Gabriel Stalim Gomes da Silva	Maria Aparecida Dias de Moura

Art. 2º As demais cláusulas do Decreto nº 3.945, de 14 de agosto de 2025 permanecem inalteradas.
Art. 3º Este decreto entra em vigor na data de sua assinatura.

GABRIEL ALVES DE OLIVEIRA
Prefeito de Corumbá

BOLETIM DE LICITAÇÃO

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA
DISPENSA ELETRÔNICA Nº 16853/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16853/2025
TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM.
OBJETO: REFERENTE A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA CONFECÇÃO DE TROFÉUS E MEDALHAS PARA ATENDER OS PROJETOS ESPORTIVOS E EDUCACIONAIS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-SEMED DE CORUMBÁ.
VALOR ESTIMADO: R$ 50.835,70 (CINQUENTA MIL, OITOCENTOS E TRINTA E CINCO REAIS E SETENTA CENTAVOS).
DATA DA SESSÃO: 06/10/2025
HORÁRIO DA FASE DE LANCES: 09h30min às 12h30 min
LINK PARA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: https://bll.org.br
HORÁRIO DE REFERÊNCIA: Horário de Brasília/DF.
DISPOSIÇÃO DO AVISO E SEUS ANEXOS: O Aviso de Contratação Direta e seus Anexos estão disponíveis para consulta no site da Prefeitura Municipal de Corumbá-MS, no endereço http://swb.corumba.ms.gov.br:8079/transparencia/ no ícone "licitações e contratos", e no Site da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil https://bll.org.br.
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: poderão ser obtidas junto a Superintendência de Compras e Licitação, na Prefeitura Municipal de Corumbá/ MS, sito a Avenida Gabriel Vandoni de Barros, n.°01, Dom Bosco, ou através do e-mail licitacaocorumbams@gmail.com
Corumbá-MS, 30 de setembro de 2025.
ENIO GONÇALVES VASCONCELOS - SECRETARIO EXECUTIVO DE LICITAÇÕES E CONTRATAÇÕES

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO

Extrato da DECISÃO ADMINISTRATIVA determinando a rescisão unilateral do Contrato de Locação nº 01/2017 originado dos autos nº 8.949/2017 - Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração.
Partes: Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração e a empresa PARK Express LTDA.
Dispositivo - Ante o exposto, nos termos legais do artigo 58, inciso II da Lei nº 8.666/1993, justificado pelo motivo de interesse público com fulcro no artigo 78, inciso XII, ***ratifico e acolho*** o Parecer Jurídico nº 608/2025-PROCAD, por conseguinte, ***DETERMINO*** a ***RESCISÃO UNILATERAL*** do contrato de locação nº 01/2017, do aludido imóvel sito à Rua Frei Mariano, 66 - Centro, Nesta Comarca, com a PACK Express Ltda, em cumprimento do termo legal do artigo 79, inciso I de igual diploma legal.
Data da assinatura:29/09/2025.
Assina: Camila Campos de Carvalho - Secretária Municipal de Planejamento, Receita e Administração.

EXTRATO DO 1º TERMO DE APOSTILAMENTO ÀS ATAS DE REGISTRO PREÇOS Nº 17/2024 E 18/2024 - PROCESSO Nº 10.399/2024 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2024
Objeto: Registro de Preços para futura aquisição de Água Mineral, Gás e Gelo para atender as Unidades da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá.
Cláusula Primeira: O presente Termo de Apostilamento tem por objeto a alteração do Gerenciador de Ata de Registro de Preços nº 17/2024 e 18/2024 - Processo de Origem nº 10.399/2024 - Pregão Eletrônico nº 08/2024.
Cláusula Segunda: Fica instituído como nova Gerenciadora da Ata nº 17/2024 e 18/2024 a **Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração,** representada neste ato pelo Sra. Camila Campos de Carvalho.
Fundamento legal: Lei Federal nº 14.133/21, suas atualizações e legislação correlata.
Corumbá/MS, 30 de setembro de 2025.
Enio Gonçalves Vasconcelos - Secretário Executivo de Licitações e Contratações

RESOLUÇÃO SEPRAD/SGRH Nº 624/2025

DISPÕE SOBRE CONCESSÃO DE LICENÇA PARA TRATO DE INTERESSE PARTICULAR NOS TERMOS DOS ARTIGO 81 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 042/2000 À SERVIDORA JULIE RAMSAY SAAB.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO, do Município de Corumbá, Estado de Mato Grosso do Sul, República Federativa do Brasil, no uso de suas atribuições legais e por delegação de competência, conforme Portaria "P" nº 002, de 1º de janeiro de 2025, **Resolve,**

CONSIDERANDO que não há registros na pasta funcional física e digital da requerente abaixo, quanto ao gozo da Licença para Tratar de Interesses Particulares (LIP)

CONCEDER:

Licença para Trato de Interesses Particulares, nos termos do artigo 81 da Lei Complementar 042/2000, ao servidor:

a) JULIE RAMSAY SAAB, Matrícula: 8762-1, Técnico de Atividades Institucionais I, Lotada na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Sustentável, **Admitida em 09.07.2012- no período de 15.09.2025 a 15.03.2026 (180 dias consecutivos),** conforme **Processo Administrativo: 30145/2025, com efeitos a contar de 15.09.2025;**

Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação, **com efeitos aplicados conforme respectiva alínea.**

Corumbá, MS, 23 de Setembro de 2025

CAMILA CAMPOS DE CARVALHO
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO RECEITA E ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA "P" Nº 002 DE 01/01/2025

Município de C
Folha nº
Processo nº

PREGÃO ELETRONICO Nº 11/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 38780/2025
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

ORGÃO DEMANDANTE
Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração

Órgãos Participantes:
Fundação de Turismo do Pantanal
Fundação de Esportes de Corumbá
Fundação do Meio Ambiente do Pantanal
Fundação da Cultura de Corumbá
Fundação de Desenvolvimento Urbano e Patrimônio Histórico
Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania
Secretaria Municipal de Educação
Secretaria Municipal de Governo e Gestão Estratégica
Secretaria Municipal de Saúde
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Sustentável
Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração
Agência Municipal de Habitação e Regularização Fundiária
Agência Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada para atender as demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	**Do dia 08/05/2026 as 08:00h a 20/05/2026 às 09:29h.**
DATA DA SESSÃO PÚBLICA:	Dia **20/05/2026 às 09:30h (horário de Brasília)**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM.

MODO DE DISPUTA: ABERTO

ITENS COM DESTINAÇÃO EXCLUSIVA ME/EPP/equiparadas:
■ **SIM** ☐ **NÃO**
ITENS COM AMPLA CONCORRÊNCIA:
■ **SIM** ☐ **NÃO**
ITENS COM PREFERÊNCIA LOCAL/REGIONAL:
☐ **SIM** ■ **NÃO**
ITENS COM RESERVA DE COTAS ME/EPP:
■ **SIM** ☐ **NÃO**

REGÊNCIA LEGAL	Regido pela Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, **Decreto Municipal nº 3.171 de abril de 2024, Decreto Municipal nº 3290/2024,** Lei Complementar n.º 123/06, e demais legislações correlatas.
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO	R$4.730.205,95 (Quatro milhões, setecentos e trinta mil, duzentos e cinco reais e noventa e cinco centavos).
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	***Menor Preço Por ITEM***
MODO DE DISPUTA	***Aberto***

Município de Co
Folha nº
Processo nº

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	**1)** Os fornecedores deverão observar, rigorosamente, as datas e os horários limites previstos para os recebimentos das propostas e dos documentos de habilitação, bem como para a abertura das propostas e o início da disputa; **2)** É vedada a identificação dos proponentes licitantes no sistema, em qualquer hipótese, antes do término da fase competitiva do pregão. **3)** Formalizações de consulta/encaminhamentos: **a)** Endereço: Avenida Gabriel Vandoni de Barros de nº 001 – Bairro Dom Bosco, Corumbá/MS, CEP: 79.333-141 – Secretaria Executiva de Compras e Licitação. **b)** Pregoeiro: Luiz de Albuquerque Melo Filho, **Decreto nº 3524/2025** **c)** Email:licitacoes.corumba@corumba.ms.gov.br
FORMALIZAÇÕES DE CONSULTA/ENCAMINHAMENTOS	O Edital do Pregão Eletrônico encontra-se a disposição dos interessados, na Secretaria Executiva de Licitações e Contratações, na Prefeitura Municipal de Corumbá/MS, no endereço eletrônico http://swb.corumba.ms.gov.br:8079/transparencia/, https://bll.org.br/ "**Acesso BLL Compras**", ou mediante solicitação pelo e-mail: licitacoes.corumba@corumba.ms.gov.br

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2026
(Processo Administrativo n° 38780/2025)
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Torna-se público que a **SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO,** por meio do(a) **SECRETARIA EXECUTIVA DE LICITAÇÕES E CONTRATAÇÕES**, sediado(a) Rua Gabriel Vandoni de Barros, nº 01, Bairro Dom Bosco, Corumbá, MS, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. **DO OBJETO** - *Registro de preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada para atender as demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS.*

1.1. VINCULAM A ESTE EDITAL, INDEPENDENTE DE SUA TRANSCRIÇÃO, AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO QUE CONSTAM NO TERMO DE REFERENCIA, PARTE INTEGRANTE A ESTE INSTRUMENTO.

1.2. VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R$4.730.205,95 (Quatro milhões, setecentos e trinta mil, duzentos e cinco reais e noventa e cinco centavos).

1.3. DO REGISTRO DE PREÇOS: As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da Ata de Registro de Preços.

1.4. Definição/Detalhamento do objeto, conforme especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas no item 1.2 do Termo de Referência (ANEXO I) deste edital.

1.5. A contratação será processada pelo **Sistema de Registro de Preços**, conforme autoriza o art. 3 do Decreto 3.290 de 28 de agosto de 2024.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação exigida para cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões, acessando o endereço eletrônico https://bll.org.br/.

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas do cadastramento no sistema até a data e horário previstos para realização do certame.

2.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2 Autores do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.3 Empresas, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.7.4 Pessoas física ou jurídica que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.7 Pessoas física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9 ***Pessoas jurídicas reunidas em consórcio conforme definidos no Art. 15 da Lei 14.133/2021 bem como justificado no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência.***

2.7.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.9. O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

Município de Corumbá
Folha nº 60
Processo nº

2.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa isoladamente poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.11. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.12. O disposto no item 2.10 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.13. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.14. A vedação de participar desta licitação o agente público do órgão ou entidade licitante estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.15. O licitante deverá estar previamente credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações e Leilões antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas. O cadastramento do licitante deverá ser acompanhado dos documentos descritos neste edital.

2.16. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações e Leilões, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações e Leilões.

2.17. As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato (conforme modelo fornecido pela BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES), com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à **Bolsa de Licitações e Leilões**, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

2.18. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações e Leilões, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

2.19. O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

2.20. A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações e Leilões.

2.21. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a **BLL - Bolsa**

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

de Licitações e Leilões a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.22. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

2.23. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

2.24. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

2.25. Quaisquer dúvidas em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3042-9909 e 3091-9654, através da **Bolsa de Licitações e Leilões,** ou pelo e-mail **contato@bll.org.br**

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. **Na presente licitação, a fase de habilitação ocorrerá após as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.**

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.2.1. Não será permitido ao licitante:

a) Oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto no subitem 1.2 deste Termo de Referência (proposta parcial);

b) Preços diferentes para o mesmo item a ser licitado.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema bem como via modelos de declarações anexos ao final deste instrumento, que:

3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

3.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.3.5. inexistir fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, e a ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

3.3.6. nos termos do inciso III e IV do \art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações posteriores, não ter sido declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública, assim como o comprometimento de informar eventual inidoneidade superveniente, durante a tramitação do procedimento licitatório ou execução do contrato.

3.3.7. nos termos do inciso IV do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021, não constar em nosso quadro societário servidores ou administradores que mantenham **vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil** com dirigente desse órgão licitante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até terceiro grau.

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.5.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.6. A falsidade das declarações sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

Município de Corumbá
Folha nº 163
Processo nº

3.10. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta e planilha de custo e formação de preços no sistema eletrônico descrito nas iniciais deste instrumento, com as seguintes informações:

a) Quantidade cotada;

b) Marca/Modelo;

c) Valor unitário;

d) Valor total;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.7. *Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.*

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o **Termo de Referência**, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.9. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a **60** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado - TCE e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

Município de C
Folha nº
Processo nº

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo **MENOR VALOR POR ITEM.**

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.9. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.10. Neste processo em questão o modo de disputa adotado será o "aberto", e os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.10.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado dentro do período de duração da sessão pública.

5.10.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.10.4. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

5.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.17. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.17.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.17.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.17.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.18. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.18.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.18.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.18.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.18.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta readequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, juntamente com os documentos exigidos da HABILITAÇÃO acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

Município de Corumbá
Folha nº 16
Processo nº

5.18.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.19. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.3.4. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o previsto neste edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a **50% (cinquenta por cento)** do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.8.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos por meio de Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. A documentação de habilitação da empresa vencedora deverá ser anexada no prazo de 02(duas) horas após a fase de negociação que terá início após a comunicação do pregoeiro.

7.1.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021

7.2.1 Habilitação Jurídica

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

7.2.1.1. A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada.

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

b) 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;

c) Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal – SLU: 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;

d) 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

f) 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.

7.2.2. Habilitação fiscal/social/trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

Município de Corumbá
Folha nº
Anexos nº

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

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

7.2.3. Habilitação Econômico-Financeira

7.2.3.1. A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da documentação abaixo mencionada.

a) certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

b) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

c) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

d) Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

e) Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

f) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

g) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

h) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Justificativa para as exigências de qualificação econômico-financeira

7.2.3.2. A exigência de apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis que comprovem índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1 (um) encontra amparo no art. 69, caput, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a comprovação da aptidão econômica do licitante por meio de coeficientes e índices econômicos previstos em edital e devidamente justificados.

7.2.3.3. Os três índices exigidos são indicadores universalmente aceitos pela ciência contábil e financeira e utilizados nas minutas padronizadas da AGU e servem para avaliar a capacidade de uma empresa de honrar seus compromissos. Cada um deles revela uma dimensão distinta da saúde financeira da empresa:

Índice	**Fórmula**	**O que mede**	**Por que é relevante para este Contrato**
Liquidez Geral (LG)	(AC + RLP) / (PC + PNC)	Capacidade de honrar todas as dívidas com todos os ativos realizáveis	Avalia a solvência de longo prazo, essencial para contratos plurianuais
Solvência Geral (SG)	Ativo Total / (PC + PNC)	Proporção de ativos em relação às dívidas totais	Indica se a empresa tem patrimônio suficiente para cobrir todas as obrigações
Liquidez Corrente (LC)	Ativo Circulante / Passivo Circulante	Capacidade de honrar dívidas de curto prazo com ativos de curto prazo	Crítico para contratos com pagamentos mensais e fluxo de caixa contínuo

7.2.3.4. Um resultado superior a 1 (um) em cada um desses índices demonstra que a empresa possui ativos suficientes para cobrir suas dívidas, indicando situação financeira equilibrada. Para o fornecimento de alimentação preparada que exige aquisição diária de insumos, manutenção de estrutura operacional e pagamento regular de mão de obra, a saúde financeira do contratado é requisito indispensável para a continuidade e qualidade da prestação.

7.2.3.5. Em pesquisa realizada em processos licitatórios de objeto similar publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e em portais de transparência de órgãos públicos confirma que o percentual de 10% é o padrão adotado de forma uniforme e consistente em todo o território nacional. A tabela abaixo consolida os dados levantados:

Órgão Licitante	**Processo / Edital**	**Objeto**	**Exigência de PL Mínimo**	**Índices Exigidos**
Fundação INOVA Capixaba (ES)	Pregão nº 084/2025	Preparo e fornecimento de alimentação hospitalar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Órgão Licitante	Processo / Edital	Objeto	Exigência de PL Mínimo	Índices Exigidos
Fundação INOVA Capixaba (ES)	Pregão nº 062/2025	Preparo e fornecimento de alimentação hospitalar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1
Prefeitura de Linhares (ES)	Pregão nº 029/2025	Fornecimento de alimentação (marmitex, self-service)	10% do valor estimado	LG, SG, LC > 1
Tribunal de Justiça do Acre (AC)	Pregão nº 006/2025	Fornecimento de refeições prontas tipo marmitex	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1
Ministério Público do Amazonas (AM)	Pregão nº 94.025/2025	Gêneros de alimentação e material de copa e cozinha	10% do valor estimado	LG, SG, LC > 1
Prefeitura de Paulino Neves (MA)	Pregão nº 004/2025	Gêneros alimentícios para merenda escolar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1

7.2.3.6. Adotar o teto legal (10%) como critério é uma medida de prudência administrativa. Para um contrato de fornecimento de alimentação, que impacta diretamente a saúde e o bem-estar de cidadãos, assistidos e servidores, a Administração deve buscar a máxima segurança possível.

7.2.3.7. Crucial notar que neste ETP previu tratamento diferenciado, com itens de contratação exclusiva para ME/EPP, demonstrando a preocupação do órgão em fomentar a participação deste segmento. A exigência de patrimônio líquido se aplica como uma salvaguarda nos casos em que os índices de liquidez são frágeis, sendo uma medida de risco e não de exclusão. Uma empresa, mesmo de pequeno porte, com balanço saudável e índices superiores a 1, não precisará comprovar o patrimônio líquido mínimo, o que evidencia o caráter equilibrado da regra.

7.2.3.8. Ainda, é fundamental destacar que a exigência de patrimônio líquido mínimo de 10% tem natureza subsidiária e condicionada, ela somente se aplica às empresas que apresentarem índice de liquidez inferior ou igual a 1 (um). Empresas com saúde financeira adequada, independentemente do seu porte, não precisarão comprovar o patrimônio líquido mínimo.

7.2.3.9. Além disso, conforme previsto neste ETP (item 3.12.1), não haverá exigência de garantia contratual de execução neste certame, em razão da natureza dos serviços e da proporcionalidade ao risco envolvido. Essa decisão, embora adequada para reduzir o custo de participação dos licitantes e ampliar a competitividade, reforça a necessidade de critérios de habilitação econômico-financeira mais robustos, pois, na ausência de garantia contratual, a solidez financeira da contratada é o principal instrumento de proteção da Administração contra o risco de inadimplemento.

7.2.3.10. Nesse sentido, a qualificação econômico-financeira adotada funciona também como um substituto funcional da garantia contratual, assegurando que apenas empresas com estrutura econômica compatível com o contrato participem do certame, sem impor o ônus financeiro de uma garantia formal.

7.2.4. Qualificação técnica:

7.2.4.1. a) Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) ou serviços;

a.1 Percentual 10%, em relação à quantidade de serviços exigida para cada item/lote ou serviço.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

a.2 A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tem valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, sendo eles os itens 2, 11, 15, 16 e 17.

b) Indicação do responsável técnico de nível superior, graduado em NUTRIÇÃO, que efetivamente se responsabilizará pela execução dos serviços, contendo nome completo, título profissional, número do registro no CRN, área de atuação e natureza da relação profissional com a empresa licitante (sócio, empregado, contratado ou responsável técnico registrado na certidão de Pessoa Jurídica).

c) Alvará Sanitário (Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária; e

d) Alvará de funcionamento, que comprove autorização de funcionamento da empresa nos termos da legislação local.

e) Para os itens 2, 11, 15, 16 e 17, comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

f) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

f.1 Ter prestado serviço de alimentação em que forneceu, no mínimo, 10% da quantidade total estimada do item a que concorre.

f.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados por períodos concomitantes.

Justificativa das exigências de habilitação técnica:

7.2.4.2. Sobre a exigências de qualificação técnico-operacional

7.2.4.3. O art. 67 da Lei nº 14.133/2021 estabelece a documentação que pode ser exigida para fins de comprovação da qualificação técnica, prevendo, em seu inciso II, a possibilidade de solicitar "certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior".

7.2.4.4. A contratação de serviços de alimentação preparada, que envolve a saúde e o bem-estar dos consumidores, é dotada de alta complexidade e responsabilidade, exigindo das contratadas uma estrutura robusta e experiência comprovada. As parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto desta licitação correspondem ao quantitativo de refeições a serem fornecidas.

7.2.4.5. Nesse sentido, a solicitação de comprovação de aptidão para o fornecimento de um quantitativo mínimo de 10% do total de refeições estimadas está em conformidade com o § 1º e § 2º do art. 67, que permitem a exigência de atestados para as parcelas de maior relevância ou valor significativo, limitados a 50% das quantidades. O percentual de 10% é considerado razoável e proporcional, não restringindo indevidamente a competitividade, ao mesmo tempo em que assegura que a licitante possui a capacidade logística e operacional para gerenciar a produção e distribuição de um volume de refeições de porte semelhante ao demandado pelo Município de Corumbá.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

7.2.4.6. Tal exigência é fundamental para garantir que a empresa possui a expertise necessária em gestão de insumos, produção em larga escala, controle de qualidade, distribuição em múltiplos locais e cumprimento de rigorosas normas sanitárias, mitigando riscos de desabastecimento ou falhas na prestação do serviço que poderiam impactar diretamente a saúde pública.

7.2.4.7. A permissão para o somatório de atestados, conforme previsto no § 1º do art. 67, amplia a competitividade do certame. Essa medida possibilita que empresas que prestaram serviços para diferentes clientes, de forma concomitante ou não, possam participar da licitação, desde que a soma de suas experiências atenda aos requisitos mínimos exigidos. Essa prática é alinhada aos princípios da ampla concorrência e da busca pela proposta mais vantajosa, sem abrir mão da segurança e da garantia de que a futura contratada deterá a qualificação necessária para a perfeita execução do objeto.

7.2.4.8. Sobre a exigência de indicação de responsável técnico

a) Responsabilidade Legal: A responsabilidade técnica implica um compromisso profissional e legal pela execução das atividades de alimentação e nutrição, garantindo a segurança higiênico-sanitária dos alimentos e o cumprimento das legislações vigentes, como a RDC 216/2004 da ANVISA.

b) Tipo de Serviço: Empresas que preparam e manipulam alimentos para o consumidor final, como buffets e fornecedores lanches e coffee break, se enquadram nos serviços de alimentação que necessitam dessa regularização

c) Atribuições do RT: O nutricionista RT é responsável por diversas atividades, incluindo a elaboração de cardápios, fichas técnicas de preparação, manual de boas práticas e o treinamento dos manipuladores de alimento.

d) A Responsabilidade Técnica exercida pelo nutricionista é o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços prestados à sociedade. O RT éo profissional habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição. As atribuições, específicas por área de atuação – alimentação coletiva, nutrição clínica, indústria de alimentos, dentre outras, estão detalhadas na Resolução CFN nº 600/2018.

7.2.4.9. Sobre as exigências de Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária

a) Alvará de Funcionamento Municipal: Este é um documento emitido pela prefeitura que autoriza a empresa a funcionar em determinado local, atestando que o endereço e o tipo de atividade estão de acordo com a legislação municipal.

b) Alvará Sanitário/Licença da Vigilância Sanitária (ANVISA local): Por se tratar de um serviço de alimentação, a empresa deve seguir rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. A Vigilância Sanitária exige uma licença específica, que envolve a aprovação das instalações físicas, procedimentos de manipulação de alimentos, e a presença de um responsável técnico capacitado.

7.2.4.10. O artigo 10 da Lei nº 6.437/1977 define como infrações sanitárias a instalação ou funcionamento de estabelecimentos que fabriquem, manipulem ou forneçam alimentos sem a devida licença do órgão sanitário competente. Trata-se de exigência legal, objetiva e cogente. Esse entendimento já está pacificado também na jurisprudência.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

7.2.4.11. O TCU, no Acórdão nº 1268/2025-Plenário, reconheceu expressamente a legalidade da exigência do alvará da Vigilância Sanitária como requisito de qualificação técnico-operacional em licitações cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação.

7.2.4.12. O Tribunal destacou que tal documento demonstra a capacidade mínima para execução regular do objeto contratado, especialmente quando este envolve riscos à saúde pública, verbis: "Em licitação cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação, é regular a exigência, para fins de qualificação técnico-operacional, de que o licitante apresente alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária (art. 10 da Lei 6.437/1977c/c art. 67, inciso IV, da Lei 14.133/2021)." Acórdão 1268/2025-Plenário | Relator: JORGE OLIVEIRA ÁREA: Licitação. Informativo de Licitações e Contratos nº 507 de01/07/2025. Boletim de Jurisprudência nº 543 de 23/06/2025.

7.2.4.13. Assim, a exigência do alvará sanitário como condição de habilitação em licitações para fornecimento de alimentos, além de, juridicamente, válida e administrativamente prudente, traduz, de forma inequívoca, a concretização de direitos fundamentais, ao respeito à legalidade sanitária e a preservação do interesse público primário.

8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **02 (dois)** dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

8.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

8.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

8.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

8.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

8.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

9.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

9.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

9.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

9.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

9.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

9.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

9.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

9.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

9.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

9.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

9.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

9.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

10. DOS RECURSOS

10.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 15 (quinze) minutos.

10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

Município de Corumbá
Folha nº 126
Ata nº

10.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

10.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Órgão Demandante.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

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

11.2.5. 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;

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

11.2.7. fraudar a licitação;

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

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

11.3.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

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

11.4. 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:

11.4.1. advertência;

11.4.2. multa;

11.4.3. impedimento de licitar e contratar e

11.4.4. 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.

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.5.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.5.2. as peculiaridades do caso concreto

11.5.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.5.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

11.5. A multa será recolhida em percentual de **0,5% a 30%** incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo estabelecido pelo responsável do órgão demandante, a contar da comunicação oficial.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas previstas neste edital, 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 ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações previstas neste edital, bem como pelas infrações administrativas, 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.

11.10. 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.11. 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

Município de Corumbá
Folha nº 128
Processo nº

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.

11.12. 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.

11.13. 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.

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

11.15. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacoes.corumba@corumba.ms.gov.br, pela plataforma eletrônica da BLL (Bolsa de Leilões e Licitação) ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Gabriel Vandoni de barros, n° 01, Bairro Dom Bosco – Corumbá, MS-CEP 79.333-141, no horário de 07:30 às 13:00 para a Secretaria Executiva de Licitação e Contratações.

12.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

12.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

13.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

13.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

13.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

13.7. *O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento* do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.9. O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na Secretaria Executiva de Compras e Licitação da SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO, na Prefeitura Municipal de Corumbá/MS, no endereço eletrônico http://swb.corumba.ms.gov.br:8079/transparencia/, https://bll.org.br/ "Acesso BLL Compras" ou mediante solicitação pelo e-mail: licitacoes.corumba@corumba.ms.gov.br.

13.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência
ANEXO II - Proposta
ANEXO III – Minuta de Ata de Registro de Preços
ANEXO IV – Cadastro Reserva
ANEXO V – Adesão Ata
ANEXO VI - Minuta de Termo de Contrato
ANEXO VII – Declaração Unificada
ANEXO VIII – Declaração de Sustentabilidade
ANEXO IV – Declaração LGPD
ANEXO X – Declaração ME/EPP
ANEXO XI - Informações Adicionais

Corumbá MS, 05 de maio de 2026.

Cláudia Marinho Vinagre
Assessora Executiva III

Roberto Thadeu Almirão Nantes komiyama
Superintendente
Portaria "P" nº 713 de 04/09/2025

Município de Corumbá
Folha nº 556
Processo nº

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREFEITURA DE CORUMBÁ

Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

Município de Corumbá
Folha nº 556
Processo nº

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 38.780/2025

SD Nº: 01/2026/SELIC/SEPRAD

Unidade Demandante:	Secretaria Executiva de Licitações e Contratações
Unidades Participantes:	Fundação de Turismo do Pantanal Fundação de Esportes de Corumbá Fundação do Meio Ambiente do Pantanal Fundação da Cultura de Corumbá Fundação de Desenvolvimento Urbano e Patrimônio Histórico Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania Secretaria Municipal de Educação Secretaria Municipal de Governo e Gestão Estratégica Secretaria Municipal de Saúde Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Sustentável Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração Agência Municipal de Habitação e Regularização Fundiária Agência Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor

O presente instrumento foi formalizado com base nos levantamentos efetivados nos estudos técnicos preliminares, utilizando como parâmetro o relatório onde constam as justificativas para as presentes inserções e a materialização do planejamento, encontrando-se este, em anexo.

Somado às presentes exigências, deverão ser observados pelos interessados em formalizar propostas, todas as exigências que estarão contidas no Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada para atender as demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS.

1.2. Definição/Detalhamento do objeto, conforme especificações técnicas, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, abaixo discriminadas:

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Município de Corumbá
557
Folha nº
Processo nº

Itens Exclusivos					
Item	Código	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	4.165.006	**LANCHE NATURAL COM BEBIDA GELADA** - KIT COM UM SANDUÍCHE NATURAL, PREPARADO COM PÃO DE FORMA, CONTENDO NO MÍNIMO, DUAS FATIAS DE FRIOS, DUAS RODELAS DE TOMATE, DUAS FOLHAS DE ALFACE, UMA PORÇÃO(QUE CUBRA A FATIA DE PÃO INTEIRA) DE LEGUME/VERDURA RALADO(EX - CENOURA, BETERRABA), UMA PORÇÃO(QUE CUBRA A FATIA DE PÃO INTEIRA) DE PASTA/PATÊ E FRANGO DESFIADO; E UM SUCO DE FRUTA DE 350 ML, GELADO. O LANCHE DEVE SER SERVIDO ACOMPANHADO DE GUARDANAPO E COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL.TUDO DE 1ª QUALIDADE.	3680	R$ 11,16	R$ 41.068,80
2	4.165.007	**LANCHE (SALGADO OU CACHORRO QUENTE OU SANDUICHE COM BEBIDA GELADA)** - KIT COM UMA UNIDADE DE SALGADO PESANDO NO MÍNIMO DUZENTOS GRAMAS, (ESFIRRA, SALTENHA, EMPADINHA, CACHORRO QUENTE) OU UM CACHORRO QUENTE MÉDIO CONTENDO: UM PÃO DE HOT DOG (60GR) RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA OU UM SANDUÍCHE CONTENDO: 1 FATIA DE PRESUNTO, 1 FATIA DE MUÇARELA, PÃO DE HAMBÚRGUER, DUAS FOLHAS DE ALFACE, DUAS RODELAS DE TOMATE E UM REFRIGERANTE COMUM OU ZERO, OU UM SUCO(AMBOS LATA DE 350ML), GELADOS. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	2940	R$ 11,20	R$ 32.928,00
3	4.165.010	**FATIA DE TORTA CONFEITADA E RECHEADA** - RECHEIO DE 1º QUALIDADE (PRESTÍGIO, CHOCOLATE, FRUTAS, NOZES E OUTROS), EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, CONTENDO PELO MENOS 100G CADA FATIA.	5500	R$ 7,29	R$ 40.119,20

2

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Município de Corumbá
558
Folha nº
Processo nº

4	6.036.001	**PICOLÉ** - ALIMENTO FESTIVO COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – PICOLÉ DE FRUTAS SABORES DIVERSOS (UVA, ABACAXI, LIMÃO, MARACUJÁ, LARANJA, GOIABA) EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PESANDO ENTRE 50 E 60G) – DISTRIBUÍDOS NO CARRINHO.	19680	R$ 1,88	R$ 36.998,40
5	6.036.002	**PIPOCA** - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – PIPOCA SALGADA – COM EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 7,5 X 12CM – DISTRIBUÍDOS NO CARRINHO.	21380	R$ 2,31	R$ 49.387,80
Total:					**R$ 200.502,20**

Ampla Concorrência e Cota Reservada até 25%						
Item	**Código**	**Descrição**	**Quantidade**	**Cota reservada/ Ampla Concorrência**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
6	4.165.001	**SELF-SERVICE COM BEBIDA GELADA** - KIT COM ALIMENTAÇÃO PARA UMA PESSOA TIPO SELF-SERVICE, ACOMPANHADA DE 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	701	Cota até 25%	R$ 32,63	R$ 22.873,63
7	4.165.001	**SELF-SERVICE COM BEBIDA GELADA** - KIT COM ALIMENTAÇÃO PARA UMA PESSOA TIPO SELF-SERVICE, ACOMPANHADA DE 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	2103	Ampla	R$ 32,63	R$ 68.620,89
8	4.165.002	**MARMITEX COM BEBIDA GELADA E SOBREMESA** - KIT COM UM MARMITEX, A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O MÍNIMO DE 700G CADA, COMPOSTA POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E VEGETAIS DIVERSIFICADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO EMBALAGENS DESCARTÁVEIS COM TAMPA; UM REFRIGERANTE OU SUCO DE 350ML GELADO; E UMA SOBREMESA.	12532	Cota até 25%	R$ 20,64	R$ 258.660,48

3

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº 557
Processo nº
Município de Corumbá
Folha nº 559
Processo nº

		ACOMPANHANDO TALHERES DESCARTÁVEIS (GARFO E FACA).				
9	4.165.002	**MARMITEX COM BEBIDA GELADA E SOBREMESA** - KIT COM UM MARMITEX, A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O MÍNIMO DE 700G CADA, COMPOSTA POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E VEGETAIS DIVERSIFICADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO EMBALAGENS DESCARTÁVEIS COM TAMPA; UM REFRIGERANTE OU SUCO DE 350ML GELADO; E UMA SOBREMESA. ACOMPANHANDO TALHERES DESCARTÁVEIS (GARFO E FACA).	37598	Ampla	R$ 20,64	R$ 776.022,72
10	4.165.003	**LANCHE (X-SALADA E BEBIDA GELADA)** - KIT COM UM X-SALADA CONTENDO, UMA FATIA DE PRESUNTO, UMA FATIA DE QUEIJO, UM HAMBÚRGUER DE NO MÍNIMO NOVENTA GRAMAS, DUAS RODELAS DE TOMATE E DUAS FOLHAS DE ALFACE; E UM REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**1365**	Cota até 25%	R$ 16,66	R$ 22.740,90
11	4.165.003	**LANCHE (X-SALADA E BEBIDA GELADA)** - KIT COM UM X-SALADA CONTENDO, UMA FATIA DE PRESUNTO, UMA FATIA DE QUEIJO, UM HAMBÚRGUER DE NO MÍNIMO NOVENTA GRAMAS, DUAS RODELAS DE TOMATE E DUAS FOLHAS DE ALFACE; E UM REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**4097**	Ampla	R$ 16,66	R$ 68.256,02

4

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº 583
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 56
Processo nº

12	4.165.004	**LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA)** - KIT COM UM SANDUÍCHE CONTENDO NO MÍNIMO, PÃO (FRANCÊS OU INTEGRAL OU DE FORMA OU DE BATATA), DOIS TIPOS DE FRIOS E MARGARINA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM COPO DE BEBIDA QUENTE ADOÇADA (ACHOCOLATADO OU CHÁ MATE), SERVIDA EM COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL DE APROXIMADAMENTE 200 ML, COM TAMPA; E UMA UNIDADE DE FRUTA DA ÉPOCA (EX: BANANA/MAÇA/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**5158**	Cota até 25%	R$ 8,30	R$ 42.811,40
13	4.165.004	**LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA)** - KIT COM UM SANDUÍCHE CONTENDO NO MÍNIMO, PÃO (FRANCÊS OU INTEGRAL OU DE FORMA OU DE BATATA), DOIS TIPOS DE FRIOS E MARGARINA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM COPO DE BEBIDA QUENTE ADOÇADA (ACHOCOLATADO OU CHÁ MATE), SERVIDA EM COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL DE APROXIMADAMENTE 200 ML, COM TAMPA; E UMA UNIDADE DE FRUTA DA ÉPOCA (EX: BANANA/MAÇA/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**15474**	Ampla	R$ 8,30	R$128.434,20
14	4.165.005	**LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA)** - KIT COM UM SALGADO GRANDE (ASSADO OU FRITO) PESANDO NO MÍNIMO DUZENTAS GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM REFRIGERANTE OU UM SUCO DE FRUTA DE 350ML, GELADO; E UMA FRUTA(DA ÊPOCA EX: BANANA/MAÇA/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**2178**	Cota até 25%	R$ 13,33	R$ 29.032,74

5

Município de Corumbá
Folha nº 567
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

15	4.165.005	**LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA)** - KIT COM UM SALGADO GRANDE (ASSADO OU FRITO) PESANDO NO MÍNIMO DUZENTAS GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM REFRIGERANTE OU UM SUCO DE FRUTA DE 350ML, GELADO; E UMA FRUTA(DA ÉPOCA EX: BANANA/MAÇA/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	8712	Ampla	R$ 13,33	R$ 116.130,96
16	4.165.008	**LANCHE (SALGADINHOS E REFRIGERANTES)** - KIT COM 100 (CEM) SALGADOS SORTIDOS TRADICIONAIS, DO TIPO SALGADO PARA FESTA, ASSADOS E FRITOS; E 02 (DOIS) REFRIGERANTES (NORMAL OU ZERO) DE 2 (DOIS) LITROS CADA. O KIT DEVE SER ACOMPANHADO DE 20 (VINTE) COPOS DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS E 1 (UM) PACOTE DE GUARDANAPO COM 50 (CINQUENTA) UNIDADES.TUDO DE 1ª QUALIDADE.	542	Cota até 25%	R$ 129,84	R$ 70.373,28
17	4.165.008	**LANCHE (SALGADINHOS E REFRIGERANTES)** - KIT COM 100 (CEM) SALGADOS SORTIDOS TRADICIONAIS, DO TIPO SALGADO PARA FESTA, ASSADOS E FRITOS; E 02 (DOIS) REFRIGERANTES (NORMAL OU ZERO) DE 2 (DOIS) LITROS CADA. O KIT DEVE SER ACOMPANHADO DE 20 (VINTE) COPOS DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS E 1 (UM) PACOTE DE GUARDANAPO COM 50 (CINQUENTA) UNIDADES.TUDO DE 1ª QUALIDADE.	1626	Ampla	R$ 129,84	R$ 211.119,84
18	4.165.009	**LANCHE (CACHORRO QUENTE)** - SENDO PÃO TIPO HOT DOG GRANDE (90GR), RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	3190	Cota até 25%	R$ 7,05	R$ 22.489,50

6

Município de Corumba
Folha nº 568
Processo nº

Município de Corumba
Folha nº
Processo nº

19	4.165.009	**LANCHE (CACHORRO QUENTE)** - SENDO PÃO TIPO HOT DOG GRANDE (90GR), RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**12760**	Ampla	R$ 7,05	R$89.958,00
20	4.165.011	**COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER: SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS), SANDUÍCHE FRIO(NATURAL E NORMAL), SUCO DE FRUTAS(SABORES DIVERSOS), CAFÉ, ÁGUA MINERAL(COM E SEM GÁS), REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), CERVEJA, CANAPÉ, PASTÉIS, FOLHADOS, UM TIPO DE QUICHE, PÃES E TORRADAS, TÁBUA DE FRIOS (SALAME, PRESUNTOS E QUEIJOS) , TORTAS DOCES E SALGADAS, DISPONIBILIZADAS EM MESA FORRADA E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE COQUETEL DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	**79**	Cota até 25%	R$ 1.950,00	R$ 154.050,00
21	4.165.011	**COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER: SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS), SANDUÍCHE FRIO(NATURAL E NORMAL), SUCO DE FRUTAS(SABORES DIVERSOS), CAFÉ, ÁGUA MINERAL(COM E SEM GÁS), REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), CERVEJA, CANAPÉ, PASTÉIS, FOLHADOS, UM TIPO DE QUICHE, PÃES E TORRADAS, TÁBUA DE FRIOS (SALAME, PRESUNTOS E QUEIJOS) , TORTAS DOCES E SALGADAS, DISPONIBILIZADAS EM MESA FORRADA E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE COQUETEL DEVERÃO SER	**237**	Ampla	R$ 1.950,00	R$462.150,00

7

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

		ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.				
22	6.036.003	**ALGODÃO DOCE** - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – ALGODÃO DOCE EM CORES DIVERSAS (AMARELO, ROSA, AZUL, VERDE E BRANCO) – COM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL(TAMANHO 15x20CM).	**5150**	Cota até 25%	R$ 5,93	R$ 30.539,50
23	6.036.003	**ALGODÃO DOCE** - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – ALGODÃO DOCE EM CORES DIVERSAS (AMARELO, ROSA, AZUL, VERDE E BRANCO) – COM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL(TAMANHO 15x20CM).	**15450**	Ampla	R$ 5,93	R$ 91.618,50
24	76.060.148	**ALMOÇO OU JANTAR, COM BEBIDAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - PARA 50 PESSOAS,** CONTENDO: 02 TIPOS DIFERENTES DE CARNES (VERMELHA E BRANCA), 02 TIPOS DE MASSAS, 02 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS, LEGUMES E VERDURAS VARIADAS, 02 TIPOS DE SOBREMESAS, TUDO DE 1ª QUALIDADE COM O FORNECIMENTO DE GUARDANAPO, TALHERES(GARFOS, FACAS E COLHERES), LOUÇAS(PRATOS, COPOS E XÍCARAS), TOALHA DE MESA E PESSOAL.	**42**	Cota até 25%	R$ 2.611,33	R$ 109.675,86
25	76.060.148	**ALMOÇO OU JANTAR, COM BEBIDAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - PARA 50 PESSOAS,** CONTENDO: 02 TIPOS DIFERENTES DE CARNES (VERMELHA E BRANCA), 02 TIPOS DE MASSAS, 02 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS, LEGUMES E VERDURAS VARIADAS, 02 TIPOS DE SOBREMESAS, TUDO DE 1ª QUALIDADE COM O FORNECIMENTO DE GUARDANAPO, TALHERES(GARFOS, FACAS E COLHERES), LOUÇAS(PRATOS, COPOS E XÍCARAS), TOALHA DE MESA E PESSOAL.	**127**	Ampla	R$ 2.611,33	R$331.638,91

8

Município de Corumbá
Folha nº 568
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 564
Processo nº

26	76.060.149	**BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER, SUCO DE FRUTAS DE SABORES VARIADOS, CAFÉ, REFRIGERANTE(NORMAL E ZERO), BEBIDA ISOTÔNICA, BEBIDA ENERGÉTICA, WHISKY(12 ANOS), CERVEJA, VINHO, VODKA, ÁGUA DE COCO, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, GELO FILTRADO, SANDUÍCHE FRIO DE METRO, SALGADOS DIVERSOS(FRITOS E ASSADOS), BOLINHOS INDIVIDUAIS DE CHOCOLATE, DOCINHOS, TÁBUA DE FRIOS(PRESUNTO, BLANQUET DE PERU, QUEIJOS TIPO BOLA, MUÇARELA, BRIE, PROVOLONE, GORGONZOLA, ENTRE OUTROS), CESTA DE PÃES DIVERSOS(INTEGRAL E NORMAL) E TORRADAS, COMIDAS TEMÁTICAS COMO SUSHI, SASHIMI, ARROZ CARRETEIRO, COMIDAS CHINESAS ENTRE OUTRAS, MIX DE CASTANHAS, BARRAS DE CEREAIS, TORTAS DOCES E SALGADAS, CESTA COM FRUTAS DA ÉPOCA, BISCOITOS, CHOCOLATES, DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, GUARDANAPOS E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE BUFFET DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	46	Cota até 25%	R$ 2.900,00	R$ 133.400,00
27	76.060.149	**BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER, SUCO DE FRUTAS DE SABORES VARIADOS, CAFÉ, REFRIGERANTE(NORMAL E ZERO), BEBIDA ISOTÔNICA, BEBIDA ENERGÉTICA, WHISKY(12 ANOS), CERVEJA, VINHO, VODKA, ÁGUA DE COCO, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, GELO FILTRADO, SANDUÍCHE FRIO DE METRO, SALGADOS DIVERSOS(FRITOS E ASSADOS), BOLINHOS INDIVIDUAIS DE CHOCOLATE, DOCINHOS, TÁBUA DE FRIOS(PRESUNTO, BLANQUET DE PERU, QUEIJOS TIPO BOLA, MUÇARELA, BRIE,	**140**	Ampla	R$ 2.900,00	R$ 406.000,00

9

Município de Corumbá
Folha nº 568
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 569
Processo nº

		PROVOLONE, GORGONZOLA, ENTRE OUTROS), CESTA DE PÃES DIVERSOS(INTEGRAL E NORMAL) E TORRADAS, COMIDAS TEMÁTICAS COMO SUSHI, SASHIMI, ARROZ CARRETEIRO, COMIDAS CHINESAS ENTRE OUTRAS, MIX DE CASTANHAS, BARRAS DE CEREAIS, TORTAS DOCES E SALGADAS, CESTA COM FRUTAS DA ÉPOCA, BISCOITOS, CHOCOLATES, DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, GUARDANAPOS E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE BUFFET DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.				
28	76.060.151	**COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 50 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCO DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL), PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E CEREJA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA), TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS(PRATOS - COPOS E XÍCARAS)E TALHERES.	101	Cota até 25%	R$ 1.697,57	R$ 171.454,57

Município de Corumbá
Folha nº 80
Processo nº

Município de Corumbá
564
Folha nº 10
Processo nº

29	76.060.151	**COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 50 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCO DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL), PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E CEREJA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA), TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS(PRATOS - COPOS E XÍCARAS)E TALHERES.	**305**	Ampla	R$ 1.697,57	R$517.758,85
30	76.060.152	**COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM** – COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCOS DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL) PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES DE PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E AMORA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA). TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS(PRATOS - COPOS E XÍCARAS)E TALHERES.	**73**	Cota até 25%	R$ 659,50	R$ 48.143,50
31	76.060.152	**COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM** – COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE,	**221**	Ampla	R$ 659,50	R$ 145.749,50

Município de Corumbá
Folha nº 81
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 82
Processo nº

		PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCOS DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL) PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÉ (SABORES DE PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E AMORA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA). TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS(PRATOS - COPOS E XÍCARAS)E TALHERES.				
Total:						**R$ 4.529.703,75**

1.3 A contratação será processada pelo **Sistema de Registro de Preços**, conforme autoriza o art. 3 do Decreto Municipal nº 3.290 de 28 de agosto de 2024, e objetiva atender as demandas dos seguintes órgãos e/ou entidades participantes:

Item	Descrição do Produto/Serviço	Und	SMASC	SMED	SEGES	SMS	SEPRAD	SMDES	FUNDTUR	FUNEC	FUPIAN	FMAP	FCC	AMHARC	AGEDECON	QUANTIDADE TOTAL
1	SELF-SERVICE COM BEBIDA GELADA	UN		50	200	144		60	200	650			1500			2804
2	MARMITEX COM BEBIDA GELADA E SOBREMESA	KIT	100	1000	1000	45000	400	120	310	600		100	1500			50130
3	LANCHE (X-SALADA E BEBIDA GELADA)	KIT	150	150	500	1972			650			40	2000			5462
4	LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA)	KIT		200		20232							200			20632
5	LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA)	KIT		150	300	9740				500			200			10890

12

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº3680

6	LANCHE NATURAL COM BEBIDA GELADA	KIT		500	600	1580							1000			
7	LANCHE (SALGADO OU CACHORRO QUENTE OU SANDUICHE COM BEBIDA GELADA)	KIT	100	300	300			240		1000			1000			2940
8	LANCHE (SALGADINHOS E REFRIGERANTES)	KIT	150	1000	200	481		12	15	50		10	250			2168
9	LANCHE (CACHORRO QUENTE)	UN	10000	500	1000	2250				1000		200	1000			15950
10	FATIA DE TORTA CONFEITADA E RECHEADA	UN	2800	1000	200	1300							200			5500
11	COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS	UN		100	50				16				150			316
12	PICOLÉ - ALIMENTO FESTIVO COM MATERIAL E MÃO DE OBRA	UN	10000	500	2000	4680				1000		500	1000			19680
13	PIPOCA - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA	UN	10000	500	2000	5880				1000		1000	1000			21380
14	ALGODÃO DOCE - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA	UN	10000	500	2000	6600						500	1000			20600
15	ALMOÇO OU JANTAR, COM BEBIDAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - PARA 50 PESSOAS	SERV		10	20	19		6	13				100	1		169
16	BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS	SERV			30				6				150			186

13

Município de Corumbá
Folha nº 383
Processo nº

Município de Corumbá
569
Folha nº
Processo nº

17	COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 50 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM	SERV	40	15	50	44		6	15	15	9	6	200	4	2	406
18	COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM	SERV	20		50	12			10				200		2	294

1.3.1. As quantidades acima foram obtidas do procedimento de Intenção de Registro de Preços nº 24/2025, formalizado pelo município para verificar a quantidade necessária para atendimento de sua estrutura interna, materializado através de e-mail (documentos anexos a SD e ETP), até a implementação sistêmica necessária.

1.3.2. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará os órgãos e/ou entidades participantes a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

1.4. As quantidades indicadas no subitem 1.2 são estimativas de consumo anual.

1.4.1. Nas eventuais contratações decorrentes da ata de registro de preço, o quantitativo a ser adquirido ficará limitado ao valor máximo da despesa fixado na pesquisa de preço de que trata o item 08 deste Termo de Referência.

1.5. Não será permitido ao licitante:

a) Oferecer proposta em quantitativo inferior ao previsto no subitem 1.2 deste Termo de Referência (proposta parcial);

b) Preços diferentes para o mesmo item a ser licitado.

1.6. O objeto desta contratação é caracterizado como bem comum nos termos do inciso XIII do art.6º da Lei 14.133, de 2021, conforme informado na SD originária, e atende as disposições do Decreto nº 2848/2022 não se caracterizando como bem de luxo.

14

Município de Corumbá
Folha nº 584
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 570
Processo nº

1.6. Utilização do catálogo de padronização:

1.6.1. O órgão adotará catálogo próprio e os produtos não estão padronizados até a presente data, sendo utilizada a especificação técnica contida no sistema interno enquanto o catálogo de padronização está sendo construído gradativamente.

1.7. Do prazo de vigência da Ata de Registro de Preço e dos Contratos dela decorrentes:

1.7.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços a ser formalizada será de 1 (um) ano, contados da data da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município e poderá ser prorrogado, por igual período, observado as regras previstas na Ata de Registro de Preço.

1.7.2. No prazo de validade da ata de registro de preço, o órgão ou entidade indicado no subitem 1.3, não poderá participar em outra ata que tenha o mesmo objeto desta, conforme preceitua o inciso VIII do art. 82 da Lei 14.133, de 2021.

1.8. O prazo de duração dos contratos, decorrentes da ARP, não se confunde com o prazo de vigência da própria ata (previsto no subitem 1.7), estando aquele primeiro submetido ao disposto no Capítulo V do Título III da Lei 14.133, de 2021.

1.8.1. O instrumento que se utilizará da Ata de Registro de Preços será a Ordem de fornecimento, em modelo padronizado do órgão, podendo ser firmado contrato com o prazo de vigência da contratação, na forma do artigo 105 da Lei 14.133, de 2021.

1.9. O instrumento do contrato conterá o detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.10. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

1.10.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ocorrer fornecimentos parcelados durante esse período, conforme as demandas da Administração.

15

Município de Corumbá
Folha nº 084
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 84
Processo nº

2- DA JUSTIFICATIVA/NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Fundação de Turismo do Pantanal:

A Fundação de Turismo do Pantanal tem a finalidade de fomentar, planejar, coordenar e executar as atividades de incentivo ao turismo e de divulgação do destino Corumbá, visando à difusão, ao apoio e ao estímulo às manifestações dos empreendedores do segmento no município, como medidas promotoras do bem-estar social.

Considerando a necessidade da contratação, para que esta instituição disponha de ferramentas e logística adequadas ao atendimento das demandas da pasta da FUNDTUR, bem como à preparação e execução dos eventos de grande porte sob sua responsabilidade dentre eles o Festival de Gastronomia e o FIPEC, torna-se imprescindível a adoção de medidas específicas.

Além da responsabilidade pelo fomento, esta instituição conta com uma ampla estrutura que funciona promovendo o atendimento à população local, assim como aos visitantes que se dirigem ao Centro de Convenções do Pantanal Miguel Gómez, ao Cristo Rei do Pantanal e ao Terminal Rodoviário Fadah Scaff Gattass. Nessa premissa, cabe ressaltar que tais espaços recebem um vultoso contingente de visitantes.

Diante disso, faz-se necessária a Intenção de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada, destinada a atender as demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS, bem como da Fundação de Turismo do Pantanal.

Fundação de Esportes de Corumbá:

A contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas à Fundação de Esportes de Corumbá é necessidade premente. Faz-se necessária a contratação de empresa para o fornecimento de alimentação preparada, visto que a Fundação de Esportes de Corumbá não possui cozinha devidamente equipada nem funcionários qualificados para o preparo dessas refeições.

A aquisição e montagem de uma cozinha para atender às necessidades da Fundação representaria gastos significativos com equipamentos e contratação de pessoal qualificado. Portanto, a contratação de empresa para o fornecimento de marmitex, lanches e coffee-break surge como alternativa econômica que atende às demandas da instituição.

Considerando que a Fundação de Esportes de Corumbá realiza eventos e capacitações visando ao fomento das práticas esportivas na cidade;

Considerando a necessidade de capacitação dos profissionais técnicos que atuam na área desportiva e dos servidores da Fundação, bem como o atendimento aos palestrantes e professores que residem em outras cidades

16

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

e/ou estados e vêm a Corumbá para ministrar palestras; Considerando que a Fundação de Esportes de Corumbá possui diversos programas voltados à população, como, por exemplo: Programa Geração Olímpica, Programa Corumbá em Movimento, Programa Corumbá Saudável, Programa Corumbá Verão, entre outros, e que, ao longo do ano, são realizadas diversas ações visando à socialização entre crianças, jovens e demais alunos dos programas e projetos; Considerando ainda a realização do evento Pantanal Extremo, que integra o calendário anual da Fundação, justifica-se a necessidade de contratação de alimentação preparada, destinada ao atendimento de membros das federações esportivas participantes, bem como de atletas convidados e parceiros que prestigiam as provas, tornando o evento mais atrativo e elevando o nível das competições.

Importante ressaltar que também prestigiam o evento membros da Fundesportes, que acompanham o desenvolvimento das atividades. Além disso, considerando que a equipe operacional precisa permanecer nos locais de realização das provas até o término, é necessário o fornecimento de alimentação preparada tipo marmitex, bem como de lanches para as equipes que se deslocam durante a madrugada até o local de partida das provas.

Diante do exposto, resta demonstrada a necessidade de disponibilizar refeições prontas para eventos específicos, nos quais é imprescindível servir alimentação a servidores públicos, atletas e convidados, ficando justificada a contratação de alimentação para atendimento aos eventos e ações mencionados.

Importante salientar que a contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município, estando, portanto, alinhada ao planejamento desta Administração.

Foi adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência na prestação dos serviços conforme a necessidade, visando minimizar riscos e reduzir custos. Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preços, originário de Pregão Eletrônico, mostra-se mais viável, pois possui características vantajosas para a Administração Pública, como a facultatividade na contratação dos serviços do objeto licitado. Ou seja, a Administração tem discricionariedade para agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas com a devida adequação aos recursos disponíveis.

Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania:

A Prefeitura, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania, deve prover toda a estrutura necessária para que ocorram as atividades diárias, tais como recursos humanos, materiais de consumo, expediente, materiais pedagógicos, equipamentos e serviços. Assim, faz-se necessária a participação na Intenção de Registro de Preços – IRP nº 24/2025 – referente à aquisição de alimentação preparada, com o objetivo de atender aos diversos eventos, tais como cursos, treinamentos, palestras, oficinas,

17

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

seminários, encontros, reuniões, eventos de capacitação, solenidades e eventos oficiais de interesse público e correlatos. Além disso, busca-se proporcionar momentos de socialização, convivência familiar e comunitária aos usuários e suas famílias referenciadas aos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), CCI, CREAS e Casas de Acolhimento.

Cabe destacar ainda que estes serviços são de suma importância para o funcionamento de alguns projetos e ações que visam à ressignificação dos espaços do CRAS, transformando-o em um ambiente de interações, aberto ao real, propiciando relações interpessoais entre usuários, educadores sociais e respectivas dinâmicas sociais, valores e crenças próprias do contexto em que vivem.

Exemplos de ações, projetos e datas comemorativas: Dia das Crianças, Dia das Mães, São João, Semana do Meio Ambiente, Semana da Família, Semana da Primeira Infância, Semana da Juventude, Natal; além de conferências como as do Idoso, da Assistência Social, da Criança e do Adolescente, entre outras.

Diante disso, a aquisição mostra-se indispensável para assegurar a continuidade dos serviços prestados, promover a segurança alimentar dos usuários e garantir condições adequadas para o funcionamento das unidades da Secretaria de Assistência Social e Cidadania, bem como para a realização de eventos oficiais de interesse público e correlatos.

Secretaria Municipal de Educação:

A Secretaria Municipal de Educação – SEMED realiza, anualmente, diversas formações e comemorações visando atender toda a comunidade escolar. São elas: Desfile do Aniversário da Cidade, Dia Internacional da Mulher, Encontros Municipais, Formação Continuada, Jogos da REME, Jogos da Criança, MS Alfabetiza, Proerd e Cerimônia de Posse de Gestores da REME.

Para o atendimento dos eventos mencionados, faz-se necessário o fornecimento de alimentação. É importante destacar os benefícios da oferta de refeições durante palestras e eventos educacionais. Tais benefícios incluem o aumento da concentração e da energia dos participantes, impactando diretamente na absorção do conteúdo apresentado. A conexão entre alimentação e desempenho cognitivo é amplamente reconhecida, demonstrando que uma pausa para refeições leves contribui para o melhor aproveitamento das atividades propostas.

Nos eventos da SEMED, que abrangem desde formações continuadas até encontros específicos, a presença de alimentação preparada proporciona momentos de descontração e networking entre os participantes. Essa interação social é crucial para fortalecer a comunidade educacional, estimulando a troca de experiências e a construção de laços profissionais.

Além disso, em eventos que envolvem jornadas extensas, como o Encontro Municipal, a inclusão de alimentação preparada torna-se uma necessidade para garantir o conforto e a disposição dos participantes ao longo do dia.

18

Município de Corumbá
Folha nº 88
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 94
Processo nº

Em resumo, a introdução de alimentação preparada nos eventos da Secretaria Municipal de Educação não apenas atende às necessidades básicas dos participantes, mas também contribui para a qualidade do aprendizado, o fortalecimento da comunidade educacional e a promoção de um ambiente mais acolhedor e propício ao compartilhamento de conhecimentos.

Agência Municipal de Habitação e Regularização Fundiária:

A contratação para aquisição de alimentação preparada é necessária para garantir a continuidade das atividades previstas, sem interrupções decorrentes de deslocamentos dos participantes, assegurando economia de tempo, organização e atendimento às condições adequadas de alimentação e higiene. A contratação imediata mostra-se como a solução mais eficiente e viável para atender à demanda durante o período dos eventos e atividades.

Fundação de Desenvolvimento Urbano e Patrimônio Histórico:

A contratação justifica-se pela necessidade de atender às demandas institucionais decorrentes da realização de eventos, reuniões, capacitações, treinamentos, seminários, audiências públicas e demais atividades oficiais promovidas ou apoiadas pelo município.
A adesão ao Registro de Preços mostra-se vantajosa e necessária, considerando que tais demandas são, em sua maioria, eventuais, variáveis e imprevisíveis, não sendo possível estimar previamente quantidades exatas ou períodos fixos de consumo. O sistema de Registro de Preços permite maior flexibilidade, possibilitando a contratação conforme a real necessidade da Administração, sem a obrigatoriedade de aquisição imediata ou integral dos quantitativos registrados.
Além disso, a adesão contribui para a economicidade e eficiência administrativa, uma vez que os preços já foram previamente registrados em procedimento licitatório regular, assegurando condições mais vantajosas, padronização da qualidade dos serviços e redução de custos operacionais, tempo e recursos humanos que seriam despendidos na realização de novo certame.
Ressalta-se ainda que a contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação preparada e serviços correlatos garante o atendimento adequado aos padrões sanitários, logísticos e de qualidade, bem como a correta execução dos serviços de apoio, como atendimento por garçons, organização e reposição, assegurando o bom andamento das atividades institucionais e a adequada recepção de servidores, convidados e participantes.
Dessa forma, a adesão ao Registro de Preços atende aos princípios de legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, mostrando-se a alternativa mais adequada para suprir as necessidades da

19

Município de Corumbá
Folha nº 95
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 975
Processo nº

Prefeitura Municipal de Corumbá no que se refere ao fornecimento de alimentação preparada e serviços correlatos.

Secretaria Municipal de Governo e Gestão Estratégica:

Tendo em vista as necessidades da Secretaria Municipal de Governo e Gestão Estratégica e suas unidades, para o fornecimento de Alimentação Preparada, que são destinados para atender servidores públicos e eventuais prestadores de serviços (técnicos, palestrantes, dentre outros) que estejam a serviço desta municipalidade, bem como, para atender diversos eventos a serem realizados nos próximos 12 (doze) meses.

Secretaria Municipal de Saúde:

Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência da contratação de forma parcelada, conforme a necessidade, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos. Esse sistema apresenta uma ampla gama de vantagens, principalmente ao permitir significativa evolução no planejamento das atividades.
Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preços, originário de Pregão Eletrônico, mostra-se a mais viável, pois possui características vantajosas para a Administração Pública, como a facultatividade na contratação dos produtos e serviços licitados. Dessa forma, a Administração dispõe de discricionariedade para agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar despesas e adequá-las aos recursos disponíveis.
Justifica-se, ainda, a utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, permitindo que o registro seja utilizado de acordo com a real necessidade dos serviços demandados. Outro ponto relevante é que os recursos financeiros são empregados apenas para o atendimento imediato da demanda, garantindo maior racionalidade na aplicação do orçamento público.
Vale destacar que a aquisição dos itens se fundamenta no interesse público de manter os serviços da Administração em níveis adequados, assegurando qualidade no atendimento aos usuários.
Assim, justifica-se a contratação de alimentação preparada para suprir as demandas da Secretaria Municipal de Saúde, garantindo condições apropriadas para a execução de suas atividades e para o bom andamento dos serviços prestados à população.

Secretaria Municipal de *Desenvolvimento Econômico e Sustentável*:

A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Sustentável manifesta interesse em participar da Intenção de Registro de Preços – IRP nº 24/2025, referente ao Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada, destinada ao atendimento das demandas dos órgãos

Município de Corumbá
Folha nº 502
Processo nº

PREFEITURA DE CORUMBÁ

Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

Município de Corumbá
Folha nº 54
Processo nº

da administração direta e indireta do Município de Corumbá, conforme especificações estabelecidas pelo Órgão Gerenciador.

A estimativa de consumo apresentada foi elaborada com base no planejamento das ações, projetos e atividades internas e externas previstas para o exercício de 2026, considerando a atuação institucional da Secretaria e de suas unidades vinculadas, notadamente a Secretaria-Executiva de Agricultura Familiar, a Secretaria-Executiva de Produção Rural e a Sala do Empreendedor.

Nesse contexto, destaca-se a previsão de realização e/ou participação em eventos, programas e projetos estratégicos, tais como: Semana do Empreendedor, Encontro dos Microempreendedores, Dia do Agricultor, Dia do "Homem do Campo", além de cursos, oficinas e capacitações em parceria com o SENAR e outras instituições. Nessas ocasiões, verifica-se a necessidade de fornecimento de alimentação preparada para servidores, participantes, produtores rurais e parceiros envolvidos.

Considerou-se, ainda, o suporte às atividades administrativas e operacionais diárias desenvolvidas pelos servidores lotados na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Sustentável, na Secretaria-Executiva de Agricultura Familiar, na Secretaria-Executiva de Produção Rural e na Superintendência de Indústria e Comércio, incluindo ações internas, reuniões técnicas, atendimentos ao público, capacitações, datas comemorativas institucionais e atividades que demandem permanência prolongada no local de trabalho.

Ressalta-se que esta Secretaria não realizou, até o momento, a aquisição dos itens e/ou a contratação dos serviços relacionados ao fornecimento de alimentação preparada, os quais se mostram essenciais para a adequada execução das atividades finalísticas, especialmente nas Secretarias-Executivas de Agricultura Familiar e de Produção Rural, cujas equipes frequentemente desenvolvem ações em áreas rurais de difícil acesso, onde, em determinadas situações, não é possível o retorno imediato dos servidores às suas residências.

A disponibilização de alimentação preparada, nessas circunstâncias, contribui diretamente para a continuidade e eficiência da prestação dos serviços públicos, garantindo melhores condições de trabalho às equipes em campo e assegurando o pleno atendimento às comunidades rurais.

Da mesma forma, no âmbito da Sala do Empreendedor, o fornecimento adequado de alimentação durante eventos e ações institucionais reforça o bom acolhimento dos microempreendedores, estimulando sua participação ativa nas iniciativas promovidas pelo Município, alinhadas às políticas públicas de fomento ao desenvolvimento econômico local.

Diante do exposto, a participação desta Secretaria na IRP nº 24/2025 revela-se necessária, pertinente e compatível com o planejamento institucional, assegurando a disponibilidade futura de alimentação preparada de forma planejada, econômica e eficiente, em consonância com os princípios da Administração Pública.

21

Município de Corumbá
Folha nº 801
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração:

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentação preparada é necessária para atender às demandas institucionais de forma eficiente, segura e contínua, assegurando qualidade nutricional e conformidade às normas sanitárias vigentes. A instituição não dispõe de estrutura física, equipamentos e pessoal qualificado para a produção própria das refeições, o que torna a terceirização a alternativa mais viável e economicamente vantajosa.

A contratação também garante a regularidade do fornecimento, maior controle de custos e melhores condições operacionais. Considerando a necessidade de assegurar condições adequadas de trabalho, a continuidade dos serviços administrativos e o bem-estar dos servidores envolvidos, torna-se imprescindível o fornecimento de alimentação durante a execução de atividades extraordinárias, conforme o quantitativo descrito.

Fundação do Meio Ambiente do Pantanal:

A aquisição de alimentação preparada faz-se necessária para atender às demandas operacionais da Fundação de Meio Ambiente do Pantanal, considerando a realização de atividades técnicas, administrativas e eventos que exigem a permanência prolongada de servidores, colaboradores e, eventualmente, participantes externos em ações institucionais.

As atividades desenvolvidas pela Fundação frequentemente envolvem ações educativas, mutirões, reuniões técnicas, treinamentos e eventos institucionais, muitos dos quais ocorrem em jornadas contínuas. Destacam-se, nesse contexto, os eventos de educação ambiental, que contam com a participação direta da comunidade e têm como objetivo promover a conscientização, a inclusão social e o engajamento da população nas temáticas ambientais.

A disponibilização e distribuição gratuita de alimentação ao público participante desses eventos constitui medida essencial para garantir a permanência, o conforto e a participação efetiva dos envolvidos, especialmente em atividades de longa duração. Além disso, contribui para a democratização do acesso às ações educativas, reduzindo barreiras socioeconômicas e fortalecendo o caráter inclusivo das políticas públicas ambientais.

A disponibilização de alimentação preparada contribui para:

- Garantir condições adequadas de trabalho, saúde e bem-estar de servidores, colaboradores e participantes;
- Evitar atrasos e interrupções decorrentes da necessidade de deslocamento para refeições;
- Favorecer a participação contínua e o aproveitamento das atividades de educação ambiental pelo público;

22

Município de Corumbá
Folha nº 592
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 594
Processo nº

- Atender aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público, uma vez que a contratação centralizada é mais vantajosa que alternativas individuais.

Dessa forma, a aquisição de alimentação preparada, incluindo sua distribuição gratuita ao público em eventos de educação ambiental, mostra-se necessária e devidamente justificada, sendo compatível com as atribuições da Fundação de Meio Ambiente do Pantanal e com os princípios da boa gestão de recursos públicos.

Agência Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor:

A presente justificativa tem por finalidade fundamentar a necessidade de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada, destinada a atender às demandas da Agência Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor – PROCON.

Considerando as atribuições do PROCON, que frequentemente promove ações educativas, fiscalizações externas, audiências públicas, mutirões de atendimento, capacitações, reuniões técnicas e eventos institucionais, faz-se necessária a disponibilização de alimentação preparada para servidores, colaboradores, parceiros institucionais e, quando aplicável, para o público atendido durante tais atividades. Ressalta-se que a demanda por alimentação não é continua nem previsível em quantidades exatas, variando conforme o número de ações, eventos e operações realizadas ao longo do exercício.

Diante disso, o Sistema de Registro de Preços mostra-se a forma mais adequada de contratação, pois permite à Administração realizar aquisições conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de contratação imediata ou integral, garantindo maior flexibilidade, eficiência administrativa e economicidade dos recursos públicos.

Além disso, o Registro de Preços possibilita a padronização da qualidade, agilidade no atendimento das demandas, redução de custos operacionais e mitigação de riscos de desabastecimento em situações emergenciais ou extraordinárias.

Dessa forma, a adoção do Registro de Preços para a futura e eventual aquisição de alimentação preparada atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, assegurando condições adequadas para o pleno funcionamento das atividades desenvolvidas pela Agência Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor – PROCON.

Fundação de Cultura de Corumbá:

Justifica-se a participação da Fundação de Cultura de Corumbá – FCC na Intenção de Registro de Preços – IRP nº 24/2025, referente à futura e eventual aquisição de alimentação preparada, considerando que a FCC possui, dentre suas atribuições institucionais, o apoio, a organização e a execução de

eventos culturais, artísticos e comemorativos realizados no município de Corumbá-MS, os quais demandam estrutura logística adequada para sua plena realização.

Ressalta-se que, durante a execução desses eventos, é recorrente a necessidade de fornecimento de alimentação para os profissionais diretamente envolvidos, tais como artistas, equipes técnicas, servidores de apoio, bem como para os órgãos de segurança pública que atuam na garantia da ordem e da segurança, incluindo Polícia Militar, Guardas Municipais e seguranças contratados.

Assim, a adesão ao referido Registro de Preços assegura maior eficiência administrativa, padronização, economicidade e celeridade no atendimento dessas demandas, contribuindo para a adequada execução das ações culturais promovidas ou apoiadas pela FCC, em consonância com o interesse público e o bom funcionamento dos eventos municipais.

3 – DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO - Conforme previsto no relatório do ETP, a solução como um todo estabelece os requisitos abaixo:

3.1. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:

3.1.1. Considerando que o objeto do presente Registro de Preços consiste na futura e eventual aquisição de alimentação preparada para atender às demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS, não se faz necessária a exigência de amostra.

A refeição preparada é produzida e entregue de forma imediata, não sendo possível assegurar que uma amostra represente fielmente o padrão das futuras entregas. A garantia da qualidade será assegurada por meio da fiscalização contratual contínua, da exigência de alvará sanitário e licenças vigentes, bem como da aplicação de penalidades em caso de descumprimento das especificações.

Dessa forma, a dispensa da exigência de amostra preserva a competitividade do certame, evita custos e burocracias desnecessárias e mantém a segurança alimentar e sanitária por meio dos mecanismos de controle previstos no edital e no contrato.

3.2. Da apresentação de catálogo de produtos, encartes, folhetos técnicos ou "folders" dos materiais ofertados: Não se aplica.

3.3. Da indicação de marcas ou modelos específicos ou como referência: Não se aplica.

3.4. Da vedação de utilização de marca/produto na execução contratual: Não se aplica.

24

Município de Corumbá
Folha nº 49
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 49
Processo nº

3.5. Da sustentabilidade:

3.5.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

3.5.2. A contratada deverá adotar as seguintes práticas na execução do contrato:

a) Uso racional de energia elétrica, água e descartáveis plásticos, reduzindo consumo e combatendo desperdícios;

b) Proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

c) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;

d) Treinamento e capacitação periódicos dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios.

e) Triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;

f) A disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e dos equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

g) Observação das exigências legais de sustentabilidade social na execução do serviço, especialmente no que se refere a:

I. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

II. Seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;

III. Fiscalizar o uso dos equipamentos de segurança, em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;

h) Realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos da prestação dos, observados os dispositivos legais pertinentes; e

i) Utilizar materiais e produtos biodegradáveis, no que couber.

Município de Corumbá
Folha nº 597
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 597
Processo nº

3.6 Do consórcio:

3.6.1. Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, pelas razões constantes em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

3.7. Da subcontratação:

3.7.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual. A vedação à subcontratação tem como finalidade assegurar a responsabilidade integral da empresa contratada, facilitar a fiscalização pela Administração Pública e mitigar riscos relacionados à qualidade, procedência e regularidade da alimentação fornecida.

3.8. Da exigência de garantia da contratação:

3.8.1. Conforme justificado no ETP não haverá necessidade de exigência de garantia contratual.

3.9. Da exigência de carta de solidariedade: não se aplica.

3.10. Demais requisitos:

3.10.1. Requisitos de Qualidade e Conformidade

Os serviços deverão seguir rigorosamente as normas sanitárias para garantir a segurança dos alimentos. A empresa contratada deverá possuir toda a documentação legal exigível para o seu funcionamento, incluindo alvarás e licenças, e demonstrar capacidade técnica para a execução do objeto.

Os principais requisitos incluem:

a) **Estrutura e Higiene:** As instalações, equipamentos e utensílios utilizados no preparo das refeições devem estar em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária. A empresa deve apresentar um Manual de Boas Práticas e POPs.

b) **Qualidade dos Insumos:** Todos os gêneros alimentícios utilizados devem ser de primeira qualidade, com procedência comprovada e armazenados de forma adequada para garantir sua integridade e valor nutricional.

c) **Cardápio:** Os cardápios deverão ser variados, equilibrados e adequados às necessidades nutricionais dos diferentes públicos

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº 506
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

atendidos, com aprovação prévia do fiscal do contrato e sem repetição em um período de sete dias corridos.

d) **Equipe Técnica:** A contratada deverá dispor de um Responsável Técnico com comprovada capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

3.10.2. Requisitos de fornecimento e logística

A prestação dos serviços ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, conforme a demanda específica de cada órgão participante. A logística de entrega é um fator crítico para a qualidade do serviço.

a) **Entrega:** As refeições deverão ser entregues nos locais e horários designados, acondicionadas em embalagens individuais, descartáveis e biodegradáveis, que preservem a temperatura, a higiene e a qualidade dos alimentos.

b) **Garantia:** A contratada será responsável pela substituição imediata, em até 1 (uma) hora após a notificação, de quaisquer produtos que não estejam em conformidade com as especificações, sem ônus para a Administração.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. Das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preço

4.1.1. A contratação com o detentor da ata será formalizada pelo órgão ou entidade participante, observado o disposto neste Termo de Referência e na Ata de Registro de Preço.

4.2. Condições de entrega

4.2.1 A entrega será parcelada e de forma imediata. Cada entrega será efetuada mediante solicitação por escrito, formalizada através da autorização de fornecimento, devendo constar: a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável, sendo efetuada diretamente pelo órgão requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior.

4.2.2. Nas programações de alimentação da Secretaria Municipal de Saúde, devido ao número de pacientes ser bastante volátil, a confirmação dos quantitativos deverá ser informada em até 02 (duas) horas antes dos horários da entrega.

4.2.3. O prazo para entrega/execução para os itens: coquetel, buffet, coffee break e almoço e jantar, após a emissão da autorização de fornecimento, é de

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº 582
Processo nº

Município de Corumbá
583
Folha nº
Processo nº

no mínimo 48 horas. Para os itens: marmitex, lanches e fatias de torta, a entrega será em 24 horas, nos pedidos eventuais.

4.2.4. Para a Secretaria Municipal de Saúde-SMS as refeições como lanches e marmitex deverão ser fornecidas e entregues sem interrupção pela contratada todos os dias, inclusive fins de semana e feriados nos locais fornecidos pela gestão da SMS nos seguintes horários:

a) Café da manhã (lanche com bebida quente e fruta) - entre 6:30 e 8:00 horas;
b) Lanche (sanduíche natural e suco gelado ou lanche a ser definido) - 8:00 horas;
c) Almoço (marmitex, bebida gelada e sobremesa) - entre 11:00 e 12:00 horas;
d) Lanche vespertino (lanche a ser definido) - entre 15:00 e 16:00 horas;
e) Jantar (marmitex, bebida gelada e sobremesa) - entre 19:00 e 20:00 horas; e
f) Lanche noturno (x-salada e bebida gelada ou lanche a ser definido) - 21:30 horas.

4.2.5. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, dos itens eventuais, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 6 horas após o recebimento da AF – autorização de fornecimento. Para os casos de entrega contínua, a informação deverá ser encaminhada uma semana antes da interrupção.

4.2.6. A contratada obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

4.2.7. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato, serão por conta exclusiva da contratada.

4.2.8. Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

4.2.9. No caso de produtos acessórios como bebida e sobremesa industrializada, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um mês do prazo total recomendado pelo fabricante.

4.3. Do local e horário de entrega/execução:

4.3.1. Os locais de entrega serão destacados na autorização de fornecimento, sempre dentro do Município de Corumbá.

4.3.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas as situações de caso fortuito e força maior.

4.3.3. A contratada obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

4.3.4. Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato, serão por conta exclusiva da contratada.

4.3.5. Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

No caso de produtos perecíveis:

4.3.6. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

Do prazo de Substituição e/ou Correção:

4.3.7. A substituição de qualquer refeição ou bebida considerada imprópria para consumo, seja por motivo de deterioração, contaminação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade e segurança alimentar, deverá ser realizada pela contratada no prazo máximo de 01 (uma) hora, contado a partir do recebimento da comunicação pela Administração.

4.4. Condições de recebimento do produto

4.4.1. As regras para os recebimentos provisório e definitivo estão contidas no artigo 140 da Lei 14.133/2021 e no Plano Básico de Fiscalização – PBF - Decreto Municipal 2912/2023, devidamente publicado no sitio eletrônico podendo ser encontrado no link abaixo https://leismunicipais.com.br/a/ms/c/corumba/decreto/2023/292/2912/decreto-n-2912-2023-dispoe-sobre-as-atividades-de-gestao-e-de-fiscalizacao-de-contratos-administrativos-formalizados-sob-a-egide-da-lei-n-

29

Município de Corumbá
Folha nº 588
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 589
Processo nº

14133-2021-no-ambito-do-municipio-de-corumba-ms-e-da-outras-providencias.

4.4.2. Conforme os normativos mencionados no item anterior, os bens/serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias do recebimento do documento fiscal respectivo, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante a formalização de modelo padronizado de recebimento e verificação de conformidade do objeto com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

4.4.2.1. Bens de até ¼ do valor de pequena despesa ou de objetos sem complexidade, de baixo valor e de fácil conferência de quantidade e qualidade, poderão ser recebidos mediante o ateste no verso do documento fiscal respectivo.

4.4.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos no prazo descrito no item 4.3.7, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades

4.4.4 Os bens/serviços serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo padronizado no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório.

4.4.5. 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.

4.4.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento, nos termos do art. 143 da Lei 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

4.4.7 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Município de Corumbá
Folha nº 810
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 811
Processo nº

4.4.8. Deverão ser observadas para efeito de recebimento na execução do contrato a descrição detalhada dos itens conforme descrito abaixo:

Self-service com bebida gelada
Será servido no estabelecimento comercial da contratada, deverá apresentar os alimentos de forma que possa ser montado um prato com as calorias mínimas necessárias, com ao menos dois tipos de carboidratos, um tipo de proteína e vários vegetais e um refrigerante gelado de 350ml. Nos horários de almoço e jantar.

Marmitex com bebida gelada e sobremesa
Kit contendo uma marmita com divisões (as refeições deverão ser variadas conforme cardápio a ser elaborado pela empresa, aprovado pelo fiscal do contrato de forma que não se repita ao longo de sete dias corridos, contendo o mínimo de 700 gramas, sendo no mínimo 450 gramas de dois tipos de carboidratos, 200 gramas de proteína e 50 gramas de vegetais, entre legumes variados, assados, cozidos ou gratinados e ainda a salada - como cenoura ou beterraba ralada, tomate, pepino, alface, agrião ou rúcula - que deverá vir separada), um refrigerante gelado de 350ml e uma sobremesa, com no mínimo, 20 gramas.

Lanche (x-salada e bebida gelada)
Kit com um sanduiche (contendo uma fatia de presunto de 15 gramas, uma fatia de queijo de 15 gramas, um hamburguer de 90 gramas, duas rodelas de tomate, duas folhas de alface e pão de hamburguer de 50g) e um refrigerante gelado de 350ml. Embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (sanduíche, bebida quente e fruta)
Poderá ser chamado de lanche para o café da manhã – kit contendo sanduíche [pão que poderá ser francês, integral, de forma (duas fatias de 25g cada) ou de batata pesando no mínimo 50 gramas, duas fatias de frios, por exemplo uma de muçarela (ou outro tipo de queijo) e outra de presunto (ou outro tipo de embutido de 1ª qualidade) de 15 gramas cada, margarina de forma a cobrir as duas partes do pão], uma bebida de 200ml quente e adoçada, achocolatada ou chá mate, copo descartável biodegradável com tampa e uma unidade ou fatia de fruta, por exemplo maçã, tangerina, mamão etc., pesando no mínimo 100 gramas. Sendo o sanduiche e a fruta embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (salgado, bebida gelada e fruta)
Poderá ser chamado de lanche vespertino – kit contendo uma unidade de salgado, assado ou frito, como por exemplo quibe, enroladinho, esfiha, croissant, saltenha, pesando no mínimo 200 gramas. Um refrigerante ou suco gelado de 350ml. Uma unidade ou fatia de fruta, por exemplo maçã, tangerina, mamão, laranja descascada etc., pesando no mínimo 100 gramas. Sendo o sanduiche e a fruta embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche natural com bebida gelada

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Kit composto por uma unidade de sanduíche natural (duas fatias de pão de forma com no mínimo 25 gramas cada, duas fatias de dois tipos de frios – muçarela e presunto com no mínimo 15 gramas cada, 50 gramas de frango desfiado e pasta/patê (queijo, legumes, frango etc.) de forma a cobrir as duas fatias de pão), um suco gelado de no mínimo 350ml, acompanha dois guardanapos e um copo biodegradável.

Lanche (salgado ou cachorro-quente ou sanduíche, com bebida gelada)

Kit contendo ou um salgado assado ou frito, como esfiha, quibe, saltenha, empada, de no mínimo 200g ou um cachorro quente (contendo pão de hot dog de 90g recheado com molho de salsicha – extrato de tomate, salsicha picada em rodelas , cebola, tomate, cheiro verde, sal, óleo e ketchup) ou um sanduíche (contendo pão de hamburguer de no mínimo 50g, margarina de modo a cobrir toda a parte interna dos dois lados do pão cortado ao meio, duas fatias de queijo muçarela e presunto de 35 gramas cada, duas rodelas de tomate), uma bebida gelada (podendo ser um refrigerante comum ou diet ou suco de fruta, lata de no mínimo 350ml), embalados individualmente, acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (salgadinhos e refrigerantes)

Kit composto por cem salgadinhos sortidos tradicionais (assados ou fritos, do tipo salgado para festa pesando no mínimo 20 gramas cada podendo ser enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de queijo e salsicha, bolinha de queijo frita, coxinha, empadinha, esfiha, quibe, croquete de carne) e duas garrafas de refrigerante de dois litros cada acompanhados de 50 guardanapos e vinte copos biodegradáveis de 180ml cada. Os salgados deverão vir embalada em caixa de papelão fechadas como as de pizza.

Cachorro-quente

Pão de hot dog de 90g recheado com molho de salsicha – extrato de tomate, salsicha picada em rodelas, cebola, tomate, cheiro verde, sal, óleo e ketchup. Embalado individualmente.

Fatia de torta confeitada e recheada

As fatias de tortas deverão ter dois tipos de recheio (podendo ser de prestígio, nozes, chocolate, frutas e outros) confeitadas ou com cobertura, embaladas individualmente, pesando no mínimo 100g.

Coquetel para camarim, para atender no mínimo 25 pessoas

Com material e mão de obra, podendo conter: salgados diversos (fritos e assados), sanduíche frio (natural e normal), suco de frutas (sabores diversos), café, água mineral (com e sem gás), refrigerante (normal e zero), cerveja, canapé, pastéis, folhados, um tipo de quiche, pães e torradas, tábua de frios (salame, presuntos e queijos), tortas doces e salgadas, disponibilizadas em mesa forrada e com os materiais louças e talheres suficientes para atender as 25 pessoas. Comida, bebida e materiais de 1ª qualidade. Os serviços de coquetel deverão ser adequados a cada evento realizado e as quantidades de comida e bebida deverão atender sempre a 25 pessoas.

Picolé

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº 592
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 591
Processo nº

Alimento festivo com material e mão de obra – picolé de frutas sabores diversos (uva, abacaxi, limão, maracujá, laranja, goiaba) embalados individualmente (pesando entre 50 e 60g) – distribuídos no carrinho (mínimo de cem unidades) durante evento de no mínimo 4 horas (ou enquanto durar o estoque).

Pipoca

Alimento festivo, com material e mão de obra – pipoca salgada – com embalagem de aproximadamente 7,5 x 12cm – distribuídos no carrinho (mínimo de cem unidades) durante evento de no máximo 4 horas (ou enquanto durar o estoque).

Algodão doce

Alimento festivo, com material e mão de obra – algodão doce em cores diversas (amarelo, rosa, azul, verde ou branco) – com embalagem plástica individual (tamanho 15x20cm), deverá ser entregue no porta algodão doce para que seja facilitada a distribuição.

Almoço ou jantar, com bebidas e serviços de garçom

Buffet para 50 pessoas, em local a ser indicado pela Unidade Administrativa, contendo: 2 tipos diferentes de carnes (vermelha e branca), 02 tipos de massas, 2 tipos de acompanhamentos, legumes e verduras variadas de forma que cada participante possa montar um prato de no mínimo 500g. Quanto a sobremesa, deve ter dois tipos e que cada participante tenha no mínimo um prato com 100g. Refrigerante de dois litros (dois tipos) que serão servidos em jarras (ao menos 10 unidades), sucos (2 tipos) também servidos em jarras (10 litros) e água com e sem gás (15 litros sem gás e 5 litros com gás). Com o fornecimento de guardanapo de papel 200 unidades, talheres (garfos, facas e colheres), louças (pratos, copos e xícaras), toalha de mesa de tecido e pessoal. No mínimo 3 garçons, toda a comida, bebida e material de primeira linha.

Buffet para camarim, para atender no mínimo 25 pessoas

Com material e mão de obra, podendo conter, suco de frutas de sabores variados, café, refrigerante (normal e zero), bebida isotônica, bebida energética, whisky (12 anos), cerveja, vinho, vodka, água de coco, água mineral com e sem gás, gelo filtrado, sanduíche frio de metro, salgados diversos (fritos e assados), bolinhos individuais de chocolate, docinhos, tábua de frios (presunto, blanquet de peru, queijos tipo bola, muçarela, brie, provolone, gorgonzola, entre outros), cesta de pães diversos (integral e normal) e torradas, comidas temáticas como sushi, sashimi, arroz carreteiro, comidas chinesas entre outras, mix de castanhas, barras de cereais, tortas doces e salgadas, cesta com frutas da época, biscoitos, chocolates, disponibilizados em mesa forrada com tecido, guardanapos e com os materiais louças e talheres. tudo de 1ª qualidade. considerando que os serviços de buffet deverão ser adequados a cada evento realizado e as quantidades de comida e bebida deverão atender sempre a 25 pessoas.

Coffee-break, para atender no mínimo 50 pessoas e serviços de garçom

Município de Corumbá
Folha nº 513
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 509
Processo nº

Com material e mão de obra, disponibilizado em mesa forrada com toalha de tecido em data, horário e local a ser informado pelo órgão solicitante, devendo conter: café (10 litros), chá (5 litros), leite (4 litros), preparo para leite (chocolate-400g), suco de sabores variados(10 litros), refrigerante (normal-16 litros e zero-4 litros), dois tipos de bolo simples(redondo com 25cm de diâmetro), biscoito doce(2kg), pão(integral e normal), presunto, muçarela, torrada, patê (dois sabores, exemplo peru-400g e presunto400g), geleia (dois sabores, exemplo de morango-400g e cereja-400g), mini salgadinhos (enroladinho, bolinha de queijo, esfirra, saltenha, etc. – mínimo de seis unidades por pessoa), tudo de 1ª qualidade. disponibilizados em mesa forrada, com guardanapos de papel, utensílios para servir, louças (pratos - copos e xícaras) e talheres para atender 50 pessoas e no mínimo um garçom que vai dirimir dúvidas sobre os quitutes e ainda repor os alimentos que tenham acabado da mesa.

Coffee-break, para atender no mínimo 25 pessoas e serviços de garçom – com material e mão de obra, disponibilizado em mesa forrada com toalha de tecido em data, horário e local a ser informado pelo órgão solicitante, devendo conter: café (5 litros), chá (2,5 litros), leite (2 litros), preparo para leite (chocolate-200g), sucos de sabores variados (5 litros), refrigerante (normal-8 litros e zero-2 litros), dois tipos de bolo simples(redondo com 25cm de diâmetro), biscoito doce(1kg), pão (integral e normal) presunto, muçarela, torrada, patê (dois sabores, exemplo peru-200g e presunto200g geleia (dois sabores, exemplo de morango-200g e amora-200g), mini salgadinhos (enroladinho, bolinha de queijo, esfirra, saltenha, etc. – mínimo de seis unidades por pessoa). tudo de 1ª qualidade. disponibilizados em mesa forrada, com guardanapos de papel, utensílios para servir, louças (pratos - copos e xícaras) e talheres para atender 25 pessoas e no mínimo um garçom que vai dirimir dúvidas os quitutes e ainda repor os alimentos que tenham acabado da mesa.

4.4.9. Nos itens, COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS e BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS, estão incluídas bebidas alcoólicas, pois a Fundação de Cultura justifica que esses itens atenderão às exigências contratuais de artistas quando da sua atuação em shows e eventos contratados pelo Município.

4.4.10. Quanto ao modo de execução, a quantidade a ser servida deve estar sempre adequada conforme a capacidade da embalagem mínima exigida. As refeições deverão ser preparadas com matéria prima e insumos frescos e, preferencialmente, naturais, de primeira qualidade e devidamente higienizados, sendo vetada a reutilização de sobras de alimentos preparados em dias anteriores.

4.4.10.1. Os marmitex, lanches e bebidas deverão ser fornecidas de forma individual e acondicionadas em embalagens descartáveis adequadas e devidamente lacradas, e sempre que possível biodegradáveis.

Município de Corumbá
Folha nº 594
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 594
Processo nº

4.4.10.2. O marmitex deverá ser servido em embalagens com divisões internas. As saladas e sobremesas deverão ser servidas e acondicionadas separadamente.

As refeições principais (marmitex) deverão ser servidas acompanhadas por sobremesa individual, podendo ser fruta (maçã, banana, laranja já descascada, melão, tangerina, mamão ou fruta da temporada), salada de frutas mistas ou doces variados.

4.4.10.3. O café da manhã, LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA) e o lanche vespertino, LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA), deverão ser servidos acompanhados por uma unidade de fruta (maçã, banana, laranja já descascada, melão, tangerina, mamão ou fruta da temporada). As frutas deverão ser sanitizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as normas.

4.4.10.4. As bebidas do tipo suco e refrigerante deverão ser fornecidas sempre geladas. As bebidas do tipo achocolatado e chá mate deverão ser fornecidas sempre quentes.

4.4.11. A empresa contratada deve se comprometer a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente, a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária).

4.4.11.1. A contratada deverá dispor dos documentos, Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens: O higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

4.4.11.2. A contratada deverá deixar disponível os documentos acima, MBP e POPs, para os fiscais da contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

4.4.11.3. A contratada deverá ter em seu quadro, responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, para atuar durante o preparo das refeições oferecidas, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

4.4.11.4. A contratada deverá promover periodicamente, capacitações gerais e específicas (boas práticas para manipuladores de alimentos) de toda a equipe de trabalho e manipuladores, devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento da produção.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 591
Processo nº

4.4.12. O transporte das refeições deverá ser realizado em veículo apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionadas em recipientes hermeticamente fechados, de material adequado e em boas condições de conservação. Alimentos que necessitem de ser transportador sob refrigeração, acondicionar em recipiente que contribua para manutenção da temperatura do alimento.

O veículo de transporte das refeições deverá ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, que possa garantir o perfeito estado de conservação e higiene. Deverá garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

4.4.12.1. A empresa contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes, bem como as recomendações do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) e as preconizações da OMS (Organização Mundial de Saúde) referente à alimentação saudável.

4.4.13. A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

4.4.14. A contratada deverá variar os itens do cardápio diariamente, evitando repetições no prazo mínimo de 7 dias.

4.4.15. O valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR como MARMITEX, deverá ter como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/2006. Sendo assim, deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2000 Calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura Total	25%
Gordura Saturada	<10%
Fibra	>25 g
Sódio	≤ 2400 mg

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº 596
Processo nº

Município de Corumbá
597
Folha nº
Processo nº

4.4.15.1. As refeições principais, almoço e jantar como MARMITEX, deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. Sendo que no grupo de carboidrato podem ser servidos variados entre (arroz, feijão, macarrão, farofa, purês, batata – contendo no mínimo duas opções) na gramatura mínima de 450 g, no grupo de proteínas, podem ser servidas (vários tipos de carnes vermelha e branca) na gramatura de 200 g, e nos grupos dos vegetais (nos tipos entre folhas verdes, cenoura e beterraba raladas – servidos em embalagem separada e ainda legumes assados, cozidos ou gratinados e cremes – batata, couve-flor, brócolis, abobrinha, etc.) na gramatura total de 50 gramas.

4.4.15.1.1. As refeições menores (desjejum e lanches) deverão conter de (300) trezentas a (400) quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário.

4.4.15.1.2. As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

REFEIÇÃO	CARBOIDRATOS (%)	PROTEINAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (g)	SÓDIO (mg)
Desjejum / Lanches	60	15	25	<10	04-05	360-480
Almoço/Jantar na forma de marmitex	60	15	25	<10	07-10	720-480

No quadro abaixo consta uma sugestão de esquema de grupos para auxiliar a organização da composição das refeições principais (marmitex).

Os marmitex, deverão ser compostos por pelo menos:

- mínimo 02 itens do Grupo 01;
- 1 item do Grupo 02,
- 1 item do Grupo 03
- 1 item do Grupo 04
- 1 item do Grupo 05 (deverá acompanhar o marmitex)

37

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

GRUPOS DE ALIMENTAÇÃO
GRUPO 01
Arroz
Macarrão
Feijão
Purês (Batata, abóbora, mandioca ou Batata doce)
Farofa
Polenta
Batata frita ou batata palha ou Batata Sautee
GRUPO 02
Bife bovino à milanesa
Bife bovino grelhado
Bife bovino acebolado
Bife a cavalo
Carne bovina de panela
Bife bovino à parmegiana
Bife bovino à rolê
Estrogonofe de carne bovina
Almôndegas de carne bovina ao molho
Filé de frango à milanesa
Filé de frango grelhado
Filé de frango acebolado
Filé de frango á parmegiana
Frango à passarinho
Frango xadrez
Frango assado
Estrogonofe de frango
Filé de peixe à milanesa
Filé de peixe grelhado

Município de Corumbá
Folha nº 594
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 594
Processo nº

Filé de peixe ensopado
Filé de peixe à urucum
Arroz carreteiro
GRUPO 03
Legumes variados assados (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, abobrinha etc)
Legumes variados cozidos (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, abobrinha etc)
Legumes variados gratinados (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, etc)
Legumes variados ralados (beterraba e cenoura)
Creme de milho verde
GRUPO 04
Salada de tomate
Salada de pepino
Salada de alface
Salada de agrião
Salada de rúcula
Salada de almeirão
Salada de acelga
GRUPO 05
Doces variados, frutas ou salada de frutas

SUGESTÃO DE CARDÁPIO FESTIVO PARA OS DIAS LISTADOS ABAIXO:

- Sexta-feira Santa
- Páscoa
- 24/DEZ – Natal
- 31/DEZ – Ano Novo

SEXTA-FEIRA SANTA
Arroz
Feijão
Filé de peixe à urucum ou frito

Município de Corumbá
Folha nº 518
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 515
Processo nº

Mandioca cozida
Salada verde
PASCOA
Arroz
Feijão
Carne Assada ou frango Assado
Batata Sautee ou Creme de milho
Salada verde
NATAL
Arroz com legumes ou à grega
Feijão
Pernil assado e Frango assado
Salpicão
Salada verde
ANO NOVO
Arroz com legumes ou à grega
Feijão ou lentilha
Carne Assada ou Lombo assado
Seleta de legumes
Salada verde
SOBREMESA
Torta de limão
Pudim
Mousse

4.4.15.2. Os itens do cardápio sugerido poderão ser substituídos/alterados conforme necessidades observadas pela empresa contratada, depois de aprovado pelo fiscal do contrato, sempre considerando os Valores Energéticos e as Normas mencionados acima. Importante ressaltar a quantidade dos alimentos fornecidos, é obrigatoriedade respeitar as quantidades citadas no contrato, caso não seja fornecido de acordo com o contrato, a empresa será notificada.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 56
Processo nº

4.4.16. Os produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Algumas observações, em relação a qualidade para aquisição da matéria-prima, podem ser observadas no quadro a seguir:

GÊNERO ALIMENTÍCIO	RECOMENDAÇÃO TÉCNICA
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, fornecido em embalagem adequada conforme legislação.
CARNE BOVINA	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. A origem desse gênero deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
AVES	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas ao máximo de gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros deve ser de empresas idôneas, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
CARNE SUÍNA	Congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
CARNE OVINA	Congeladas, de procedência conhecida pela sua idoneidade no mercado. Sem a presença de gorduras aparentes.
PEIXES	Congelados ou resfriados, com características físico-químicas compatíveis ao consumo, livre de escamas ou outras sujidades. Uso apenas do filé para as preparações.

Município de Corumbá
Folha nº 521
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 522
Processo nº

CEREAIS, FARINÁCEOS E LEGUMINOSAS	Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.
ARROZ E FEIJÃO	Apenas os classificados como tipo 1 e devidamente embalado.
MASSAS	Devem ter embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, boas condições sensoriais e ausência de fungos. Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.
HORTIFRUTIGRANJEIROS	Observar as características de tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Respeitar a sazonalidade. Não devem apresentar vestígios de insetos. Os ovos devem estar em caixas protegidas por bandejas, tipo gaveta, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor. Para as frutas, hortaliças, legumes e verduras, principalmente as que forem servidas cruas, deverão ser desinfetadas com produto adequado a este fim.
AZEITE	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Poderão ser puros de oliva ou misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do primeiro não poderá ser inferior a 40%.
LEITES E DERIVADOS	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Deve-se conferir rigorosamente o prazo de validade do leite e seus derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Não será permitido o uso de leite tipo C.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os de tipo francês não poderão ser servidos mais de doze horas após a fabricação. Os de forma poderão ser

Município de Corumbá
Folha nº 522
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 528
Processo nº

	do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor, para consumo.
DESCARTÁVEIS	Deverão ser confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, obedecendo as normas técnicas regulamentares, isentos de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas, embalados higienicamente conforme a sua característica e devidamente acondicionadas conforme orientação do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e qualidade. Os copos e canudos deverão ser biodegradáveis conforme legislação municipal.

Observação: Todos os produtos devem estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e todos os produtos de origem animal devem ter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE ou SIM.

4.4.17. O item Marmitex – para a Secretaria Municipal de Saúde que será fornecimento de forma contínua, a contratada deverá disponibilizar com quinze dias de antecedência o cardápio a ser executado no mês subsequente, com cardápios diferentes por semana, para aprovação em tempo hábil pelo fiscal do contrato. Após a aprovação, o mesmo só poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos neste documento e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à contratante o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela contratada.

4.4.17.1. O cardápio deverá ser assinado pelo responsável técnico – Profissional da área de alimentação cadastrado no PAT e registro ativo no Conselho.

4.4.18. Considerando as características e particularidades próprias do tipo de objeto licitado, e ainda, o fato do objeto tratar-se de aquisição de alimentação preparada para atendimento de diversas unidades vinculadas à Administração Municipal, as quais farão solicitação de acordo com suas necessidades, seja de forma contínua ou podendo ocorrer em períodos alternados, visando a viabilidade técnica na perfeita execução dos serviços licitados, a licitante vencedora deverá manter a cozinha no Município de

Município de Corumbá
Folha nº 523
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 523
Processo nº

Corumbá ou de Ladário. Esta comprovação deverá ser realizada no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços. Justifica-se essa demanda na necessidade das refeições serem confeccionadas em tempo mínimo para efetiva entrega e assim impossibilitando que a cozinha esteja em outra Região. Além de propiciar que os fiscais possam fazer a rotina de fiscalização sem maiores ônus para o Município, como de passagens e diárias.

4.4.19. Da higiene: A higienização das dependências, equipamento e utensílios envolvidos na preparação dos alimentos é de responsabilidade da contratada, e deverá ser executada observadas as normas dos órgãos de fiscalização; Possuir local próprio para a higienização dos utensílios sem cruzar com o fluxo e bom andamento da cozinha (área de cocção); O Controle integrado de vetores e pragas urbanas será realizado pela contratada, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e deverá apresentar laudo atualizado, continuamente, conforme estabelecido na RDC nº 216 de 2004 no local de produção das refeições; A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela contratada.

4.4.20. Do transporte e distribuição das refeições: O porcionamento deve acontecer nas dependências da contratada, sendo as refeições transportadas em veículo fechado, condicionada em embalagens descartáveis e transportado imediatamente, respeitando o binômio Tempo x Temperatura, em recipiente hermeticamente fechado (caixa hot box), conservando a temperatura do produto refrigerado e para os alimentos aquecidos. Deve-se seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013.

Os recipientes que estarão contidos nas caixas isotérmicas deverão estar devidamente tampados e/ou lacrados, de modo a impedir possíveis contaminantes. As preparações quentes não devem ser transportadas nas mesmas caixas isotérmicas que as preparações resfriadas.

No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um servidor especialmente designado, que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas.

Os funcionários que realizarão o transporte deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

O responsável técnico/fiscal de contrato da contratante poderá fazer inspeção periodicamente nas dependências da contratada, assim como também do veículo utilizado para transporte, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências da legislação e deste documento.

4.4.21. Do controle bacteriológico dos alimentos: A contratada deverá coletar amostras diariamente, com utensílios e embalagens estéreis,

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº 69
Processo nº
Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

contendo etiqueta com data, horário, produto ou preparação (descrever os principais componentes presentes) e nome do responsável pela coleta. Deverão ser coletadas amostras de todas as refeições servidas (mínimo de 100g por preparação), no horário correspondente a finalização do porcionamento das refeições, as quais serão mantidas sob refrigeração por 72 horas, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se façam necessários. A contratada se responsabilizará por providenciar o exame microbiológico das amostras coletadas em caso de suspeita de Doenças transmitidas por Água e Alimentos - DTAs proveniente das refeições servidas assim que notificada pela contratante. Neste caso, a contratada enviará as amostras das preparações selecionadas a laboratórios especializados, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com as análises. A contratada enviará uma cópia dos laudos do laboratório a contratante.

4.5. Da forma de garantia, condições de manutenção e assistência técnica:

4.5.1. O prazo de garantia a ser atendido é o constante do Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078/1990.

5. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

5.1. Para a medição do objeto, sendo o caso de cronograma de execução, este será anexo do contrato e deverá ser observado no processo de fiscalização.

5.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deverão ser observadas as seguintes informações:

a) número do contrato ou número do empenho;
b) número do processo;
c) número da licitação;

5.3. A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá estar obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada pela Contratante, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133, de 2021.

5.4.1. Em caso de irregularidade do contratado, será efetuada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, sejam

Município de Corumbá
Folha nº 45
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 601
Processo nº

sanadas as respectivas pendências ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

5.4.1.1. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

5.4.2. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar à equipe de fiscalização 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, de acordo com a efetiva execução do objeto.

5.4.3. Persistindo a irregularidade, a contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

5.5. A empresa contratada deverá observar a forma de remessa da NF e demais documentos que devem acompanhá-la, no Plano Básico de Fiscalização.

5.6. DO PAGAMENTO:

5.6.1. O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto do Contrato, será efetuado mediante crédito em conta corrente, no prazo de **até 30 (trinta) dias**, contados da liquidação.

5.6.2. O documento de cobrança da Contratada será mediante nota fiscal/fatura, cujo crédito será realizado na conta corrente indicada pela Contratada.

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

5.6.4. Se for constatado erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.6.4.1. Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

5.6.5. A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

5.6.6. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

5.6.7. A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à Contratada, na forma da legislação aplicável.

5.6.8. Será efetuada a glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a contratada:

5.6.8.1. não produziu os resultados acordados ou deixe de executar as atividades contratadas ou não as executou com a qualidade mínima exigida.

5.6.9. Em se tratando de execução de recursos da União decorrente de transferência voluntária, as regras de pagamento atenderão ao regramento próprio editado por aquele ente.

6. DO PLANO DE FISCALIZAÇÃO/GESTÃO DO CONTRATO

6.1. Nos termos do art. 117 da Lei 14.133, de 2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas, e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

6.2. O fiscal de contrato desenvolverá as suas atribuições na conformidade do Plano de Fiscalização e para facilitação da fiscalização e a gestão do contrato, o município desenvolveu o Plano Básico de Fiscalização, inserindo as ações a serem adotadas pela equipe de fiscalização, visando inibir a incidência dos riscos comuns a todo objeto, devidamente inserido no item "gerenciamento de riscos" do relatório do estudo técnico.

6.3. A Gestão e fiscalização Contratual, conforme a alínea "f" do inciso XXIII do art. 6º da NLL, se dará nos termos do Plano Básico de Fiscalização, Anexo VII do Decreto Municipal nº 2.912, de 30 de janeiro de 2023 disponível no

Município de Corumbá
Folha nº 127
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 603
Processo nº

link https://leismunicipais.com.br/prefeitura/ms/corumba?o=&q=decreto+2912%2F2023, referente as atividades de gestão e de fiscalização de contratos administrativos formalizados sob a égide da Lei nº 14.133/2021 no âmbito do Município de Corumbá-MS.

6.4. Para a efetividade e eficiência da execução contratual, o contratado deverá apresentar preposto devidamente qualificado e manter atualizado o seu contato eletrônico, sendo que a comunicação entre a equipe de fiscalização e o preposto se dará principalmente por via de e-mail informados no contrato, sendo de responsabilidade da contratada manter o endereço eletrônico atualizado.

6.5. Havendo ações específicas ao objeto necessárias à fiscalização do contrato, estas constarão do item "Do Gerenciamento de Riscos" no relatório do ETP e na Ata de RP.

7. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. A licitação será dividida em itens facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

7.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, adotando sistema de Registro de Preços, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento *MENOR PREÇO POR ITEM.*

7.2. Das Exigências de Habilitação

7.2.1. Habilitação jurídica

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

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

c) Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal – SLU: 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;

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

d) 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 nº 77, de 18 de março de 2020.

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

f) 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.

7.2.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a

Município de Corumbá
Folha nº 608
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 605
Processo nº

apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

7.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

a) certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

b) certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

c) balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

d) Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente.

e) Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

Município de Corumbá
Folha nº 130
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 164
Processo nº

f) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

g) Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

h) As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Justificativa para as exigências de qualificação econômico-financeira

A exigência de apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis que comprovem índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1 (um) encontra amparo no art. 69, caput, da Lei nº 14.133/2021, que prevê a comprovação da aptidão econômica do licitante por meio de coeficientes e índices econômicos previstos em edital e devidamente justificados.

Os três índices exigidos são indicadores universalmente aceitos pela ciência contábil e financeira e utilizados nas minutas padronizadas da AGU e servem para avaliar a capacidade de uma empresa de honrar seus compromissos. Cada um deles revela uma dimensão distinta da saúde financeira da empresa:

Índice	Fórmula	O que mede	Por que é relevante para este Contrato
Liquidez Geral (LG)	(AC + RLP) / (PC + PNC)	Capacidade de honrar todas as dívidas com todos os ativos realizáveis	Avalia a solvência de longo prazo, essencial para contratos plurianuais
Solvência Geral (SG)	Ativo Total / (PC + PNC)	Proporção de ativos em relação às dívidas totais	Indica se a empresa tem patrimônio suficiente para cobrir todas as obrigações
Liquidez Corrente (LC)	Ativo Circulante / Passivo Circulante	Capacidade de honrar dívidas de curto prazo com ativos de curto prazo	Crítico para contratos com pagamentos mensais e fluxo de caixa contínuo

Um resultado superior a 1 (um) em cada um desses índices demonstra que a empresa possui ativos suficientes para cobrir suas dívidas, indicando situação financeira equilibrada. Para o fornecimento de alimentação preparada que exige aquisição diária de insumos, manutenção de estrutura

Município de Corumbá
Folha nº 821
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 667
Processo nº

operacional e pagamento regular de mão de obra, a saúde financeira do contratado é requisito indispensável para a continuidade e qualidade da prestação.

Em pesquisa realizada em processos licitatórios de objeto similar publicados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e em portais de transparência de órgãos públicos confirma que o percentual de 10% é o padrão adotado de forma uniforme e consistente em todo o território nacional. A tabela abaixo consolida os dados levantados:

Órgão Licitante	Processo / Edital	Objeto	Exigência de PL Mínimo	Índices Exigidos
Fundação INOVA Capixaba (ES)	Pregão nº 084/2025	Preparo e fornecimento de alimentação hospitalar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1
Fundação INOVA Capixaba (ES)	Pregão nº 062/2025	Preparo e fornecimento de alimentação hospitalar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1
Prefeitura de Linhares (ES)	Pregão nº 029/2025	Fornecimento de alimentação (marmitex, self-service)	10% do valor estimado	LG, SG, LC > 1
Tribunal de Justiça do Acre (AC)	Pregão nº 006/2025	Fornecimento de refeições prontas tipo marmitex	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1
Ministério Público do Amazonas (AM)	Pregão nº 94.025/2025	Gêneros de alimentação e material de copa e cozinha	10% do valor estimado	LG, SG, LC > 1
Prefeitura de Paulino Neves (MA)	Pregão nº 004/2025	Gêneros alimentícios para merenda escolar	10% do valor estimado	LG, SG, LC ≥ 1

Adotar o teto legal (10%) como critério é uma medida de prudência administrativa. Para um contrato de fornecimento de alimentação, que impacta diretamente a saúde e o bem-estar de cidadãos, assistidos e servidores, a Administração deve buscar a máxima segurança possível.

Município de Corumbá
Folha nº 837
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 838
Processo nº

Crucial notar que neste ETP previu tratamento diferenciado, com itens de contratação exclusiva para ME/EPP, demonstrando a preocupação do órgão em fomentar a participação deste segmento. A exigência de patrimônio líquido se aplica como uma salvaguarda nos casos em que os índices de liquidez são frágeis, sendo uma medida de risco e não de exclusão. Uma empresa, mesmo de pequeno porte, com balanço saudável e índices superiores a 1, não precisará comprovar o patrimônio líquido mínimo, o que evidencia o caráter equilibrado da regra.

Ainda, é fundamental destacar que a exigência de patrimônio líquido mínimo de 10% tem natureza subsidiária e condicionada, ela somente se aplica às empresas que apresentarem índice de liquidez inferior ou igual a 1 (um). Empresas com saúde financeira adequada, independentemente do seu porte, não precisarão comprovar o patrimônio líquido mínimo.

Além disso, conforme previsto neste ETP (item 3.12.1), não haverá exigência de garantia contratual de execução neste certame, em razão da natureza dos serviços e da proporcionalidade ao risco envolvido. Essa decisão, embora adequada para reduzir o custo de participação dos licitantes e ampliar a competitividade, reforça a necessidade de critérios de habilitação econômico-financeira mais robustos, pois, na ausência de garantia contratual, a solidez financeira da contratada é o principal instrumento de proteção da Administração contra o risco de inadimplemento.

Nesse sentido, a qualificação econômico-financeira adotada funciona também como um substituto funcional da garantia contratual, assegurando que apenas empresas com estrutura econômica compatível com o contrato participem do certame, sem impor o ônus financeiro de uma garantia formal.

7.2.4. Qualificação Técnica

a) Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o(s) lote(s) ou serviços;
a.1 Percentual 10%, em relação à quantidade de serviços exigida para cada item/lote ou serviço.
a.2 A exigência de atestados será restrita às parcelas de maior valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tem valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, sendo eles os itens 2, 11, 15, 16 e 17.
b) Indicação do responsável técnico de nível superior, graduado em NUTRIÇÃO, que efetivamente se responsabilizará pela execução dos serviços, contendo nome completo, título profissional, número do registro no CRN, área de atuação e natureza da relação profissional com a empresa licitante (sócio, empregado, contratado ou responsável técnico registrado na certidão de Pessoa Jurídica).
c) Alvará Sanitário (Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária; e

d) Alvará de funcionamento, que comprove autorização de funcionamento da empresa nos termos da legislação local.
e) Para os itens 2, 11, 15, 16 e 17, comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
f) Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:
f.1 Ter prestado serviço de alimentação em que forneceu, no mínimo, 10% da quantidade total estimada do item a que concorre.
f.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados por períodos concomitantes.

Justificativa das exigências de habilitação técnica:

Sobre a exigências de qualificação técnico-operacional
O art. 67 da Lei nº 14.133/2021 estabelece a documentação que pode ser exigida para fins de comprovação da qualificação técnica, prevendo, em seu inciso II, a possibilidade de solicitar "certidões ou atestados, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior".
A contratação de serviços de alimentação preparada, que envolve a saúde e o bem-estar dos consumidores, é dotada de alta complexidade e responsabilidade, exigindo das contratadas uma estrutura robusta e experiência comprovada. As parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto desta licitação correspondem ao quantitativo de refeições a serem fornecidas.
Nesse sentido, a solicitação de comprovação de aptidão para o fornecimento de um quantitativo mínimo de 10% do total de refeições estimadas está em conformidade com o § 1º e § 2º do art. 67, que permitem a exigência de atestados para as parcelas de maior relevância ou valor significativo, limitados a 50% das quantidades. O percentual de 10% é considerado razoável e proporcional, não restringindo indevidamente a competitividade, ao mesmo tempo em que assegura que a licitante possui a capacidade logística e operacional para gerenciar a produção e distribuição de um volume de refeições de porte semelhante ao demandado pelo Município de Corumbá. Tal exigência é fundamental para garantir que a empresa possui a expertise necessária em gestão de insumos, produção em larga escala, controle de qualidade, distribuição em múltiplos locais e cumprimento de rigorosas

normas sanitárias, mitigando riscos de desabastecimento ou falhas na prestação do serviço que poderiam impactar diretamente a saúde pública. A permissão para o somatório de atestados, conforme previsto no § 1° do art. 67, amplia a competitividade do certame. Essa medida possibilita que empresas que prestaram serviços para diferentes clientes, de forma concomitante ou não, possam participar da licitação, desde que a soma de suas experiências atenda aos requisitos mínimos exigidos. Essa prática é alinhada aos princípios da ampla concorrência e da busca pela proposta mais vantajosa, sem abrir mão da segurança e da garantia de que a futura contratada deterá a qualificação necessária para a perfeita execução do objeto.

Sobre a exigência de indicação de responsável técnico

a) Responsabilidade Legal: A responsabilidade técnica implica um compromisso profissional e legal pela execução das atividades de alimentação e nutrição, garantindo a segurança higiênico-sanitária dos alimentos e o cumprimento das legislações vigentes, como a RDC 216/2004 da ANVISA.
b) Tipo de Serviço: Empresas que preparam e manipulam alimentos para o consumidor final, como buffets e fornecedores lanches e *coffee break*, se enquadram nos serviços de alimentação que necessitam dessa regularização
c) Atribuições do RT: O nutricionista RT é responsável por diversas atividades, incluindo a elaboração de cardápios, fichas técnicas de preparação, manual de boas práticas e o treinamento dos manipuladores de alimento.
d) A Responsabilidade Técnica exercida pelo nutricionista é o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços prestados à sociedade. O RT éo profissional habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação enutrição. As atribuições, específicas por área de atuação – alimentação coletiva, nutrição clínica, indústria de alimentos, dentre outras, estão detalhadas na Resolução CFN n° 600/2018.

Sobre as exigências de Alvará de Funcionamento e Licença Sanitária

a) Alvará de Funcionamento Municipal: Este é um documento emitido pela prefeitura que autoriza a empresa a funcionar em determinado local, atestando que o endereço e o tipo de atividade estão de acordo com a legislação municipal.
b) Alvará Sanitário/Licença da Vigilância Sanitária (ANVISA local): Por se tratar de um serviço de alimentação, a empresa deve seguir rigorosas normas de higiene e segurança alimentar. A Vigilância Sanitária exige uma licença específica, que envolve a aprovação das instalações

Município de Corumbá
Folha nº 37
Processo nº

Município de Corumbá
Folha nº 0
Processo nº

físicas, procedimentos de manipulação de alimentos, e a presença de um responsável técnico capacitado.

O artigo 10 da Lei nº 6.437/1977 define como infrações sanitárias a instalação ou funcionamento de estabelecimentos que fabriquem, manipulem ou forneçam alimentos sem a devida licença do órgão sanitário competente. Trata-se de exigência legal, objetiva e cogente. Esse entendimento já está pacificado também na jurisprudência.

O TCU, no Acórdão nº 1268/2025-Plenário, reconheceu expressamente a legalidade da exigência do alvará da Vigilância Sanitária como requisito de qualificação técnico-operacional em licitações cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação.

O Tribunal destacou que tal documento demonstra a capacidade mínima para execução regular do objeto contratado, especialmente quando este envolve riscos à saúde pública, verbis: "Em licitação cujo objeto é a prestação de serviços de alimentação, é regular a exigência, para fins de qualificação técnico-operacional, de que o licitante apresente alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária (art. 10 da Lei 6.437/1977c/c art. 67, inciso IV, da Lei 14.133/2021)." Acórdão 1268/2025-Plenário | Relator: JORGE OLIVEIRA ÁREA: Licitação. Informativo de Licitações e Contratos nº 507 de01/07/2025. Boletim de Jurisprudência nº 543 de 23/06/2025.

Assim, a exigência do alvará sanitário como condição de habilitação em licitações para fornecimento de alimentos, além de, juridicamente, válida e administrativamente prudente, traduz, de forma inequívoca, a concretização de direitos fundamentais, ao respeito à legalidade sanitária e a preservação do interesse público primário.

8.DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O valor total estimado da contratação é **R$ 4.730.205,95** (Quatro milhões, setecentos e trinta mil, duzentos e cinco reais e noventa e cinco centavos), conforme valor referencial discriminado no item 1.2 deste instrumento, que foi apurado pelo setor competente em pesquisa de mercado.

9. DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

9.1 Os preços poderão ser revistos a qualquer tempo, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

9.2. Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os

encargos do contratado, a Administração reestabelecerá o equilíbrio econômico-financeiro inicial concomitantemente à alteração.

9.3. A Administração analisará o pedido de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, acompanhado dos devidos cálculos, notas fiscais anteriores, tabelas de preços oficiais e demais documentos comprobatórios pertinentes.

9.4. Após a análise do pedido, e desde que, a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos, a Administração reestabelecerá, mediante termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

9.5. Será permitida à Administração a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

9.6. A formalização do termo aditivo é condição para a execução pelo contratado das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

9.7. No caso do disposto do subitem 9.1., a alteração unilateral e o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro serão formalizados no mesmo termo aditivo.

9.8. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

10. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

10.1 Por se tratar de sistema de registro de preço a dotação orçamentária será informada na formalização de contrato decorrente da Ata de Registro de Preço.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR, DO CONTRATANTE E CONTRATADO (Detentor da Ata)

11.1. Os direitos e obrigações do órgão gerenciador, do detentor da ata e dos órgãos e entidades participantes são aqueles que estão previstos na Ata de Registro de Preço.

11.2. Celebrado o contrato em decorrência da ARP, os órgãos e/ou entidades

Município de Corumbá
Folha nº 57
Processo nº
Secretaria Executiva de Licitações e Contratações

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

participantes passam a ser designados como "Contratantes" e o detentor da ata como "Contratado", e estão sujeitos as obrigações descritas na respectiva Ata de Registro de Preços.

12.DA ADESÃO À ATA POR "NÃO PARTICIPANTES"

12.1. Será admitida a adesão à Ata de registro de Preço por órgãos e entidades não participantes do procedimento.

13. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa o fornecedor que infringir as disposições previstas no art. 155 da Lei 14.133, de 2021, conforme estabelecido no Edital e Instrumento Contratual.

Corumbá – MS, 16 de abril de 2026.

Elaborado por:

André Luiz Vieira Pereira
Secretaria Executivo de Licitações e Contratações
Coordenador
Portaria "P" n.º 73, de 26 de janeiro de 2026

Aprovado por:

Alexandre de Barros Mauro
Secretário Executivo de Licitações e Contratações
Portaria "P" n.º 04, de 08 de janeiro de 2026

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 38780/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2026

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:		**NOME FANTASIA: (CASO HAJA)**	**ME/EPP/EQUIPARADAS** **( ) SIM** **( ) NÃO**
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: *Menor Preço Por ITEM*		**MODO DE DISPUTA:** *ABERTO*	
ENDEREÇO:			
INSCRIÇÃO ESTADUAL			
INSCRIÇÃO MUNICIPAL			
CIDADE:		**Data:**	
TELEFONE:		**E-mail:**	
ÓRGÃO DEMANDANTE: SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO.			

Itens Exclusivos					
Item	**Código**	**Descrição**	**Quantidade**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
1	4.165.006	**LANCHE NATURAL COM BEBIDA GELADA** - KIT COM UM SANDUÍCHE NATURAL, PREPARADO COM PÃO DE FORMA, CONTENDO NO MÍNIMO, DUAS FATIAS DE FRIOS, DUAS RODELAS DE TOMATE, DUAS FOLHAS DE ALFACE, UMA PORÇÃO(QUE CUBRA A FATIA DE PÃO INTEIRA) DE LEGUME/VERDURA RALADO(EX - CENOURA, BETERRABA), UMA PORÇÃO(QUE CUBRA A FATIA DE PÃO INTEIRA) DE PASTA/PATÊ E FRANGO DESFIADO; E UM SUCO DE FRUTA DE 350 ML, GELADO. O LANCHE DEVE SER SERVIDO ACOMPANHADO DE GUARDANAPO E COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL.TUDO DE 1ª QUALIDADE.	3680		

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

2	4.165.007	**LANCHE (SALGADO OU CACHORRO QUENTE OU SANDUICHE COM BEBIDA GELADA)** - KIT COM UMA UNIDADE DE SALGADO PESANDO NO MÍNIMO DUZENTOS GRAMAS, (ESFIRRA, SALTENHA, EMPADINHA, CACHORRO QUENTE) OU UM CACHORRO QUENTE MÉDIO CONTENDO: UM PÃO DE HOT DOG (60GR) RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA OU UM SANDUÍCHE CONTENDO: 1 FATIA DE PRESUNTO, 1 FATIA DE MUÇARELA, PÃO DE HAMBÚRGUER, DUAS FOLHAS DE ALFACE, DUAS RODELAS DE TOMATE E UM REFRIGERANTE COMUM OU ZERO, OU UM SUCO(AMBOS LATA DE 350ML), GELADOS. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	2940		
3	4.165.010	**FATIA DE TORTA CONFEITADA E RECHEADA** - RECHEIO DE 1° QUALIDADE (PRESTÍGIO, CHOCOLATE, FRUTAS, NOZES E OUTROS), EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, CONTENDO PELO MENOS 100G CADA FATIA.	5500		
4	6.036.001	**PICOLÉ** - ALIMENTO FESTIVO COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – PICOLÉ DE FRUTAS SABORES DIVERSOS (UVA, ABACAXI, LIMÃO, MARACUJÁ, LARANJA, GOIABA) EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PESANDO ENTRE 50 E 60G) – DISTRIBUÍDOS NO CARRINHO.	19680		
5	6.036.002	**PIPOCA** - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – PIPOCA SALGADA – COM EMBALAGEM DE APROXIMADAMENTE 7,5 X 12CM – DISTRIBUÍDOS NO CARRINHO.	21380		
Total:					**R$**

Ampla Concorrência e Cota Reservada até 25%

Item	Código	Descrição	Quantidade	Cota reservada/ Ampla Concorrência	Valor Unitário	Valor Total
6	4.165.001	**SELF-SERVICE COM BEBIDA GELADA** - KIT COM ALIMENTAÇÃO PARA UMA PESSOA TIPO SELF-SERVICE, ACOMPANHADA DE 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	701	Cota até 25%		
7	4.165.001	**SELF-SERVICE COM BEBIDA GELADA** - KIT COM ALIMENTAÇÃO PARA UMA PESSOA TIPO SELF-SERVICE, ACOMPANHADA DE 01 (UM) REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	2103	Ampla		

Município de Corumbá
Folha nº 640
Processo nº

8	4.165.002	**MARMITEX COM BEBIDA GELADA E SOBREMESA** - KIT COM UM MARMITEX, A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O MÍNIMO DE 700G CADA, COMPOSTA POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E VEGETAIS DIVERSIFICADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO EMBALAGENS DESCARTÁVEIS COM TAMPA; UM REFRIGERANTE OU SUCO DE 350ML GELADO; E UMA SOBREMESA. ACOMPANHANDO TALHERES DESCARTÁVEIS (GARFO E FACA).	10065	Cota até 25%		
9	4.165.002	**MARMITEX COM BEBIDA GELADA E SOBREMESA** - KIT COM UM MARMITEX, A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DEVERÁ SER VARIADA, CONTENDO O MÍNIMO DE 700G CADA, COMPOSTA POR CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E VEGETAIS DIVERSIFICADOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE. AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO EMBALAGENS DESCARTÁVEIS COM TAMPA; UM REFRIGERANTE OU SUCO DE 350ML GELADO; E UMA SOBREMESA. ACOMPANHANDO TALHERES DESCARTÁVEIS (GARFO E FACA).	40260	Ampla		
10	4.165.003	**LANCHE (X-SALADA E BEBIDA GELADA)** - KIT COM UM X-SALADA CONTENDO, UMA FATIA DE PRESUNTO, UMA FATIA DE QUEIJO, UM HAMBÚRGUER DE NO MÍNIMO NOVENTA GRAMAS, DUAS RODELAS DE TOMATE E DUAS FOLHAS DE ALFACE; E UM REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**1365**	Cota até 25%		
11	4.165.003	**LANCHE (X-SALADA E BEBIDA GELADA)** - KIT COM UM X-SALADA CONTENDO, UMA FATIA DE PRESUNTO, UMA FATIA DE QUEIJO, UM HAMBÚRGUER DE NO MÍNIMO NOVENTA GRAMAS, DUAS RODELAS DE TOMATE E DUAS FOLHAS DE ALFACE; E UM REFRIGERANTE DE 350 ML, GELADO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**4097**	Ampla		

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

12	4.165.004	**LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA)** - KIT COM UM SANDUÍCHE CONTENDO NO MÍNIMO, PÃO (FRANCÊS OU INTEGRAL OU DE FORMA OU DE BATATA), DOIS TIPOS DE FRIOS E MARGARINA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM COPO DE BEBIDA QUENTE ADOÇADA (ACHOCOLATADO OU CHÁ MATE), SERVIDA EM COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL DE APROXIMADAMENTE 200 ML, COM TAMPA; E UMA UNIDADE DE FRUTA DA ÉPOCA (EX: BANANA/MAÇA/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**5158**	Cota até 25%		
13	4.165.004	**LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA)** - KIT COM UM SANDUÍCHE CONTENDO NO MÍNIMO, PÃO (FRANCÊS OU INTEGRAL OU DE FORMA OU DE BATATA), DOIS TIPOS DE FRIOS E MARGARINA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM COPO DE BEBIDA QUENTE ADOÇADA (ACHOCOLATADO OU CHÁ MATE), SERVIDA EM COPO DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL DE APROXIMADAMENTE 200 ML, COM TAMPA; E UMA UNIDADE DE FRUTA DA ÉPOCA (EX: BANANA/MAÇA/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**15474**	Ampla		
14	4.165.005	**LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA)** - KIT COM UM SALGADO GRANDE (ASSADO OU FRITO) PESANDO NO MÍNIMO DUZENTAS GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM REFRIGERANTE OU UM SUCO DE FRUTA DE 350ML, GELADO; E UMA FRUTA(DA ÉPOCA EX: BANANA/MAÇA/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**2178**	Cota até 25%		
15	4.165.005	**LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA)** - KIT COM UM SALGADO GRANDE (ASSADO OU FRITO) PESANDO NO MÍNIMO DUZENTAS GRAMAS, EMBALADO INDIVIDUALMENTE; UM REFRIGERANTE OU UM SUCO DE FRUTA DE 350ML, GELADO; E UMA FRUTA(DA ÉPOCA EX: BANANA/MAÇA/TANGERINA). A REFEIÇÃO DEVE SER SERVIDA ACOMPANHADA DE GUARDANAPO. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**8712**	Ampla		

Município de Corumba
Folha nº
Processo nº

16	4.165.008	**LANCHE (SALGADINHOS E REFRIGERANTES)** - KIT COM 100 (CEM) SALGADOS SORTIDOS TRADICIONAIS, DO TIPO SALGADO PARA FESTA, ASSADOS E FRITOS; E 02 (DOIS) REFRIGERANTES (NORMAL OU ZERO) DE 2 (DOIS) LITROS CADA. O KIT DEVE SER ACOMPANHADO DE 20 (VINTE) COPOS DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS E 1 (UM) PACOTE DE GUARDANAPO COM 50 (CINQUENTA) UNIDADES.TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**567**	Cota até 25%		
17	4.165.008	**LANCHE (SALGADINHOS E REFRIGERANTES)** - KIT COM 100 (CEM) SALGADOS SORTIDOS TRADICIONAIS, DO TIPO SALGADO PARA FESTA, ASSADOS E FRITOS; E 02 (DOIS) REFRIGERANTES (NORMAL OU ZERO) DE 2 (DOIS) LITROS CADA. O KIT DEVE SER ACOMPANHADO DE 20 (VINTE) COPOS DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS E 1 (UM) PACOTE DE GUARDANAPO COM 50 (CINQUENTA) UNIDADES.TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**1701**	Ampla		
18	4.165.009	**LANCHE (CACHORRO QUENTE)** - SENDO PÃO TIPO HOT DOG GRANDE (90GR), RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**4190**	Cota até 25%		
19	4.165.009	**LANCHE (CACHORRO QUENTE)** - SENDO PÃO TIPO HOT DOG GRANDE (90GR), RECHEADO COM MOLHO DE SALSICHA, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. TUDO DE 1ª QUALIDADE.	**16760**	Ampla		
20	4.165.011	**COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER: SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS), SANDUÍCHE FRIO(NATURAL E NORMAL), SUCO DE FRUTAS(SABORES DIVERSOS), CAFÉ, ÁGUA MINERAL(COM E SEM GÁS), REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), CERVEJA, CANAPÉ, PASTÉIS, FOLHADOS, UM TIPO DE QUICHE, PÃES E TORRADAS, TÁBUA DE FRIOS (SALAME, PRESUNTOS E QUEIJOS) , TORTAS DOCES E SALGADAS, DISPONIBILIZADAS EM MESA FORRADA E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE COQUETEL DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	**304**	Cota até 25%		

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

21	4.165.011	**COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER: SALGADOS DIVERSOS (FRITOS E ASSADOS), SANDUÍCHE FRIO(NATURAL E NORMAL), SUCO DE FRUTAS(SABORES DIVERSOS), CAFÉ, ÁGUA MINERAL(COM E SEM GÁS), REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), CERVEJA, CANAPÉ, PASTÉIS, FOLHADOS, UM TIPO DE QUICHE, PÃES E TORRADAS, TÁBUA DE FRIOS (SALAME, PRESUNTOS E QUEIJOS) , TORTAS DOCES E SALGADAS, DISPONIBILIZADAS EM MESA FORRADA E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE COQUETEL DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	**912**	Ampla		
22	6.036.003	**ALGODÃO DOCE** - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – ALGODÃO DOCE EM CORES DIVERSAS (AMARELO, ROSA, AZUL, VERDE E BRANCO) – COM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL(TAMANHO 15x20CM).	**5150**	Cota até 25%		
23	6.036.003	**ALGODÃO DOCE** - ALIMENTO FESTIVO, COM MATERIAL E MÃO DE OBRA – ALGODÃO DOCE EM CORES DIVERSAS (AMARELO, ROSA, AZUL, VERDE E BRANCO) – COM EMBALAGEM PLÁSTICA INDIVIDUAL(TAMANHO 15x20CM).	**15450**	Ampla		
24	76.060.148	**ALMOÇO OU JANTAR, COM BEBIDAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - PARA 50 PESSOAS**, CONTENDO: 02 TIPOS DIFERENTES DE CARNES (VERMELHA E BRANCA), 02 TIPOS DE MASSAS, 02 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS, LEGUMES E VERDURAS VARIADAS, 02 TIPOS DE SOBREMESAS, TUDO DE 1ª QUALIDADE COM O FORNECIMENTO DE GUARDANAPO, TALHERES(GARFOS, FACAS E COLHERES), LOUÇAS(PRATOS, COPOS E XÍCARAS), TOALHA DE MESA E PESSOAL.	**141**	Cota até 25%		
25	76.060.148	**ALMOÇO OU JANTAR, COM BEBIDAS E SERVIÇOS DE GARÇOM - PARA 50 PESSOAS**, CONTENDO: 02 TIPOS DIFERENTES DE CARNES (VERMELHA E BRANCA), 02 TIPOS DE MASSAS, 02 TIPOS DE ACOMPANHAMENTOS, LEGUMES E VERDURAS VARIADAS, 02 TIPOS DE SOBREMESAS, TUDO DE 1ª QUALIDADE COM O FORNECIMENTO DE GUARDANAPO, TALHERES(GARFOS, FACAS E COLHERES), LOUÇAS(PRATOS, COPOS E XÍCARAS), TOALHA DE MESA E PESSOAL.	**425**	Ampla		

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

26	76.060.149	**BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER, SUCO DE FRUTAS DE SABORES VARIADOS, CAFÉ, REFRIGERANTE(NORMAL E ZERO), BEBIDA ISOTÔNICA, BEBIDA ENERGÉTICA, WHISKY(12 ANOS), CERVEJA, VINHO, VODKA, ÁGUA DE COCO, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, GELO FILTRADO, SANDUÍCHE FRIO DE METRO, SALGADOS DIVERSOS(FRITOS E ASSADOS), BOLINHOS INDIVIDUAIS DE CHOCOLATE, DOCINHOS, TÁBUA DE FRIOS(PRESUNTO, BLANQUET DE PERU, QUEIJOS TIPO BOLA, MUÇARELA, BRIE, PROVOLONE, GORGONZOLA, ENTRE OUTROS), CESTA DE PÃES DIVERSOS(INTEGRAL E NORMAL) E TORRADAS, COMIDAS TEMÁTICAS COMO SUSHI, SASHIMI, ARROZ CARRETEIRO, COMIDAS CHINESAS ENTRE OUTRAS, MIX DE CASTANHAS, BARRAS DE CEREAIS, TORTAS DOCES E SALGADAS, CESTA COM FRUTAS DA ÉPOCA, BISCOITOS, CHOCOLATES, *DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA*, GUARDANAPOS E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE BUFFET DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.	**46**	Cota até 25%		
27	76.060.149	**BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, PODENDO CONTER, SUCO DE FRUTAS DE SABORES VARIADOS, CAFÉ, REFRIGERANTE(NORMAL E ZERO), BEBIDA ISOTÔNICA, BEBIDA ENERGÉTICA, WHISKY(12 ANOS), CERVEJA, VINHO, VODKA, ÁGUA DE COCO, ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS, GELO FILTRADO, SANDUÍCHE FRIO DE METRO, SALGADOS DIVERSOS(FRITOS E ASSADOS), BOLINHOS INDIVIDUAIS DE CHOCOLATE, DOCINHOS, TÁBUA DE FRIOS(PRESUNTO, BLANQUET DE PERU, QUEIJOS TIPO BOLA, MUÇARELA, BRIE, PROVOLONE, GORGONZOLA, ENTRE OUTROS), CESTA DE PÃES DIVERSOS(INTEGRAL E NORMAL) E TORRADAS, COMIDAS TEMÁTICAS COMO SUSHI, SASHIMI, ARROZ CARRETEIRO, COMIDAS CHINESAS ENTRE OUTRAS, MIX DE CASTANHAS, BARRAS DE CEREAIS, TORTAS DOCES E SALGADAS, CESTA COM FRUTAS DA ÉPOCA, BISCOITOS, CHOCOLATES, DISPONIBILIZADOS EM MESA	**140**	Ampla		

Município de Corumbá
Folha nº 45
Processo nº

		FORRADA, GUARDANAPOS E COM OS MATERIAIS LOUÇAS E TALHERES. TUDO DE 1ª QUALIDADE. CONSIDERANDO QUE OS SERVIÇOS DE BUFFET DEVERÃO SER ADEQUADOS A CADA EVENTO REALIZADO.				
28	76.060.151	**COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 50 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCO DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL), PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E CEREJA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA), TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS(PRATOS - COPOS E XÍCARAS)E TALHERES.	**200**	Cota até 25%		
29	76.060.151	**COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 50 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM** - COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCO DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL), PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E CEREJA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA), TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS(PRATOS - COPOS E XÍCARAS)E TALHERES.	**603**	Ampla		

Município de Corumbá
Folha nº 246
Processo nº

30	76.060.152	**COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM** – COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCOS DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL) PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES DE PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E AMORA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA). TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS(PRATOS - COPOS E XÍCARAS)E TALHERES.	**81**	Cota até 25%		
31	76.060.152	**COFFEE-BREAK, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS E SERVIÇOS DE GARÇOM** – COM MATERIAL E MÃO DE OBRA, DEVENDO CONTER: CAFÉ, CHÁ, LEITE, PREPARO PARA LEITE (CHOCOLATE), SUCOS DE SABORES VARIADOS, REFRIGERANTE (NORMAL E ZERO), DOIS TIPOS DE BOLO SIMPLES, BISCOITO DOCE, PÃO(INTEGRAL E NORMAL) PRESUNTO, MUSSARELA, TORRADA, PATÊ (SABORES DE PERU E PRESUNTO), GELÉIA (SABORES DE MORANGO E AMORA), MINI SALGADINHOS (ENROLADINHO, BOLINHA DE QUEIJO, ESFIRRA, SALTENHA, ETC – MÍNIMO DE SEIS UNIDADES POR PESSOA). TUDO DE 1ª QUALIDADE. DISPONIBILIZADOS EM MESA FORRADA, COM PESSOAL E UTENSÍLIOS PARA SERVIR, LOUÇAS(PRATOS - COPOS E XÍCARAS)E TALHERES.	**246**	Ampla		
Total:						**R$**

Estando de acordo com os termos do ato convocatório e com a legislação nele indicada, propomos os valores acima com validade da proposta de ____dias, com pagamento através do banco _____ agência nº _____ c/c nº _____.

Local e Data _____/_____/_____

CARIMBO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
CARIMBO DA EMPRESA LICITANTE (contendo o CNPJ)
Local _____, ____ de _____ de ____.

_____
Representante Legal

Este documento foi elaborado com base nos modelos disponíveis em: https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoesecontratos/14133/modelos-da-lei-no-14-133-21-para-pregao-e-concorrencia

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026
(Processo Administrativo n° 38780/2025)

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º ...../2026

A **SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, RECEITA E ADMINISTRAÇÃO, endereço completo, inscrita no** CNPJ sob o nº _____, neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ..... de ..... de ..... de 202..., publicada no ..... de ..... de ..... de ....., portador da matrícula funcional nº .....,, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº XX/2026, processo administrativo n.º 38780/2025, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1- DO OBJETO

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada para atender as demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS.

1.2 As demais especificações do objeto constam no Termo de Referência, anexo do Edital de Licitação nº 11/2026que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição para esta ATA.

2- DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1 O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
Item	Especificação	Tipo de concorrência	Un.	Valor Un.	Valor Tot.
xx	xx		xx	R$ xx	R$ xx

3- ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE

3.1 Órgão Demandante:

Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração

Órgãos Participantes:

Fundação de Turismo do Pantanal

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Fundação de Esportes de Corumbá
Fundação do Meio Ambiente do Pantanal
Fundação da Cultura de Corumbá
Fundação de Desenvolvimento Urbano e Patrimônio Histórico
Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania
Secretaria Municipal de Educação
Secretaria Municipal de Governo e Gestão Estratégica
Secretaria Municipal de Saúde
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Sustentável
Secretaria Municipal de Planejamento, Receita e Administração
Agência Municipal de Habitação e Regularização Fundiária
Agência Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor

4- REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

c) consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2 A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.3 O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4 Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5 O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6 O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos exigidos para adesão.

4.7 Dos limites para as adesões

4.7.1 As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7.2 O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8 Vedação a acréscimo de quantitativos

4.8.1 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5- VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1 O prazo de vigência da ata de registro de preços a ser formalizada será de 1 (um) ano, contados da data da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município e poderá ser prorrogado, por igual período, observado as regras previstas na Ata de Registro de Preço.

5.1.1. No prazo de validade da ata de registro de preço, o órgão ou entidade participante, não poderá participar em outra ata que tenha o mesmo objeto desta, conforme preceitua o inciso VIII do art. 82 da Lei 14.133, de 2021.

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.

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

5.4 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.

5.5 O instrumento contratual deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.6 Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.7 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.8 Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigar nos limites dela;

5.8.1 Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

-Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

-Mantiverem sua proposta original.

5.8.2 Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.8.3 O registro a que se refere os itens acima descritos tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

Município de Corumbá
Folha nº
Rubrica

5.9 Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.10 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

-Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e

-Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços.

5.11 O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.12 Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.13 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.14 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.15 Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.16 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitarem a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

5.16.1 Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.16.2 Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.17 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6- ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1 Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

6.1.1 Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2 Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.4 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.5 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7- NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1 Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.2 Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.3 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.4 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.5 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.6 Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.7 Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.8 Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

termos do item 0, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.9 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

7.10 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.11 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.12 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8- REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2 O remanejamento somente poderá ser feito:

-De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

-De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3 O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4 Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5 Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6 Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7 Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9- CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

c) Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.2 Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.3 O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.4 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.

9.5 O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

a) Por razão de interesse público;

b) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

c) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10- DAS PENALIDADES

10.1 O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.2 As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.3 É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.4 O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer ocorrência de infração, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

11- CONDIÇÕES GERAIS

11.1 As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2 No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

11.3 Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Local e data:

Assinaturas:

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s):

Município de Corumbá
Folha nº 57
Processo nº

ANEXO IV – MODELO DE CADASTRO RESERVA

CADASTRO DE RESERVA

DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o registro de preços, DOS PARTICIPANTES OPTANTES PELO CADASTRO DE RESERVA, CONFORME INFORMADA NA ATA DA SESSÃO PUBLICA, para a eventual ..... , especificado(s) no(s) ITEM(s)..... do ..... Termo de Referência, anexo ..... do edital de Pregão nº 11/2026 que é parte integrante desta Ata, independentemente de transcrição.

DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
Item	Especificação	Tipo de concorrência	Un.	Valor Un.	Valor Tot.
xx	xx		xx	R$ xx	R$ xx

Para firmeza e validade do pactuado, O presente ANEXO, vai assinada pelas partes.

Local e data:

Assinaturas:

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(es) registrado(s):

Município de Corumbá
Folha nº 156
Processo nº

ANEXO V – ADESÃO ATA

TERMO DE ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Manifesto à V.Sª o interesse da XXXXXXXXXXXXXX, em aderir à Ata de Registro de Preços (XXXXXXX) decorrente do Pregão Eletrônico nº 11/2026(SRP), do(a) **(órgão gerenciador da ata**), conforme Art. 86 da Lei nº 14.133/2021.

Ficam mantidas as cláusulas previstas na Ata de Registro de Preço oriunda do Pregão Eletrônico nº XX/2026, obrigando-se as partes, em face desta adesão, à observância de todos os termos, direitos e obrigações, no âmbito das respectivas competências.

Desta forma, solicitamos sua apreciação e manifestação quanto à aceitação nas quantidades conforme listados abaixo:

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
Item	Especificação	Tipo de concorrência	Un.	Valor Un.	Valor Tot.
xx	xx		xx	R$ xx	R$ xx

Corumbá, ___ de _____ de 2026.

_____
Nome, matrícula, assinatura do ordenador de despesas

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

ANEXO VI - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
(Processo Administrativo n°38780/2025)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBA-MS, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

A Prefeitura Municipal de Corumbá-MS, através da Secretaria Municipal de ..... com sede no(a) ....., inscrito(a) no CNPJ sob o nº ....., neste ato representado(a) pelo(a) ..... (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº ....., de ..... de ..... de 20..., publicada no DOM de ..... de ..... de ....., portador da Matrícula Funcional nº ....., doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº ..... e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico **n. 11/2026,** mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

O objeto do presente instrumento é o Registro de preços para futura e eventual aquisição de alimentação preparada para atender as demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município de Corumbá/MS.

Especificação da contratação:

Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)					
Item	Especificação	Tipo de concorrência	Un.	Valor Un.	Valor Tot.
xx	xx		xx	R$ xx	R$ xx

Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

O Termo de Referência;

O Edital da Licitação;

A Proposta do contratado;

Município de Corumbá
Folha nº 157
Processo nº

Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência da contratação é de 12 (DOZE) meses contados da sua publicação, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

DESIGNAÇÃO DO GESTOR E FISCAL DO INSTRUMENTO DE CONTRATO: Fica designado o servidor xxxx matrícula nº xxx, para responder como gestor e o servidor xxx matrícula nº xxx para responder com fiscal deste contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual conforme definido no Termo de Referência. (item 3.7 do TR)

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

O valor mensal da contratação é de R$ ..... (.....), perfazendo o valor total de R$ ..... (....).

No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente deverão ser observadas as seguintes informações:

número do contrato e número do empenho;

número do processo;

Município de Corumbá
Folha nº 458
Processo nº

número da licitação.

A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá estar obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada pela Contratante, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133, de 2021.

Em caso de irregularidade do contratado, será efetuada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sejam sanadas as respectivas pendências ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar à equipe de fiscalização 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, de acordo com a efetiva execução do objeto.

Persistindo a irregularidade, a contratante, em decisão fundamentada, deverá aplicar a penalidade cabível nos autos do processo administrativo correspondente.

A empresa contratada deverá observar a forma de remessa da NF e demais documentos que devem acompanhá-la, no Plano Básico de Fiscalização. **(Decreto Municipal nº 2912/2023)**

O pagamento, decorrente do fornecimento do objeto do Contrato, será efetuado mediante crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da liquidação.

O documento de cobrança da Contratada será mediante nota fiscal/fatura, cujo crédito será realizado na conta corrente indicada pela Contratada.

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

Se for constatado erro ou irregularidade na nota fiscal/fatura, a Contratante, a seu critério, poderá devolvê-la para as devidas correções, ou aceitá-la, com a glosa da parte que considerar indevida, nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

Na hipótese de devolução, a nota fiscal/fatura será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

A Contratante não pagará, sem que tenha autorização prévia e formal, qualquer compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, sejam ou não instituições financeiras.

Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela Contratada, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

A Contratante efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos devidos à Contratada, na forma da legislação aplicável.

Será efetuada a glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a contratada:

não produziu os resultados acordados ou deixe de executar as atividades contratadas ou não as executou com a qualidade mínima exigida.

Município de Corumbá
Folha nº 860
Processo nº

Em se tratando de execução de recursos da União decorrente de transferência voluntária, as regras de pagamento atenderão ao regramento próprio editado por aquele ente.

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-E de correção monetária.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

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

Após o interregno de um ano, os preços iniciais serão reajustados mediante a aplicação do índice IPCA-E - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial, mantido pelo IBGE, acumulado em 12 (doze) meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. (Art. 5º do Decreto nº 634/2009, observando a exceção do parágrafo 1º, que possibilita outro índice desde que bastante justificado e com a anuência da Secretaria Municipal de Finanças).

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

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).

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

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(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

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.

O reajuste será realizado por apostilamento, e poderá ser realizado, somente com contratos vigentes, de acordo com o artigo 131, parágrafo único da Lei 14133/2021.

O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei 14133/2021.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

São obrigações do Contratante:

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

Cientificar o órgão de representação judicial Do Órgão para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

A Administração terá o prazo de um mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

Analisar e responder no prazo de 30 dias úteis contados da solicitação, eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado de acordo com as especificidades de cada órgão.

Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, Termo de Referência e anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

A entrega será parcelada e de forma imediata. Cada entrega será efetuada mediante solicitação por escrito, formalizada através da autorização de fornecimento, devendo constar: a data, o valor unitário da entrega, a quantidade pretendida, o local para a entrega, o prazo, o carimbo e a assinatura do responsável, sendo efetuada diretamente pelo órgão requisitante, devidamente autorizado pela autoridade superior.

Nas programações de alimentação da Secretaria Municipal de Saúde, devido ao número de pacientes ser bastante volátil, a confirmação dos quantitativos deverá ser informada em até 02 (duas) horas antes dos horários da entrega.

O prazo para entrega/execução para os itens: coquetel, buffet, coffee break e almoço e jantar, após a emissão da autorização de fornecimento, é de no mínimo 48 horas. Para os itens: marmitex, lanches e fatias de torta, a entrega será em 24 horas, nos pedidos eventuais.

Para a Secretaria Municipal de Saúde-SMS as refeições como lanches e marmitex deverão ser fornecidas e entregues sem interrupção pela contratada todos os dias, inclusive fins de semana e feriados nos locais fornecidos pela gestão da SMS nos seguintes horários:

a) Café da manhã (lanche com bebida quente e fruta) - entre 6:30 e 8:00 horas;
b) Lanche (sanduíche natural e suco gelado ou lanche a ser definido) - 8:00 horas;
c) Almoço (marmitex, bebida gelada e sobremesa) - entre 11:00 e 12:00 horas;
d) Lanche vespertino (lanche a ser definido) - entre 15:00 e 16:00 horas;
e) Jantar (marmitex, bebida gelada e sobremesa) - entre 19:00 e 20:00 horas; e
f) Lanche noturno (x-salada e bebida gelada ou lanche a ser definido) - 21:30 horas.

Município de Corumbá
Folha nº 462
Processo nº

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, dos itens eventuais, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 6 horas após o recebimento da AF – autorização de fornecimento. Para os casos de entrega contínua, a informação deverá ser encaminhada uma semana antes da interrupção.

A contratada obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato, serão por conta exclusiva da contratada.

Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

No caso de produtos acessórios como bebida e sobremesa industrializada, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um mês do prazo total recomendado pelo fabricante.

Os locais de entrega serão destacados na autorização de fornecimento, sempre dentro do Município de Corumbá.

Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a contratada deverá comunicar as suas razões, com a devida comprovação, com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas as situações de caso fortuito e força maior.

A contratada obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato, serão por conta exclusiva da contratada.

Os objetos deverão ser entregues embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local da entrega.

No caso de produtos perecíveis:
No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias do prazo total recomendado pelo fabricante.

Do prazo de Substituição e/ou Correção:
A substituição de qualquer refeição ou bebida considerada imprópria para consumo, seja por motivo de deterioração, contaminação ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade e segurança alimentar, deverá ser realizada pela contratada no prazo máximo de 01 (uma) hora, contado a partir do recebimento da comunicação pela Administração.

Condições de recebimento do produto
As regras para os recebimentos provisório e definitivo estão contidas no artigo 140 da Lei 14.133/2021 e no Plano Básico de Fiscalização – PBF - Decreto Municipal 2912/2023, devidamente publicado no sitio eletrônico podendo ser encontrado no link abaixo https://leismunicipais.com.br/a/ms/c/corumba/decreto/2023/292/2912/decreto-n-2912-2023-dispoe-sobre-as-atividades-de-gestao-e-de-fiscalizacao-de-contratos-administrativos-formalizados-sob-a-egide-da-lei-n-14133-2021-no-ambito-do-municipio-de-corumba-ms-e-da-outras-providencias.

Conforme os normativos mencionados no item anterior, os bens/serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 03 (três) dias do recebimento do documento fiscal respectivo, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante a formalização de

Município de Corumbá
Processo nº

modelo padronizado de recebimento e verificação de conformidade do objeto com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Bens de até ¼ do valor de pequena despesa ou de objetos sem complexidade, de baixo valor e de fácil conferência de quantidade e qualidade, poderão ser recebidos mediante o ateste no verso do documento fiscal respectivo.

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta, devendo ser substituídos, no prazo máximo de 01 (uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades

Os bens/serviços serão recebidos definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo padronizado no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório.

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.

No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento, nos termos do art. 143 da Lei 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

Deverão ser observadas para efeito de recebimento na execução do contrato a descrição detalhada dos itens conforme descrito abaixo:

Self-service com bebida gelada

Será servido no estabelecimento comercial da contratada, deverá apresentar os alimentos de forma que possa ser montado um prato com as calorias mínimas necessárias, com ao menos dois tipos de carboidratos, um tipo de proteína e vários vegetais e um refrigerante gelado de 350ml. Nos horários de almoço e jantar.

Marmitex com bebida gelada e sobremesa

Kit contendo uma marmita com divisões (as refeições deverão ser variadas conforme cardápio a ser elaborado pela empresa, aprovado pelo fiscal do contrato de forma que não se repita ao longo de sete dias corridos, contendo o mínimo de 700 gramas, sendo no mínimo 450 gramas de dois tipos de carboidratos, 200 gramas de proteína e 50 gramas de vegetais, entre legumes variados, assados, cozidos ou gratinados e ainda a salada - como cenoura ou beterraba ralada, tomate, pepino, alface, agrião ou rúcula - que deverá vir separada), um refrigerante gelado de 350ml e uma sobremesa, com no mínimo, 20 gramas.

Lanche (x-salada e bebida gelada)

Kit com um sanduiche (contendo uma fatia de presunto de 15 gramas, uma fatia de queijo de 15 gramas, um hamburguer de 90 gramas, duas rodelas de tomate, duas folhas de alface e pão de hamburguer de 50g) e um refrigerante gelado de 350ml. Embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (sanduíche, bebida quente e fruta)

Município de Corumbá
Folha nº 364
Processo nº

Poderá ser chamado de lanche para o café da manhã – kit contendo sanduíche [pão que poderá ser francês, integral, de forma (duas fatias de 25g cada) ou de batata pesando no mínimo 50 gramas, duas fatias de frios, por exemplo uma de muçarela (ou outro tipo de queijo) e outra de presunto (ou outro tipo de embutido de 1ª qualidade) de 15 gramas cada, margarina de forma a cobrir as duas partes do pão], uma bebida de 200ml quente e adoçada, achocolatada ou chá mate, copo descartável biodegradável com tampa e uma unidade ou fatia de fruta, por exemplo maçã, tangerina, mamão etc., pesando no mínimo 100 gramas. Sendo o sanduiche e a fruta embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (salgado, bebida gelada e fruta)

Poderá ser chamado de lanche vespertino – kit contendo uma unidade de salgado, assado ou frito, como por exemplo quibe, enroladinho, esfiha, croissant, saltenha, pesando no mínimo 200 gramas. Um refrigerante ou suco gelado de 350ml. Uma unidade ou fatia de fruta, por exemplo maçã, tangerina, mamão, laranja descascada etc., pesando no mínimo 100 gramas. Sendo o sanduiche e a fruta embalados individualmente e acompanhados de dois guardanapos.

Lanche natural com bebida gelada

Kit composto por uma unidade de sanduíche natural (duas fatias de pão de forma com no mínimo 25 gramas cada, duas fatias de dois tipos de frios – muçarela e presunto com no mínimo 15 gramas cada, 50 gramas de frango desfiado e pasta/patê (queijo, legumes, frango etc.) de forma a cobrir as duas fatias de pão), um suco gelado de no mínimo 350ml, acompanha dois guardanapos e um copo biodegradável.

Lanche (salgado ou cachorro-quente ou sanduíche, com bebida gelada)

Kit contendo ou um salgado assado ou frito, como esfiha, quibe, saltenha, empada, de no mínimo 200g ou um cachorro quente (contendo pão de hot dog de 90g recheado com molho de salsicha – extrato de tomate, salsicha picada em rodelas , cebola, tomate, cheiro verde, sal, óleo e ketchup) ou um sanduíche (contendo pão de hamburguer de no mínimo 50g, margarina de modo a cobrir toda a parte interna dos dois lados do pão cortado ao meio, duas fatias de queijo muçarela e presunto de 35 gramas cada, duas rodelas de tomate), uma bebida gelada (podendo ser um refrigerante comum ou diet ou suco de fruta, lata de no mínimo 350ml), embalados individualmente, acompanhados de dois guardanapos.

Lanche (salgadinhos e refrigerantes)

Kit composto por cem salgadinhos sortidos tradicionais (assados ou fritos, do tipo salgado para festa pesando no mínimo 20 gramas cada podendo ser enroladinho de queijo e presunto, enroladinho de queijo e salsicha, bolinha de queijo frita, coxinha, empadinha, esfiha, quibe, croquete de carne) e duas garrafas de refrigerante de dois litros cada acompanhados de 50 guardanapos e vinte copos biodegradáveis de 180ml cada. Os salgados deverão vir embalada em caixa de papelão fechadas como as de pizza.

Cachorro-quente

Pão de hot dog de 90g recheado com molho de salsicha – extrato de tomate, salsicha picada em rodelas, cebola, tomate, cheiro verde, sal, óleo e ketchup. Embalado individualmente.

Fatia de torta confeitada e recheada

As fatias de tortas deverão ter dois tipos de recheio (podendo ser de prestígio, nozes, chocolate, frutas e outros) confeitadas ou com cobertura, embaladas individualmente, pesando no mínimo

100g.

Coquetel para camarim, para atender no mínimo 25 pessoas

Com material e mão de obra, podendo conter: salgados diversos (fritos e assados), sanduíche frio (natural e normal), suco de frutas (sabores diversos), café, água mineral (com e sem gás), refrigerante (normal e zero), cerveja, canapé, pastéis, folhados, um tipo de quiche, pães e torradas, tábua de frios (salame, presuntos e queijos), tortas doces e salgadas, disponibilizadas em mesa forrada e com os materiais louças e talheres suficientes para atender as 25 pessoas.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Comida, bebida e materiais de 1ª qualidade. Os serviços de coquetel deverão ser adequados a cada evento realizado e as quantidades de comida e bebida deverão atender sempre a 25 pessoas.

Picolé

Alimento festivo com material e mão de obra – picolé de frutas sabores diversos (uva, abacaxi, limão, maracujá, laranja, goiaba) embalados individualmente (pesando entre 50 e 60g) – distribuídos no carrinho (mínimo de cem unidades) durante evento de no mínimo 4 horas (ou enquanto durar o estoque).

Pipoca

Alimento festivo, com material e mão de obra – pipoca salgada – com embalagem de aproximadamente 7,5 x 12cm – distribuídos no carrinho (mínimo de cem unidades) durante evento de no máximo 4 horas (ou enquanto durar o estoque).

Algodão doce

Alimento festivo, com material e mão de obra – algodão doce em cores diversas (amarelo, rosa, azul, verde ou branco) – com embalagem plástica individual (tamanho 15x20cm), deverá ser entregue no porta algodão doce para que seja facilitada a distribuição.

Almoço ou jantar, com bebidas e serviços de garçom

Buffet para 50 pessoas, em local a ser indicado pela Unidade Administrativa, contendo: 2 tipos diferentes de carnes (vermelha e branca), 02 tipos de massas, 2 tipos de acompanhamentos, legumes e verduras variadas de forma que cada participante possa montar um prato de no mínimo 500g. Quanto a sobremesa, deve ter dois tipos e que cada participante tenha no mínimo um prato com 100g. Refrigerante de dois litros (dois tipos) que serão servidos em jarras (ao menos 10 unidades), sucos (2 tipos) também servidos em jarras (10 litros) e água com e sem gás (15 litros sem gás e 5 litros com gás). Com o fornecimento de guardanapo de papel 200 unidades, talheres (garfos, facas e colheres), louças (pratos, copos e xícaras), toalha de mesa de tecido e pessoal. No mínimo 3 garçons, toda a comida, bebida e material de primeira linha.

Buffet para camarim, para atender no mínimo 25 pessoas

Com material e mão de obra, podendo conter, suco de frutas de sabores variados, café, refrigerante (normal e zero), bebida isotônica, bebida energética, whisky (12 anos), cerveja, vinho, vodka, água de coco, água mineral com e sem gás, gelo filtrado, sanduíche frio de metro, salgados diversos (fritos e assados), bolinhos individuais de chocolate, docinhos, tábua de frios (presunto, blanquet de peru, queijos tipo bola, muçarela, brie, provolone, gorgonzola, entre outros), cesta de pães diversos (integral e normal) e torradas, comidas temáticas como sushi, sashimi, arroz carreteiro, comidas chinesas entre outras, mix de castanhas, barras de cereais, tortas doces e salgadas, cesta com frutas da época, biscoitos, chocolates, disponibilizados em mesa forrada com tecido, guardanapos e com os materiais louças e talheres. tudo de 1ª qualidade. considerando que os serviços de buffet deverão ser adequados a cada evento realizado e as quantidades de comida e bebida deverão atender sempre a 25 pessoas.

Coffee-break, para atender no mínimo 50 pessoas e serviços de garçom

Com material e mão de obra, disponibilizado em mesa forrada com toalha de tecido em data, horário e local a ser informado pelo órgão solicitante, devendo conter: café (10 litros), chá (5 litros), leite (4 litros), preparo para leite (chocolate-400g), suco de sabores variados(10 litros), refrigerante (normal-16 litros e zero-4 litros), dois tipos de bolo simples(redondo com 25cm de diâmetro), biscoito doce(2kg), pão(integral e normal), presunto, muçarela, torrada, patê (dois sabores, exemplo peru-400g e presunto400g), geleia (dois sabores, exemplo de morango-400g e cereja-400g), mini salgadinhos (enroladinho, bolinha de queijo, esfirra, saltenha, etc. – mínimo de seis unidades por pessoa), tudo de 1ª qualidade. disponibilizados em mesa forrada, com guardanapos de papel, utensílios para servir, louças (pratos - copos e xícaras) e talheres para atender 50 pessoas e no mínimo um garçom que vai dirimir dúvidas sobre os quitutes e ainda repor os alimentos que tenham acabado da mesa.

Município de Corumbá
Folha nº 956
Rubrica

Coffee-break, para atender no mínimo 25 pessoas e serviços de garçom – com material e mão de obra, disponibilizado em mesa forrada com toalha de tecido em data, horário e local a ser informado pelo órgão solicitante, devendo conter: café (5 litros), chá (2,5 litros), leite (2 litros), preparo para leite (chocolate-200g), sucos de sabores variados (5 litros), refrigerante (normal-8 litros e zero-2 litros), dois tipos de bolo simples(redondo com 25cm de diâmetro), biscoito doce(1kg), pão (integral e normal) presunto, muçarela, torrada, patê (dois sabores, exemplo peru-200g e presunto200g geleia (dois sabores, exemplo de morango-200g e amora-200g), mini salgadinhos (enroladinho, bolinha de queijo, esfirra, saltenha, etc. – mínimo de seis unidades por pessoa). tudo de 1ª qualidade. disponibilizados em mesa forrada, com guardanapos de papel, utensílios para servir, louças (pratos - copos e xícaras) e talheres para atender 25 pessoas e no mínimo um garçom que vai dirimir dúvidas os quitutes e ainda repor os alimentos que tenham acabado da mesa.

Nos itens, COQUETEL PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS e BUFFET PARA CAMARIM, PARA ATENDER NO MÍNIMO 25 PESSOAS, estão incluídas bebidas alcoólicas, pois a Fundação de Cultura justifica que esses itens atenderão às exigências contratuais de artistas quando da sua atuação em shows e eventos contratados pelo Município.

Quanto ao modo de execução, a quantidade a ser servida deve estar sempre adequada conforme a capacidade da embalagem mínima exigida. As refeições deverão ser preparadas com matéria prima e insumos frescos e, preferencialmente, naturais, de primeira qualidade e devidamente higienizados, sendo vetada a reutilização de sobras de alimentos preparados em dias anteriores.

Os marmitex, lanches e bebidas deverão ser fornecidas de forma individual e acondicionadas em embalagens descartáveis adequadas e devidamente lacradas, e sempre que possível biodegradáveis.

O marmitex deverá ser servido em embalagens com divisões internas. As saladas e sobremesas deverão ser servidas e acondicionadas separadamente.

As refeições principais (marmitex) deverão ser servidas acompanhadas por sobremesa individual, podendo ser fruta (maçã, banana, laranja já descascada, melão, tangerina, mamão ou fruta da temporada), salada de frutas mistas ou doces variados.

O café da manhã, LANCHE (SANDUÍCHE, BEBIDA QUENTE E FRUTA) e o lanche vespertino, LANCHE (SALGADO, BEBIDA GELADA E FRUTA), deverão ser servidos acompanhados por uma unidade de fruta (maçã, banana, laranja já descascada, melão, tangerina, mamão ou fruta da temporada). As frutas deverão ser sanitizadas para a posterior distribuição. Deve-se lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as normas.

As bebidas do tipo suco e refrigerante deverão ser fornecidas sempre geladas. As bebidas do tipo achocolatado e chá mate deverão ser fornecidas sempre quentes.

A empresa contratada deve se comprometer a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente, a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária).

A contratada deverá dispor dos documentos, Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens: O higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

A contratada deverá deixar disponível os documentos acima, MBP e POPs, para os fiscais da contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

A contratada deverá ter em seu quadro, responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no respectivo órgão profissional da sua categoria, para atuar durante o preparo das refeições oferecidas, em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

A contratada deverá promover periodicamente, capacitações gerais e específicas (boas práticas para manipuladores de alimentos) de toda a equipe de trabalho e manipuladores, devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento da produção.

O transporte das refeições deverá ser realizado em veículo apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionadas em recipientes hermeticamente fechados, de material adequado e em boas condições de conservação. Alimentos que necessitem de ser transportador sob refrigeração, acondicionar em recipiente que contribua para manutenção da temperatura do alimento.

O veículo de transporte das refeições deverá ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, que possa garantir o perfeito estado de conservação e higiene. Deverá garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.

A empresa contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes, bem como as recomendações do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) e as preconizações da OMS (Organização Mundial de Saúde) referente à alimentação saudável.

A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

A contratada deverá variar os itens do cardápio diariamente, evitando repetições no prazo mínimo de 7 dias.

O valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR como MARMITEX, deverá ter como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/2006. Sendo assim, deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2000 Calorias
Carboidrato	60%
Proteína	15%
Gordura Total	25%
Gordura Saturada	<10%
Fibra	>25 g
Sódio	≤ 2400 mg

As refeições principais, almoço e jantar como MARMITEX, deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário. Sendo que no grupo de carboidrato podem ser servidos variados entre (arroz, feijão, macarrão, farofa, purês, batata – contendo no mínimo duas opções) na gramatura mínima de 450 g, no grupo de proteínas, podem ser servidas (vários tipos de carnes vermelha e branca) na gramatura de 200 g, e nos grupos dos vegetais (nos tipos entre folhas verdes, cenoura e beterraba raladas –

Município de Corumbá
Folha nº 1768
Processo nº

servidos em embalagem separada e ainda legumes assados, cozidos ou gratinados e cremes (batata, couve-flor, brócolis, abobrinha, etc.) na gramatura total de 50 gramas.

As refeições menores (desjejum e lanches) deverão conter de (300) trezentas a (400) quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15 - 20 % (quinze a vinte por cento) do VET diário.

As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

REFEIÇÃO	CARBOIDRATOS (%)	PROTEINAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (g)	SÓDIO (mg)
Desjejum/ Lanches	60	15	25	<10	04-05	360-480
Almoço/Jantar na forma de marmitex	60	15	25	<10	07-10	720-480

No quadro abaixo consta uma sugestão de esquema de grupos para auxiliar a organização da composição das refeições principais (marmitex).

Os marmitex, deverão ser compostos por pelo menos:

- mínimo 02 itens do Grupo 01;
- 1 item do Grupo 02,
- 1 item do Grupo 03
- 1 item do Grupo 04
- 1 item do Grupo 05 (deverá acompanhar o marmitex)

GRUPOS DE ALIMENTAÇÃO
GRUPO 01
Arroz
Macarrão
Feijão
Purês (Batata, abóbora, mandioca ou Batata doce)
Farofa
Polenta

Município de Corumbá
Folha nº 168
Processo nº

Batata frita ou batata palha ou Batata Sautee
GRUPO 02
Bife bovino à milanesa
Bife bovino grelhado
Bife bovino acebolado
Bife a cavalo
Carne bovina de panela
Bife bovino à parmegiana
Bife bovino à rolê
Estrogonofe de carne bovina
Almôndegas de carne bovina ao molho
Filé de frango à milanesa
Filé de frango grelhado
Filé de frango acebolado
Filé de frango á parmegiana
Frango à passarinho
Frango xadrez
Frango assado
Estrogonofe de frango
Filé de peixe à milanesa
Filé de peixe grelhado
Filé de peixe ensopado
Filé de peixe à urucum
Arroz carreteiro

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

GRUPO 03
Legumes variados assados (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, abobrinha etc)
Legumes variados cozidos (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, abobrinha etc)
Legumes variados gratinados (batata, beterraba, couve flor, cenoura, brócolis, etc)
Legumes variados ralados (beterraba e cenoura)
Creme de milho verde
GRUPO 04
Salada de tomate
Salada de pepino
Salada de alface
Salada de agrião
Salada de rúcula
Salada de almeirão
Salada de acelga
GRUPO 05
Doces variados, frutas ou salada de frutas

SUGESTÃO DE CARDÁPIO FESTIVO PARA OS DIAS LISTADOS ABAIXO:

- Sexta-feira Santa
- Páscoa
- 24/DEZ – Natal
- 31/DEZ – Ano Novo

SEXTA-FEIRA SANTA
Arroz
Feijão

Município de Co
Folha nº 821
Processo nº

Filé de peixe à urucum ou frito
Mandioca cozida
Salada verde
PASCOA
Arroz
Feijão
Carne Assada ou frango Assado
Batata Sautee ou Creme de milho
Salada verde
NATAL
Arroz com legumes ou à grega
Feijão
Pernil assado e Frango assado
Salpicão
Salada verde
ANO NOVO
Arroz com legumes ou à grega
Feijão ou lentilha
Carne Assada ou Lombo assado
Seleta de legumes
Salada verde
SOBREMESA
Torta de limão
Pudim

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

Mousse

Os itens do cardápio sugerido poderão ser substituídos/alterados conforme necessidades observadas pela empresa contratada, depois de aprovado pelo fiscal do contrato, sempre considerando os Valores Energéticos e as Normas mencionados acima. Importante ressaltar a quantidade dos alimentos fornecidos, é obrigatoriedade respeitar as quantidades citadas no contrato, caso não seja fornecido de acordo com o contrato, a empresa será notificada.

Os produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Algumas observações, em relação a qualidade para aquisição da matéria-prima, podem ser observadas no quadro a seguir:

GÊNERO ALIMENTÍCIO	RECOMENDAÇÃO TÉCNICA
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, fornecido em embalagem adequada conforme legislação.
CARNE BOVINA	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. A origem desse gênero deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
AVES	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas ao máximo de gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros deve ser de empresas idôneas, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
CARNE SUÍNA	Congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros deve ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.

Município de Corumbá
Folha nº 873
Processo nº

CARNE OVINA	Congeladas, de procedência conhecida pela sua idoneidade no mercado. Sem a presença de gorduras aparentes.
PEIXES	Congelados ou resfriados, com características físico-químicas compatíveis ao consumo, livre de escamas ou outras sujidades. Uso apenas do filé para as preparações.
CEREAIS, FARINÁCEOS E LEGUMINOSAS	Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.
ARROZ E FEIJÃO	Apenas os classificados como tipo 1 e devidamente embalado.
MASSAS	Devem ter embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, boas condições sensoriais e ausência de fungos. Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.
HORTIFRUTIGRANJEIROS	Observar as características de tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Respeitar a sazonalidade. Não devem apresentar vestígios de insetos. Os ovos devem estar em caixas protegidas por bandejas, tipo gaveta, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor. Para as frutas, hortaliças, legumes e verduras, principalmente as que forem servidas cruas, deverão ser desinfetadas com produto adequado a este fim.
AZEITE	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Poderão ser puros de oliva ou misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do primeiro não poderá ser inferior a 40%.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

LEITES E DERIVADOS	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Deve-se conferir rigorosamente o prazo de validade do leite e seus derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Não será permitido o uso de leite tipo C.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os de tipo francês não poderão ser servidos mais de doze horas após a fabricação. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor, para consumo.
DESCARTÁVEIS	Deverão ser confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, obedecendo as normas técnicas regulamentares, isentos de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas, embalados higienicamente conforme a sua característica e devidamente acondicionadas conforme orientação do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e qualidade. Os copos e canudos deverão ser biodegradáveis conforme legislação municipal.

Observação: Todos os produtos devem estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e todos os produtos de origem animal devem ter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE ou SIM.

O item Marmitex – para a Secretaria Municipal de Saúde que será fornecimento de forma contínua, a contratada deverá disponibilizar com quinze dias de antecedência o cardápio a ser executado no mês subsequente, com cardápios diferentes por semana, para aprovação em tempo hábil pelo fiscal do contrato. Após a aprovação, o mesmo só poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos neste documento e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à contratante, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à contratante o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela contratada.

Município de Cc
Folha nº
Visto nº

O cardápio deverá ser assinado pelo responsável técnico – Profissional da área de alimentação cadastrado no PAT e registro ativo no Conselho.

Considerando as características e particularidades próprias do tipo de objeto licitado, e ainda, o fato do objeto tratar-se de aquisição de alimentação preparada para atendimento de diversas unidades vinculadas à Administração Municipal, as quais farão solicitação de acordo com suas necessidades, seja de forma contínua ou podendo ocorrer em períodos alternados, visando a viabilidade técnica na perfeita execução dos serviços licitados, a licitante vencedora deverá manter a cozinha no Município de Corumbá ou de Ladário. Esta comprovação deverá ser realizada no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços. Justifica-se essa demanda na necessidade das refeições serem confeccionadas em tempo mínimo para a efetiva entrega e assim impossibilitando que a cozinha esteja em outra Região. Além de propiciar que os fiscais possam fazer a rotina de fiscalização sem maiores ônus para o Município, como de passagens e diárias.

Da higiene: A higienização das dependências, equipamento e utensílios envolvidos na preparação dos alimentos é de responsabilidade da contratada, e deverá ser executada observadas as normas dos órgãos de fiscalização; Possuir local próprio para a higienização dos utensílios sem cruzar com o fluxo e bom andamento da cozinha (área de cocção); O Controle integrado de vetores e pragas urbanas será realizado pela contratada, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e deverá apresentar laudo atualizado, continuamente, conforme estabelecido na RDC nº 216 de 2004 no local de produção das refeições; A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela contratada.

Do transporte e distribuição das refeições: O porcionamento deve acontecer nas dependências da contratada, sendo as refeições transportadas em veículo fechado, condicionada em embalagens descartáveis e transportado imediatamente, respeitando o binômio Tempo x Temperatura, em recipiente hermeticamente fechado (caixa hot box), conservando a temperatura do produto refrigerado e para os alimentos aquecidos. Deve-se seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013.

Os recipientes que estarão contidos nas caixas isotérmicas deverão estar devidamente tampados e/ou lacrados, de modo a impedir possíveis contaminantes. As preparações quentes não devem ser transportadas nas mesmas caixas isotérmicas que as preparações resfriadas.

No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um servidor especialmente designado, que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas.

Os funcionários que realizarão o transporte deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

O responsável técnico/fiscal de contrato da contratante poderá fazer inspeção periodicamente nas dependências da contratada, assim como também do veículo utilizado para transporte, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências da legislação e deste documento.

Do controle bacteriológico dos alimentos: A contratada deverá coletar amostras diariamente, com utensílios e embalagens estéreis, contendo etiqueta com data, horário, produto ou preparação (descrever os principais componentes presentes) e nome do responsável pela coleta. Deverão ser coletadas amostras de todas as refeições servidas (mínimo de 100g por preparação), no horário correspondente a finalização do porcionamento das refeições, as quais serão mantidas sob refrigeração por 72 horas, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se façam necessários. A contratada se responsabilizará por providenciar o exame microbiológico das amostras coletadas em caso de suspeita de Doenças transmitidas por Água e Alimentos - DTAs proveniente das refeições servidas assim que notificada pela contratante. Neste caso, a contratada enviará as amostras das preparações selecionadas a

Município de Corumbá
Folha nº 216
Processo nº

laboratórios especializados, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com as análises. A contratada enviará uma cópia dos laudos do laboratório a contratante. Os serviços deverão seguir rigorosamente as normas sanitárias para garantir a segurança dos alimentos. A empresa contratada deverá possuir toda a documentação legal exigível para o seu funcionamento, incluindo alvarás e licenças, e demonstrar capacidade técnica para a execução do objeto.

Os principais requisitos incluem:

a) Estrutura e Higiene: As instalações, equipamentos e utensílios utilizados no preparo das refeições devem estar em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária. A empresa deve apresentar um Manual de Boas Práticas e POPs.

b) Qualidade dos Insumos: Todos os gêneros alimentícios utilizados devem ser de primeira qualidade, com procedência comprovada e armazenados de forma adequada para garantir sua integridade e valor nutricional.

c) Cardápio: Os cardápios deverão ser variados, equilibrados e adequados às necessidades nutricionais dos diferentes públicos atendidos, com aprovação prévia do fiscal do contrato e sem repetição em um período de sete dias corridos.

d) Equipe Técnica: A contratada deverá dispor de um Responsável Técnico com comprovada capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Requisitos de fornecimento e logística

A prestação dos serviços ocorrerá de forma parcelada, mediante emissão de Ordens de Fornecimento, conforme a demanda específica de cada órgão participante. A logística de entrega é um fator crítico para a qualidade do serviço.

a) Entrega: As refeições deverão ser entregues nos locais e horários designados, acondicionadas em embalagens individuais, descartáveis e biodegradáveis, que preservem a temperatura, a higiene e a qualidade dos alimentos.

b) Garantia: A contratada será responsável pela substituição imediata, em até 1 (uma) hora após a notificação, de quaisquer produtos que não estejam em conformidade com as especificações, sem ônus para a Administração.

A contratada obriga-se a entregar o objeto em conformidade com as especificações descritas na Proposta de Preços e neste Termo de Referência, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição, caso não esteja em conformidade com as referidas especificações.

Todas as despesas relativas à entrega e transporte dos objetos licitados, bem como todos os impostos, taxas e demais despesas decorrentes do contrato, serão por conta exclusiva da contratada.

O prazo de garantia a ser atendido é o constante do Código de Defesa do Consumidor - Lei nº 8.078/1990.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

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

As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do contrato administrativo firmado;

Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

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

Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021):

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

- A sanção previstas serão aplicadas em conformidade com os art. 155 a 163, da Lei nº 14.133, de 2021.

- A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

- As sanções estabelecidas serão precedidas de análise jurídica.

Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos

na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

Município de Corumbá
Folha nº 880
Processo nº

Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

Indenizações e multas.

A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada: (no ato da contratação a dotação será informada)

A Administração se reserva o direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da verba prevista.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo

Município de Corumbá
Folha nº 84
Processo nº

sítio oficial na Internet, eatenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO (art. 92, §1º)

Fica eleito o foro da Comarca de Corumbá, Estado de Mato Grosso do Sul, para dirimir todas as questões oriundas do presente Contrato, sendo esta, competente para a propositura de qualquer medida judicial, decorrente deste instrumento contratual, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E, por estarem justos e acordados, assinam o presente contrato em três vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, de tudo cientes, para que produzam seus efeitos legais e jurídicos.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____
Representante legal do CONTRATANTE

_____
Representante legal do CONTRATADO

1-FISCAL DO CONTRATO: _____ Matricula: _____

2- GESTOR DO CONTRATO: _____ Matricula: _____

Município de Corumbá
Folha nº 89
Processo nº

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 11/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 38780/2025

Pelo presente instrumento, a empresa ....., inscrita no CNPJ sob n.º ....., com sede na ....., por meio de seu representante legal infra-assinado, DECLARA:

( ) para fins do disposto na Lei 14.133/2021, não empregar menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menor de 16 (dezesseis) anos. Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

( ) em atendimento ao art. 93 da Lei n.º 8.213/1991, possuir no quadro de empregados ___% por cento, beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência habilitadas
ou
( ) não possuir mais de 100 (cem) empregados;

( ) o cumprimento pleno dos requisitos de habilitação exigidos no edital e seus anexos, bem como informo o recebimento de todos os documentos e informações necessárias, possibilitando a correta elaboração da respectiva proposta comercial, motivo pelo qual aceita e se submete a todas as condições estabelecidas no referido Edital e anexos.

( ) inexistir fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, e a ciência da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

( ) nos termos do inciso III e IV, do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133/2021 e alterações posteriores, não ter sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, assim como o comprometimento de informar eventual inidoneidade superveniente, durante a tramitação do procedimento licitatório ou da execução do Contrato.

( ) nos termos do inciso IV, do artigo 14 da Lei Federal 14.133/2021, não constar em nosso quadro societário servidores ou administradores que mantenham **vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil** com dirigente desse Órgão licitante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

(localidade) _____, de _____de 2026.

_____
(Representante Legal empresa)

Município de Corumbá
Folha nº 283
Processo nº

ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 11/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 38780/2025

Pelo presente instrumento, a empresa ....., inscrita no CNPJ sob o n.º ....., com sede na ....., através de seu representante legal infra-assinado, nos termos do inciso IV, do art. 11 da Lei Federal n.º 14.133/2021, sob as penas da Lei, para fins de participação no certame, DECLARA:

( ) ciência de sua responsabilidade ambiental e o cumprimento de legislação específica para a atividade que desenvolve e a adoção de práticas ecologicamente corretas, tomando todas as medidas necessárias para evitar, atenuar ou reparar os impactos resultantes de sua atividade, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis;

( ) Respeita a Política Nacional de Resíduos Sólidos Lei nº 12.305/10;

( ) Oferta, preferencialmente, produtos ou serviços que atendem aos critérios de sustentabilidade ambiental exigidos pela ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2, Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO e demais órgão e normativos aplicáveis.

(localidade)_____, de _____de 2026.

_____

(Representante Legal empresa)

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

ANEXO IV– MODELO DE DECLARAÇÃO LGPD

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2026- PROCESSO Nº 38780/2025

DECLARAÇÃO DE PRIVACIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS

Pelo presente instrumento, a empresa ....., CNPJ nº ....., com sede na ....., através de seu representante legal infra-assinado, nos termos da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) — Lei nº 13.079/2018 declaramos:

a) Conhecer, concordar e cumprir, sem quaisquer ressalvas, as disposições legais e contratuais relativas ao tratamento de dados pessoais, conforme disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais ou LGPD);
b) Cumprir as leis de privacidade de dados em relação ao tratamento de dados pessoais e naquilo que for aplicável;
c) Não divulgar a terceiros os dados de caráter pessoal a que tenha tido acesso, salvo mediante prévia e expressa autorização da outra Parte;
d) Manter em absoluto sigilo todos os dados de caráter pessoal e informações que lhe tenham sido confiados;
e) Colaborar mutuamente para a garantia do integral cumprimento das disposições previstas nas leis de proteção de dados pessoais;

(localidade)_____, de _____de 2026.

_____

(Representante Legal empresa)

Município de C
Folha nº
Processo nº

ANEXO X – MODELO DE DECLARAÇÃO ME/EPP

PREGÃO ELETRÔNICO N° 11/2026- PROCESSO Nº 38780/2025

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU MICROEEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

A Empresa _____, inscrita no CNPJ n°_____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade n° _____ expedida pela SSP/__ e de CPF n° _____ e de seu Contador Responsável _____ portador (a) do CRC nº _____ **DECLARA,** para fins do disposto no Edital do Pregão Eletrônico n° XX/2026, sob as sanções administrativas cabíveis e sob penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I, art. 3° da Lei Complementar n° 123/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II, art. 3° da lei Complementar n° 123/12006.

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme Lei Complementar 147/2014.

DECLARA ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4° do artigo 3° da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006.

(localidade)_____, de _____de 2026.

_____ _____

(Representante Legal empresa) Contador/Técnico e nº. CRC

OBS.: A declaração acima deverá ser assinalada com um "X", ratificando-se a condição jurídica da empresa licitante.

Município de Corumbá
Folha nº
Processo nº

ANEXO XI – MODELO DE INFORMAÇÕES ADICIONAIS

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

PREGÃO ELETRÔNICO N° 11/2026- PROCESSO Nº 38780/2025

NOME DA EMPRESA:
CNPJ:
ENDEREÇO:
TELEFONE:
CIDADE / ESTADO:
BANCO:
CONTA CORRENTE:
AGÊNCIA:
VALIDADE DA PROPOSTA:
RESPONSÁVEL LEGAL:
PROFISSÃO:
ESTADO CIVIL:
RG:
CPF:
ENDEREÇO:
TELEFONE:
CIDADE / ESTADO:
E-MAIL:

(localidade)_____, de _____de 2026.

_____

(Representante Legal empresa)