PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÁCARA
ESTADO DE MINAS GERAIS
Rua: Heitor Cândido de Oliveira, 60 – Centro – 36.110-000 – Chácara – Minas Gerais
Tel: 0800 032 1014 – www.chacara.mg.gov.br – Email: gabinete@chacara.mg.gov.br

PREGÃO ELETRÔNICO

064/2026

CONTRATANTE
MUNICÍPIO DE CHÁCARA

OBJETO
Aquisição de Cestas Natalinas.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 76.016,50 (setenta e seis mil, dezesseis reais e cinquenta centavos).

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:
A partir da publicação do aviso de edital. Encerramento do recebimento das propostas: **16/11/2026** às **08:30h (Horário de Brasília - DF).**

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
Dia **16/11/2026** às **08:30h (horário de Brasília - DF), no endereço eletrônico https://ammlicita.org.br/.**

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
MENOR PREÇO GLOBAL

MODO DE DISPUTA:
ABERTO

EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM

Sumário

1. DO OBJETO 3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO 3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA 7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES 8
7. DA FASE DE JULGAMENTO 13
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO 15
11. DOS RECURSOS 18
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES 19
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO 21
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 22

MUNICÍPIO DE CHÁCARA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2026

(Processo Administrativo n°126/2026)

Torna-se público que o Município de Chácara, por meio do Departamento de Licitações e Contratos, sediado junto à Rua Heitor Cândido, nº 60, Centro, Chácara – MG, CEP 36110-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 2.832, de 22 de Novembro de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é para Aquisição de Cestas Natalinas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. *A licitação será realizada em grupo único, formados por 12 (doze) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.*

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que demonstrarem aptidão à execução do objeto, conforme preenchimento das exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, bem como e econômico-financeira, além de efetuarem o lançamento das certidões e participarem da sessão de lances pelo sistema https://ammlicita.org.br/.

2.2. 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.

2.3. 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.

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

2.5. *Para os itens a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

2.5.1. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

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. autor 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. empresa, 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. pessoa física ou jurídica que se encontre, 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. pessoa 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. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7.10. 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.

2.8. 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.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 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.

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

2.11. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 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.

2.12. 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.

2.13. A vedação de que trata o item 2.7.8 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.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, a saber 08:30h do dia 16 de novembro de 2026.

3.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no item 7.1.1 deste Edital.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, 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;

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.

3.4. 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 da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 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. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.13. 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.

3.14. 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 mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. *VALOR UNITÁRIO DE CADA ITEM e,*

4.1.2. *VALOR GLOBAL*

4.1.3. Marca;

4.1.4. *Fabricante;*

4.1.5. *Modelo;*

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. 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.

4.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

4.7.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas municipais, quando participarem de licitações públicas;

4.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

4.7.4. Caso o critério de julgamento seja o de menor valor, este deverá compreende até duas casas decimais. Exemplo para fins de compreensão: R$ 12,34 (doze reais e trinta e quatro centavos).

4.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União ou pelo Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, a depender da origem do recurso utilizado na contratação, 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.

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 valor unitário do 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 intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 1% (um por cento.).*

5.9. 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.

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

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

5.11.2. 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.

5.11.3. 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.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que

transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

5.13.3. 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.

5.13.4. 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.

5.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

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

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

5.17. 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.

5.18. 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.

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

5.20. 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.20.1. 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.

5.20.2. 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.

5.20.3. 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.

5.20.4. 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.

5.21. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.21.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.21.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.21.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.21.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.21.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.2.2. empresas brasileiras;

5.21.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.21.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

5.22.1. 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.

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

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

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

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

5.23. 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 correlata e no item 2.7 do 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. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

6.1.2. 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 n° 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).

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

6.4. 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 os itens 2.5.1 e 3.5 deste edital.

6.5. 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.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

6.7. 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.

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

6.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

6.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e *pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;*

6.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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 unitários por meio de Planilha 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.

6.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente

para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

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 sistema, 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. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.13. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.14. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.15. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.16. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. 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.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, econômico-financeira e técnica deverá ser previamente anexada no sistema eletrônico "AMM Licita", em formato PDF, até a data e horário fixados para a abertura da sessão pública.

7.1.1.1. Os documentos de habilitação serão analisados apenas em relação ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, observado o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021.

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 15% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por cópia autenticada.

7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação **NÃO** poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, ressalvado o Registro Cadastral expedido especificamente pelo Município de Chácara, e desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que 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.

7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem 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 entrega das propostas.

7.10. A habilitação será verificada por meio do lançamento de certidões informações no sistema https://ammlicita.org.br/, nos documentos por ele abrangidos, devendo tais estarem em formato “PDF”.

7.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais, relativos aos documentos lançados no sistema "AMM Licita", 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.

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

7.12. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.1. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da *Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022*.

7.13. A verificação no sistema "AMM Licita" (https://ammlicita.org.br/) para apuração da exigência dos documentos exigidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):

7.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem

7.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.19. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1. 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.

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

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

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

8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

8.3.4. 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.

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

8.5. 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.

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

8.7. 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.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://ammlicita.org.br/.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. 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;

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

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

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

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

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, 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.

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

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

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. 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.

10.2. 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.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *através do sistema "AMM Licita" (https://ammlicita.org.br/) no campo próprio para tanto.*

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. 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.

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço no sistema “AMM Licita” (https://ammlicita.org.br/).

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

Chácara, 03 de novembro de 2026.

JONAYNE APARECIDA DUQUE DE FREITAS:08171805671

Assinado de forma digital por JONAYNE APARECIDA DUQUE DE FREITAS:08171805671
Dados: 2026.11.03 13:59:19 -03'00'

Jonayne Aparecida Duque de Freitas
Agente de Contratação
Fase externa

PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÁCARA

1Doc

Proc. Administrativo Pregão: Ata de Registro de Preços - 4- 126/2026

De: Mel R. - SMAF - LC - LINT

Para: SMAF - LC - LINT - Licitação - Fase Interna

Data: 28/10/2026 às 16:32:07

Setores envolvidos:

SMAF, SMAF - CONT, SMAF - LC, SMAF - LC - LINT

Aquisição de Cestas Natalinas.

TERMO DE REFERÊNCIA

_

Mel Tonon Dias Ramiro
Agente de Contratação

Anexos:
05_TR_PADRAO.pdf

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

PROCESSO N° 126/2026

Ref: Aquisição de Cestas Natalinas.

TERMO DE REFERÊNCIA

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

MUNICÍPIO DE CHÁCARA

(Processo Administrativo n°126/2026)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Cestas Natalinas**,** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

350 Cestas Natalinas montadas em embalagens modernas, resistentes e com visual natalino atrativo.						
Nº	**Item com descritivo**	**Marcas de Referência**	**Unid.**	**Quant.**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
	Aquisição de Cestas Natalinas contendo os seguintes itens:					
1	Ave natalina temperada, congelada, peso aproximado de 4 kg	Sadia; Seara; Perdigão ou Aurora	Unid.	350	**68,93**	24.125,50
2	Azeitona verde com caroço, 150 g	Saborosas; Anchieta; Predilecta ou Rivoli	Unid.	350	**12,36**	4.326,00
3	Biscoito doce tipo champanhe, formato retangular ovalado, coberto com açúcar, 180 g	Bauduco; Marilan; Visconti ou Porto Alegre	Unid.	350	**10,72**	3.752,00
4	Caixa de bombons sortidos, 250 g	Garoto; Nestlé ou Lacta	Unid.	350	**14,24**	4.984,00
5	Chocottone, 400 g	Bauduco; Visconti; Nestlé; Seven Boys ou Nova Suíssa	Unid.	350	**28,56**	9.996,00
6	Creme de leite homogeneizado, embalagem tetrapak de 200 g	Piracanjuba; Nestlé; Italac; Cemil ou Itambé	Unid.	700	**4,22**	2.954,00
7	Farofa pronta de milho ou mandioca, acondicionada em pacotes de 400 ou 500 g	Yoki; Campo Bom ou Pereira da Terrinha	Unid.	350	**7,44**	2.604,00
8	Leite condensado, 395 g	Piracanjuba; Nestlé; Italac; Cemil ou Itambé	Unid.	350	**8,76**	3.066,00
9	Pêssegos em calda, 450 g	—	Unid.	350	**18,98**	6.643,00
10	Refrigerante de cola, 2 L	Coca-Cola ou Pepsi	Unid.	350	**9,92**	3.472,00
11	Uva-passa preta importada e selecionada, 100 g	—	Unid.	350	**7,25**	2.537,50

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

12	Vinho tinto suave, 750 ml	Pergola; Di Bartolo Reservado; Campo Largo ou Delgrano	Unid.	350	**21,59**	7.556,50
Total						**76.016,50**

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 2.754/2023.

1.4. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do objeto contratual, com possibilidade de prorrogação, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

1.5. ***As cestas deverão ser fornecidas exclusivamente com as marcas exigidas, conforme especificadas no "Estudo das Marcas Exigidas", anexo III do ETP 1216/2026 apêndice deste Termo de Referência e na tabela do item 1.1 deste documento.***

1.5.1. *Caso o licitante forneça itens de marcas diferentes das indicadas no Termo de Referência, deverá demonstrar por meio documental, que será conferido dentre aqueles enviados para a fase de habilitação, o preenchimento de algum dos seguintes itens constantes do artigo 42 da Lei Federal nº 14.133/2021:*

1.5.1.1. Comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ou por outra entidade credenciada pelo Inmetro;

1.5.1.2. Declaração de atendimento satisfatório emitida por outro órgão ou entidade de nível federativo equivalente ou superior que tenha adquirido o produto;

1.5.1.3. Certificação, certificado, laudo laboratorial ou documento similar que possibilite a aferição da qualidade e da conformidade do produto ou do processo de fabricação, inclusive sob o aspecto ambiental, emitido por instituição oficial competente ou por entidade credenciada."

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [2026], conforme consta das informações básicas desse termo de referência.*

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. *A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Subcontratação

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. *Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. ***As cestas deverão ser entregues montadas, e em embalagens modernas, resistentes e com visual natalino atrativo.***

5.2. *As cestas deverão ser fornecidas* ***exclusivamente com as marcas exigidas****, conforme especificadas na tabela do item 1.1 deste documento.*

5.3. *Essas especificações das marcas, estão detalhadamente apresentadas no "Estudo das Marcas Exigidas", disponível no Anexo III do Estudo Técnico Preliminar 126/2026, apêndice deste Termo de Referência.*

5.4. *As cestas natalinas, deverão ser entregues de acordo com a quantidade especificada na Ordem de Compra,* no seguinte endereço: Prefeitura Municipal de Chácara, Rua: Heitor Cândido, n° 60 – Centro – 36.110-000 – Chácara – Minas Gerais.,

5.5. As cestas deverão ser disponibilizadas ao Município no **prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos**, contados a partir da data da solicitação.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.6. *O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)*

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico e administrativo do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.7.3. O fiscal técnico e administrativo do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico e administrativo do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico e administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal técnico e administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal técnico e administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

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

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.12. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, que no caso de aplicação das penalidades constantes dos incisos III e IV do artigo 156 da Lei 14.133 deverá ser conduzida pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

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

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.

7.5. 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.

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

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

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

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

7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7.13.1. No caso do fornecedor não possuir registro no SICAF, deverá juntamente com o encaminhamento da nota fiscal, encaminhar a seguinte documentação: 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 e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

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

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

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF ou diretamente ao órgão competente, caso não possua registro no SICAF.

Prazo de pagamento

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**.

8.2. Da Possibilidade de Renovação do Quantitativo da Ata de Registro de Preços**:**

8.2.1. Nos termos do que dispõe a legislação vigente e conforme entendimento consolidado no **Parecer n. 00453/2024 da Advocacia-Geral da União (AGU)**, fica estabelecido que o quantitativo dos itens registrados na presente Ata de Registro de Preços poderá ser renovado, observado sempre o limite do quantitativo originalmente

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

estimado. Tal renovação somente será admitida quando presentes os seguintes requisitos:

8.2.1.1. Justificativa administrativa: a Administração deverá apresentar motivação expressa e devidamente fundamentada, demonstrando a vantajosidade da medida em relação ao interesse público e à economicidade da contratação;

8.2.1.2. Respeito à vigência da Ata: a renovação somente poderá ocorrer dentro do prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços, não sendo possível sua prorrogação além dos limites temporalmente estabelecidos;

8.2.1.3. Formalização adequada: a alteração deverá ser registrada de forma expressa mediante a celebração de termo aditivo, que integrará a Ata para todos os fins legais.

8.2.1.4. A observância a essas condições encontra respaldo na orientação jurídica constante do citado parecer da AGU, que reconhece a possibilidade de renovação como instrumento legítimo para a continuidade do atendimento das demandas públicas, desde que preservados os princípios da legalidade, da economicidade e da transparência administrativa.

Forma de fornecimento

8.3. O fornecimento do objeto será INTEGRAL.

Exigências de habilitação

8.4. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.4.1. Toda e qualquer certidão exigida deverá ser apresentada vinculada ao CNPJ do participante:

8.4.1.1. Tribunal de Contas da União (TCU) - Acórdão nº 2.203/2022 – Plenário, Tema: Documentação de habilitação deve estar vinculada à pessoa jurídica participante da licitação. A documentação exigida para habilitação deve ser apresentada em nome do CNPJ da empresa licitante, não sendo válida certidão emitida em nome de pessoa física ou de outro CNPJ diverso, sob pena de comprometer a legalidade e a isonomia do certame.

Habilitação jurídica

8.5. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

8.7. **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;

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

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

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

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

8.11. **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

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

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

8.14. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.16. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.17. 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.

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

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

8.19. 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;

8.20. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.21. Prova de regularidade com a Fazenda *Federal, Estadual e Municipal* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.23. 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.

Qualificação Econômico-Financeira

8.24. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação ou de sociedade simples;

8.25. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.26. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

8.26.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

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

8.26.3. 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;

8.26.4. 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.

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

8.26.5. Os documentos exigidos no *caput* serão dispensados para Microempresa ou Microempreendedor individual, considerando a disposição do artigo 1.179 do Código Civil de 2002, bem como a definição do artigo 18-A, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006, sendo, neste caso, exigido no mínimo a apresentação de receita bruta por demonstração do registro de vendas ou de prestação de serviços na forma estabelecida pelo Comitê Gestor do Simples Nacional.

8.26.5.1. Não será aceito SIMEI, uma vez que o TCU tem posicionamento que afasta essa possibilidade. Serão aceitos balanços, em que pese sua dispensa para MEIs, ou documentos contábeis simplificados, que não sejam o SIMEI.

8.26.5.1.1. Tribunal de Contas da União (TCU) - Acórdão 1860/2019 – Plenário: A documentação para comprovação da capacidade econômico-financeira deve observar rigorosamente o previsto no edital, não sendo aceitável a apresentação da Declaração Anual do Simples Nacional para o MEI (SIMEI) em substituição ao balanço patrimonial ou às demonstrações contábeis.

8.27. Caso a empresa licitante 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 10% (dez por cento), do valor total estimado da contratação.

8.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

Qualificação Técnica

8.29. *Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

8.29.1. *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*

8.29.2. *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

8.29.3. *Os atestados de capacidade técnico só será aceito se vinculado ao CNPJ da empresa participante, caso não seja assim apresentado, a empresa estará automaticamente inabilitada;*

8.30. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

8.30.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.30.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.30.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

8.30.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.30.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.30.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.30.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. *O custo estimado total da contratação é de R$ 76.016,50 (setenta e seis mil, dezesseis reais e cinquenta centavos), conforme valor total descrito na tabela no item 1.1 deste documento.*

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Chácara.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

3.3.90.32.00.2.02.01.04.122.0001.2.0006

Mel Tonon Dias Ramiro
Agente de Contratação
Fase interna de licitação

Assinado por 1 pessoa: MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E e informe o código 119F-0E5B-B062-E21E

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 119F-0E5B-B062-E21E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

MEL TONON DIAS RAMIRO (CPF 703.XXX.XXX-97) em 28/10/2026 16:32:51 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://chacara.1doc.com.br/verificacao/119F-0E5B-B062-E21E

PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÁCARA

1Doc

Proc. Administrativo Pregão: Ata de Registro de Preços - 9- 126/2026

De: Mel R. - SMAF - LC - LINT

Para: SMAF - LC - LINT - Licitação - Fase Interna

Data: 29/10/2026 às 11:01:00

Setores envolvidos:

GAP, SMAF, SMAF - CONT, SMAF - LC, PGM, SMAF - LC - LINT

Aquisição de Cestas Natalinas.

ETP RETIFICADO

_

Mel Tonon Dias Ramiro
Agente de Contratação

Anexos:
002_ETP_COMPLETO.pdf

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 126/2026

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Fundamentação: Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público. (inciso I do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021 e art. 7°, inciso I da IN 40/2020)

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de cestas natalinas destinadas aos servidores públicos da Prefeitura Municipal, visando atender à política de valorização dos servidores e proporcionar um benefício alusivo às festividades de Natal. A iniciativa busca reconhecer a contribuição dos profissionais para o funcionamento da Administração Pública Municipal, promovendo o bem-estar, a integração e a satisfação dos servidores, observada a legislação municipal aplicável.

A contratação justifica-se, ainda, pela necessidade de garantir o fornecimento dos produtos em tempo hábil para a distribuição no período natalino, mediante procedimento licitatório que assegure a qualidade dos itens, a transparência na aplicação dos recursos públicos e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. A aquisição deverá observar as especificações estabelecidas no Termo de Referência, a estimativa de servidores beneficiários e a disponibilidade orçamentária e financeira do Município.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Fundamentação: Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração; (inciso II do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)
Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, identificando a previsão no Plano Anual de Contratações ou, se for o caso, justificando a ausência de previsão; (Art. 7°, inciso IX da IN 40/2020)

Declaro que esta contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do Município de Chácara.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução. (inciso III do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021 e Art. 7°, inciso II da IN 40/2020).

Deverá ser apresentada pela empresa toda a documentação necessária para a participação do procedimento licitatório, habilitação jurídica, habilitação fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeiro, e qualificação técnica de acordo com o objeto.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Fundamentação: Estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (inciso IV do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso V da IN 40/2020).

Justificativa da realização do estudo de marca
A definição de marcas de referência para os produtos que compõem a cesta natalina tem como fundamento técnico a padronização da qualidade, segurança sanitária e confiabilidade dos itens alimentícios, garantindo que o objeto licitado atenda às

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

finalidades institucionais de valorização dos servidores e de manutenção do padrão de qualidade exigido pela Administração.

A adoção de marcas de referência não se confunde com direcionamento de marca específica, sendo medida estritamente técnica e justificável, com base nos princípios da isonomia, eficiência, competitividade e economicidade, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. Trata-se de procedimento de natureza referencial, permitindo o fornecimento de produtos equivalentes ou de qualidade superior, desde que atendam às especificações mínimas definidas neste ETP e no Termo de Referência.

As marcas foram indicadas apenas como parâmetro de qualidade, a partir de estudo comparativo de mercado realizado pela equipe técnica, considerando:

- a composição nutricional e integridade sanitária dos alimentos;
- o histórico de confiabilidade e disponibilidade no mercado nacional;
- o padrão de apresentação e conservação dos produtos, indispensável para a finalidade de confraternização institucional;
- a compatibilidade de preços com as médias praticadas no setor, conforme levantamento de mercado prévio.

Dessa forma, a menção às marcas Sadia, Seara, Perdigão, Aurora, Bauducco, Nestlé, Visconti, entre outras, foi adotada exclusivamente como parâmetro técnico de qualidade, caso o licitante forneça itens de marcas diferentes das indicadas no Termo de Referência, deverá demonstrar por meio documental, que será conferido dentre aqueles enviados para a fase de habilitação, o preenchimento de algum dos seguintes itens constantes do artigo 42 da Lei Federal nº 14.133/2021:

- Comprovação de que o produto está de acordo com as normas técnicas determinadas pelos órgãos oficiais competentes, pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) ou por outra entidade credenciada pelo Inmetro;
- Declaração de atendimento satisfatório emitida por outro órgão ou entidade de nível federativo equivalente ou superior que tenha adquirido o produto;
- Certificação, certificado, laudo laboratorial ou documento similar que possibilite a aferição da qualidade e da conformidade do produto ou do processo de fabricação, inclusive sob o aspecto ambiental, emitido por instituição oficial competente ou por entidade credenciada.”

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Segue tabela com o descritivo do produto, a marca de referência e o quantitativo do produto **correspondente para cada cesta montada:**

Nº	Item com descritivo	Marcas de Referência	Unid.	Quant.
1	Ave natalina temperada, congelada, peso aproximado de 4 kg	Sadia; Seara; Perdigão ou Aurora	Unid.	1
2	Azeitona verde com caroço, 150 g	Saborosas; Anchieta; Predilecta ou Rivoli	Unid.	1
3	Biscoito doce tipo champanhe, formato retangular ovalado, coberto com açúcar, 180 g	Bauduco; Marilan; Visconti ou Porto Alegre	Unid.	1
4	Caixa de bombons sortidos, 250 g	Garoto; Nestlé ou Lacta	Unid.	1
5	Chocottone, 400 g	Bauduco; Visconti; Nestlé; Seven Boys ou Nova Suíssa	Unid.	1
6	Creme de leite homogeneizado, embalagem tetrapak de 200 g	Piracanjuba; Nestlé; Italac; Cemil ou Itambé	Unid.	2
7	Farofa pronta de milho ou mandioca, acondicionada em pacotes de 400 ou 500 g	Yoki; Campo Bom ou Pereira da Terrinha	Unid.	1
8	Leite condensado, 395 g	Piracanjuba; Nestlé; Italac; Cemil ou Itambé	Unid.	1
9	Pêssegos em calda, 450 g	—	Unid.	1
10	Refrigerante de cola, 2 L	Coca-Cola ou Pepsi	Unid.	1
11	Uva-passa preta importada e selecionada, 100 g	—	Unid.	1
12	Vinho tinto suave, 750 ml	Pergola; Di Bartolo Reservado; Campo Largo ou Delgrano	Unid.	1

Segue abaixo tabela contendo os **quantitativos totais** destinados a montagem das cestas natalinas:

350 Cestas Natalinas montadas em embalagens modernas, resistentes e com visual natalino atrativo.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Nº	Item com descritivo	Marcas de Referência	Unid.	Quant.
	Aquisição de Cestas Natalinas contendo os seguintes itens:			
1	Ave natalina temperada, congelada, peso aproximado de 4 kg	Sadia; Seara; Perdigão ou Aurora	Unid.	350
2	Azeitona verde com caroço, 150 g	Saborosas; Anchieta; Predilecta ou Rivoli	Unid.	350
3	Biscoito doce tipo champanhe, formato retangular ovalado, coberto com açúcar, 180 g	Bauduco; Marilan; Visconti ou Porto Alegre	Unid.	350
4	Caixa de bombons sortidos, 250 g	Garoto; Nestlé ou Lacta	Unid.	350
5	Chocottone, 400 g	Bauduco; Visconti; Nestlé; Seven Boys ou Nova Suíssa	Unid.	350
6	Creme de leite homogeneizado, embalagem tetrapak de 200 g	Piracanjuba; Nestlé; Italac; Cemil ou Itambé	Unid.	700
7	Farofa pronta de milho ou mandioca, acondicionada em pacotes de 400 ou 500 g	Yoki; Campo Bom ou Pereira da Terrinha	Unid.	350
8	Leite condensado, 395 g	Piracanjuba; Nestlé; Italac; Cemil ou Itambé	Unid.	350
9	Pêssegos em calda, 450 g	—	Unid.	350
10	Refrigerante de cola, 2 L	Coca-Cola ou Pepsi	Unid.	350
11	Uva-passa preta importada e selecionada, 100 g	—	Unid.	350
12	Vinho tinto suave, 750 ml	Pergola; Di Bartolo Reservado; Campo Largo ou Delgrano	Unid.	350

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Fundamentação: Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. (inciso V do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/2021).

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções: (Art. 7°, inciso III da IN 40/2020)

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e

b) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições.

Visando estabelecer um preço de mercado fidedigno, a fase interna de licitações realizou uma adequação no valor estimado, com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA). A referência para esta atualização foi o valor utilizado no contrato anterior para o mesmo objeto. Os preços reajustados se disponibilizam no anexo I deste documento.
Na execução deste procedimento, levou-se em consideração a necessidade de garantir a precisão e a equidade financeira na atualização dos valores, de forma a refletir fielmente as variações inflacionárias acumuladas no período. Este ajuste é fundamental para manter a conformidade com os parâmetros econômicos vigentes, assegurando a continuidade e a sustentabilidade dos serviços contratados, além de resguardar os interesses públicos e privados envolvidos.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação (inciso VI do § 1° da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso VI da IN 40/2020).

Após a adequação feita com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), obtivemos o valor total estimado R$ 76.016,50 (setenta e seis mil, dezesseis reais e

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

cinquenta centavos), que pode ser usado como base para estimativa de valor da contratação a ser realizada. Vale ressaltar que o valor poderá sofrer alterações.

7 – DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária a ser utilizada, será informada pelo setor competente, no momento oportuno.

8 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Fundamentação: Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso. (inciso VII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso IV da IN 40/2020).

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento de cestas natalinas compostas por produtos alimentícios, conforme as especificações, quantidades e condições estabelecidas pela Administração Municipal. A composição deverá observar os itens mínimos previstos na legislação municipal aplicável, contemplando produtos em condições adequadas de consumo, com embalagens íntegras, identificação, informações obrigatórias e prazos de validade compatíveis com a finalidade da aquisição. A contratação deverá abranger o fornecimento, o acondicionamento, o transporte e a entrega das cestas.
As cestas natalinas serão adquiridas de acordo com a necessidade da Secretaria demandante, mediante utilização do Sistema de Registro de Preços, de modo a permitir que as aquisições ocorram conforme a demanda da Administração Municipal. O fornecimento deverá observar as especificações, quantidades e condições estabelecidas no Termo de Referência e nos demais documentos que integram o processo licitatório. As cestas deverão ser fornecidas exclusivamente com as marcas exigidas, conforme especificadas na tabela deste documento, cujas justificativas e características estarão detalhadamente apresentadas no Estudo das Marcas Exigidas, disponível no anexo III deste ETP.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

A entrega das cestas deverá ocorrer de acordo com as quantidades indicadas em cada Ordem de Compra, no endereço da Prefeitura Municipal de Chácara, situada na Rua Heitor Cândido, nº 60, Centro, CEP 36.110-000, Chácara/MG, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da data da solicitação. As cestas deverão ser acondicionadas em embalagens modernas, resistentes e com visual natalino atrativo, adequadas ao transporte e ao armazenamento dos produtos, garantindo sua integridade e apresentação.

Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, com embalagens íntegras, dentro do prazo de validade e em conformidade com as especificações exigidas. Caberá à Administração verificar as quantidades e a conformidade dos itens recebidos, podendo recusar aqueles que apresentarem irregularidades, defeitos ou divergências em relação às exigências estabelecidas, devendo a contratada providenciar a substituição dos produtos recusados, sem ônus adicional para o Município.

9 – JUSTIFICATIVA DO CRITÉRIO DE FORNECIMENTO

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso XV a XVII do art. 6º da Lei 14.133/21).

A entrega será realizada de forma integral, por se tratar de objeto único – a cesta natalina destinada aos servidores da do município. Como justificativa para a contratação, destaca-se que a necessidade foi estruturada em apenas 01 (um) item, contemplando a contratação de uma única empresa. Conforme dispõe o § 3º, inciso II, do art. 40 da Lei nº 14.133/21, não se admite o parcelamento quando o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado. Assim, o fracionamento do objeto mostra-se inviável e contraproducente à Administração Pública.

10 – JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO DOS ITENS DA LICITAÇÃO E CRITÉIRO DE JULGAMENTO

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Fundamentação: Justificativas para o parcelamento ou não da solução. (inciso VIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso VII da IN 40/2020).

A licitação deverá ser regida pela modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/21, adotando-se como critério de julgamento o **menor valor global**, em consonância com a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União.

Justifica-se a adoção do critério de **menor valor global** pelo fato de o objeto em questão — **cesta natalina** — configurar um conjunto único e indivisível de itens, que deve ser entregue de forma padronizada, com a mesma composição, qualidade e embalagem, a fim de garantir a uniformidade no atendimento aos beneficiários. O parcelamento da contratação ou a adjudicação por item poderia comprometer a padronização e a homogeneidade do objeto, resultando em desequilíbrio na qualidade e na apresentação final das cestas.
Dessa forma, a contratação por valor global assegura:

- **Padronização** na composição das cestas natalinas;
- **Eficiência logística**, evitando multiplicidade de fornecedores;
- **Redução de riscos administrativos**, com maior facilidade de gestão e fiscalização contratual;
- **Atendimento uniforme aos servidores e beneficiários** dos municípios envolvidos.

Assim, a adoção do critério de **menor valor global** mostra-se a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, em consonância com os princípios da economicidade, eficiência e isonomia previstos na Lei nº 14.133/21.

11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Fundamentação: Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; (inciso IX do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Resultados pretendidos, em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável; (Art. 7°, inciso X da IN 40/2020)

Com a contratação, pretende-se assegurar o fornecimento de cestas natalinas aos servidores municipais contemplados, promovendo o reconhecimento e a valorização dos profissionais que contribuem para a prestação dos serviços públicos. Busca-se, ainda, proporcionar maior integração institucional e contribuir para um ambiente de trabalho positivo, mediante a concessão do benefício em conformidade com a legislação municipal aplicável.
Sob o aspecto administrativo e econômico, pretende-se selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, conciliando preço, qualidade e atendimento às especificações estabelecidas. Espera-se, também, garantir a entrega integral e tempestiva das cestas, reduzir a ocorrência de falhas no fornecimento, otimizar os procedimentos de aquisição e assegurar a adequada aplicação dos recursos públicos, com acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

12 – DOS RISCOS DA CONTRATAÇÃO, DA GARANTIA E DOS MEIOS DE MITIGAÇÃO DE IMPACTOS NEGATIVOS

Os potenciais riscos associados à contratação neste contexto são inerentes à natureza da atividade, destacando-se principalmente o risco de inadimplemento. Para lidar com esses riscos, a administração pública adota estratégias de mitigação, conforme estabelecido na legislação vigente, em particular na Lei 14.133/2021. Entre as medidas mitigadoras estão a previsão de juros de mora, atualização monetária, imposição de multas e a possibilidade de aplicação de sanções pelo órgão público, conforme disposto no artigo 156 da NLL.

Além disso, como parte integrante das salvaguardas, será incorporada a garantia legal prevista na Lei Federal nº 8.078/90, conhecida como Código de Defesa do Consumidor.

13 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Fundamentação: Providências a serem adotadas pela administração previamente à

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização; (inciso X do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso XI da IN 40/2020).

Não são necessárias providências prévias ao contrato.

14 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Fundamentação: Contratações correlatas e/ou interdependentes. (inciso XI do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 7°, inciso VIII da IN 40/2020).

Não são necessárias contratações correlatas/interdependentes prévias ao contrato.

15 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Fundamentação: Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável. (inciso XII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas de tratamento. (Art. 7°, inciso XII da IN 40/2020)

A aquisição de cestas natalinas poderá ocasionar impactos ambientais relacionados à geração de resíduos provenientes das embalagens dos produtos, como papelão, plástico e outros materiais utilizados no acondicionamento e transporte, além de possíveis perdas de alimentos decorrentes de avarias, armazenamento inadequado ou vencimento dos produtos. Também poderão ocorrer impactos indiretos associados ao transporte e à distribuição das mercadorias, especialmente quanto ao consumo de combustíveis e à emissão de gases poluentes.
Como medidas de tratamento, deverão ser priorizados, quando técnica e economicamente viáveis, produtos com embalagens recicláveis ou passíveis de

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

reutilização, observadas as exigências sanitárias e de conservação dos alimentos. A Administração deverá promover a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, incentivando a separação e o encaminhamento dos materiais recicláveis à coleta seletiva, quando disponível. Além disso, o planejamento das quantidades, a conferência dos prazos de validade e o acondicionamento adequado durante o transporte contribuirão para reduzir desperdícios e minimizar os impactos ambientais decorrentes da contratação.

16 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Fundamentação: Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. (inciso XIII do § 1° do art. 18 da Lei 14.133/21)

Por conseguinte, a equipe de planejamento considera viável a contratação do objeto aqui estudado, de acordo com os termos estabelecidos. E declara que a licitação seja regida pela modalidade Pregão, de forma Eletrônica, baseado no critério de julgamento “menor preço global”, visto que é a modalidade que resultará em propostas mais vantajosas para a administração pública, maximizando a economia de recursos públicos.

Mel Tonon Dias Ramiro
Agente de Contratação
Fase interna de licitação

Stefany Zanini Gonçalves
Secretária Municipal de Adm. E Finanças

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 126/2026

ANEXO I

Reajuste IPCA

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

ITEM	VALOR 2025	REAJUSTE IPCA%	VALOR 2026
1	R$ 65,91	4,57612	R$ 68,93
2	R$ 11,82	4,57612	R$ 12,36
3	R$ 10,25	4,57612	R$ 10,72
4	R$ 13,62	4,57612	R$ 14,24
5	R$ 27,31	4,57612	R$ 28,56
6	R$ 4,04	4,57612	R$ 4,22
7	R$ 7,11	4,57612	R$ 7,44
8	R$ 8,38	4,57612	R$ 8,76
9	R$ 18,15	4,57612	R$ 18,98
10	R$ 9,49	4,57612	R$ 9,92
11	R$ 6,93	4,57612	R$ 7,25
12	R$ 20,65	4,57612	R$ 21,59

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)

Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)

Dados informados

Data inicial		10/2025
Data final		09/2026
Valor nominal	R$ 100,00	(REAL)

Dados calculados

Índice de correção no período		1,04576120
Valor percentual correspondente		4,576120 %
Valor corrigido na data final	R$ 104,58	(REAL)

*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando aqui.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 126/2026

ANEXO II

Lei 1.382/2025

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

LEI Nº 1.382, DE 03 DE DEZEMBRO DE 2025

Autoriza o Chefe do Poder Executivo Municipal a conceder Cestas de Natal aos servidores públicos municipais e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Chácara, Estado de Minas Gerais, por seus representantes legais aprova e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica o Chefe do Poder Executivo Municipal autorizado a conceder uma **Cesta de Natal** a cada servidor público municipal que se encontre em efetiva atividade.

§ 1º - Considerar-se-á servidor público municipal, para efeito desta Lei:

a) Servidores municipais estatutários;
b) Servidores comissionados;
c) Secretários Municipais;
c) Conselheiros tutelares;
d) Contratados através de Processo Seletivo Simplificado – PSS.

§ 2º - Os legitimados a receberem a Cesta de Natal de que trata o §1º terão direito a uma única cesta, ainda que participem de mais de um dos grupos aptos a serem contemplados.

§ 3º - Encontram-se excluídos da concessão da Cesta de Natal apenas os servidores afastados sem remuneração para tratar de interesse particular durante o período de entrega do benefício.

§ 4º - A concessão será anual, no mês de dezembro, desde que haja disponibilidade financeira para cobrir as despesas decorrentes de sua aquisição.

§ 5º - O valor da Cesta de Natal não incorporará, em qualquer hipótese, aos vencimentos e demais vantagens salariais e pecuniárias dos servidores.

§ 6º - A Cesta de Natal observará o teto de R$ 300,00 (trezentos reais) por servidor, valor este a ser atualizado anualmente pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) ou outro índice oficial que venha a substituí-lo, mediante ato do Poder Executivo, condicionado à existência de disponibilidade orçamentária e financeira.

Art. 2º Para cumprimento do disposto no artigo 1º, fica o Poder Executivo autorizado a abrir crédito suplementar e, inexistindo dotação específica, crédito

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

especial, nos termos da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, até o limite na Lei Orçamentária Anual.

Art. 3º As Cestas de Natal serão entregues às pessoas referidas no §1º do Artigo 1º, no mês de dezembro.

§ 1º - A Cesta de Natal atenderá aos padrões de mercado e será concedida in natura.

§ 2º - A Cesta de Natal conterá, no mínimo, os seguintes itens básicos:

Item	Descrição	Embalagem	Quantidade
01	Ave natalina temperada congelada	Peso aproximado de 4 kg	1 unidade
02	Azeitona verde com caroço	Mínimo 150 g	1 unidade
03	Biscoito tipo champanhe	Mínimo 150 g	1 unidade
04	Caixa de bombons sortidos	Mínimo 250 g	1 unidade
05	Panetone de Chocolate	Mínimo 400 g	1 unidade
06	Creme de leite	200 g	2 unidades
07	Farofa pronta	Mínimo 400 g	1 unidade
08	Leite condensado	395 g	1 unidade
09	Refrigerante de cola	Garrafa 2 L	1 unidade
10	Vinho tinto suave	Garrafa 750 ml	1 unidade
11	Doce de pêssego em calda	Lata de 450 g	1 unidade
12	Uva passa escura sem semente	100 g	1 unidade

§ 3º - Fica instituída, como alternativa à cesta de Natal prevista no § 2º, a possibilidade de fornecimento de uma segunda opção de cesta natalina, sem a ave natalina, composta pelos seguintes itens:

Item	Descrição	Embalagem	Quantidade
01	Azeitona verde com caroço	Mínimo 150 g	1 unidade
02	Biscoito tipo champanhe	Mínimo 150 g	1 unidade
03	Caixa de bombons sortidos	Mínimo 250 g	1 unidade
04	Panetone de Chocolate	Mínimo 400 g	1 unidade
05	Creme de leite	200 g	2 unidades
06	Farofa pronta	Mínimo 400 g	1 unidade
07	Leite condensado	395 g	1 unidade
08	Refrigerante de cola	Garrafa 2 L	1 unidade
09	Vinho tinto suave	Garrafa 750 ml	1 unidade
10	Doce de pêssego em calda	Lata de 450 g	1 unidade
11	Uva passa escura sem semente	100 g	1 unidade

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

§ 4º Para a aquisição e entrega da Cesta de Natal, as especificações deverão ser funcionais e por desempenho, vedada a indicação de marca, sendo admitida a substituição por itens equivalentes em qualidade, quantidade mínima e finalidade, desde que preservada a vantajosidade, a isonomia entre fornecedores e a adequação nutricional.

Art. 4º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Chácara/MG, 03 de dezembro de 2025.

.

JUCÉLIO FERNANDES DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 126/2026

ANEXO III
Estudo das Marcas Exigidas

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

AVE NATALINA TEMPERADA

Sadia



Histórico da Marca Sadia

A **Sadia** foi fundada em **1944**, em Concórdia (SC), e é hoje uma das maiores marcas de alimentos do Brasil, com presença internacional. Em 2009, integrou-se à BRF (Brasil Foods), tornando-se parte de um dos maiores conglomerados de proteína animal do mundo.

É **líder de mercado em carnes congeladas e produtos processados**, sendo fortemente associada a alimentos natalinos, especialmente **perus, aves temperadas e tenderes**.

A marca Sadia é sinônimo de **tradição, qualidade, confiança e inovação**, com presença constante nas mesas brasileiras em datas comemorativas.

Diferenciais da Marca Sadia

Tradição e liderança no mercado natalino

- A Sadia é referência absoluta no fornecimento de aves especiais e tenderes, há décadas presente nas cestas de Natal de empresas e órgãos públicos.

Padrões elevados de qualidade

- Produtos com inspeção federal (SIF)**,** rigorosos controles sanitários e segurança alimentar.
- Alimentos congelados com alta estabilidade microbiológica e validade prolongada**.**

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Temperos e receitas exclusivas

- As aves e tenderes da Sadia vêm pré-temperados, com receitas desenvolvidas por chefs, garantindo praticidade e sabor marcante.
- Ingredientes naturais e marinados homogêneos que penetram na carne de forma profunda.

Apresentação e embalagem

- Produtos embalados a vácuo ou em sacos metalizados resistentes, com ótima apresentação visual, ideais para compor cestas.

Ampla distribuição e logística

- A BRF/Sadia possui estrutura nacional de distribuição, com presença em todas as regiões do país, facilitando o fornecimento a entes públicos em larga escala.

Premiações e Reconhecimento da Marca

A Sadia é uma marca amplamente reconhecida e premiada:

Top of Mind – Folha de S. Paulo

- Sadia é constantemente a marca mais lembrada no segmento de carnes e congelados.

Marcas de Confiança – Revista Seleções

- Considerada uma das marcas mais confiáveis no setor de alimentos processados.

Great Place to Work / Prêmio Época Negócios

- A BRF, controladora da Sadia, é premiada pela qualidade de gestão e responsabilidade socioambiental**.**

Certificações de Qualidade

- Todos os produtos da Sadia seguem padrões internacionais de qualidade: SIF, HACCP, ISO 22000.
-

Justificativa Técnica para Escolha da Marca

Os produtos Tender de Pernil Suíno Sadia e Ave Natalina Temperada Sadia são altamente recomendados para integrar cestas natalinas corporativas e institucionais, pois oferecem:

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- **Tradição, reconhecimento e confiabilidade**
- **Qualidade premium e segurança sanitária**
- **Excelente apresentação e aceitação por parte dos colaboradores**

Esses itens reforçam o caráter simbólico e afetivo da data, valorizando o presente oferecido pela instituição.

Seara



Histórico da Marca Seara

A Seara Alimentos foi fundada em 1956, em Santa Catarina, e é uma das mais tradicionais marcas do setor de alimentos no Brasil. Atualmente pertence ao grupo JBS S.A.**,** uma das maiores empresas de proteína animal do mundo.

A Seara consolidou sua presença no mercado com produtos como carnes, aves, embutidos, pratos prontos e alimentos sazonais, como tenderes e aves natalinas, sendo referência em qualidade, inovação e sabor.

Nos últimos anos, a marca passou por um reposicionamento, reforçando sua identidade como fornecedora de alimentos com ingredientes selecionados e tecnologia de ponta, incluindo linhas sem conservantes e com receitas especiais para datas comemorativas**.**

Diferenciais da Marca Seara

Qualidade reconhecida e controlada

- Produtos inspecionados pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal)**,** com total rastreabilidade e controle sanitário.
- Produção nacional com rigorosos processos industriais, tecnologia e segurança alimentar.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Inovação no preparo e apresentação

- Tenderes e aves com marinadas uniformes e sem conservantes, o que proporciona sabor caseiro e suculência.
- Aves com termômetro “pula-ponto”, que auxilia no preparo correto sem ressecar.

Tradição nas festas de fim de ano

- Presença constante nas mesas natalinas dos brasileiros, sendo uma das marcas mais populares no segmento de proteína festiva**.**

Alta capacidade de fornecimento

- Distribuição nacional com estrutura logística robusta, ideal para atender licitações em grande escala.

Premiações e Reconhecimento

A Seara tem se destacado nos últimos anos por sua renovação e qualidade dos produtos. Entre os principais reconhecimentos:

Top of Mind – Datafolha

- Marca constantemente lembrada na categoria alimentos cárneos e embutidos.

Prêmio Reclame Aqui

- Reconhecida pela qualidade no atendimento ao consumidor e resolução de reclamações.

Selo Eureciclo

- Compromisso com a sustentabilidade e compensação ambiental de embalagens.

Certificações de Qualidade

- Produtos com certificação ISO, HACCP, SIF, e reconhecimento internacional em segurança alimentar.

Justificativa Técnica para Escolha da Marca

Os produtos Tender de Pernil Suíno Seara e Ave Natalina Temperada Seara representam opções confiáveis e de alto padrão para compor cestas natalinas institucionais. Reunindo:

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Tradição e confiança da marca
- Qualidade sensorial superior
- Logística nacional eficiente
- Apresentação elegante e festiva

São ideais para valorizar os servidores e colaboradores com alimentos **de** alta aceitação e forte simbolismo natalino**.**

Perdigão



Histórico da Marca Perdigão

A Perdigão foi fundada em 1934**,** na cidade de Videira (SC), por imigrantes italianos. Com mais de 90 anos de atuação, tornou-se uma das marcas de alimentos mais tradicionais e queridas do Brasil, especialmente nos segmentos de carnes, embutidos e produtos natalinos.

Desde 2009, integra a BRF S.A. A Perdigão é amplamente reconhecida por oferecer produtos com alto padrão de qualidade, sabor marcante e tradição, estando presente nas celebrações de fim de ano de milhões de famílias.

Diferenciais da Marca Perdigão

Tradição e Presença Afetiva

- Marca de presença constante nas festas de fim de ano, associada à memória afetiva do Natal brasileiro.
- Fortemente reconhecida nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste.

Padrão de qualidade e sabor

- Produtos com tempero exclusivo, desenvolvido para garantir sabor uniforme e caseiro.
- Aves e tenderes com suculência e textura diferenciadas, resultantes de processos industriais modernos.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Inspeção e segurança alimentar

- Produtos inspecionados pelo SIF (Serviço de Inspeção Federal) e com rastreabilidade completa.
- Produção com base em certificações internacionais (ISO, HACCP, FSSC 22000)**.**

Embalagem e apresentação

- Itens com embalagem resistente e metalizada, protegendo o alimento durante transporte e conservação.
- Alguns produtos incluem termômetro culinário, garantindo o ponto ideal de preparo.

Capacidade de fornecimento

- Estrutura logística nacional com ampla presença no varejo e atacado, garantindo disponibilidade em todas as regiões do Brasil.

Premiações e Reconhecimento da Marca

A Perdigão é amplamente reconhecida por sua tradição e excelência em alimentos. Alguns destaques incluem:

Top of Mind – Datafolha / Folha de S. Paulo

- Marca frequentemente lembrada nas categorias de alimentos processados e carnes.

Marcas de Confiança – Revista Seleções / Datafolha

- Reiteradamente listada entre as marcas mais confiáveis do setor alimentício**.**

Prêmio Reclame Aqui

- Destaque em atendimento ao consumidor e reputação de marca.

Certificações Internacionais

- Toda a linha é produzida em unidades com certificação ISO 22000, HACCP e FSSC 22000, garantindo segurança alimentar em toda a cadeia produtiva.

Justificativa Técnica para Escolha da Marca

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Os produtos Tender Suíno Perdigão e Ave Natalina Temperada Perdigão são opções altamente qualificadas para compor cestas de Natal institucionais, pois oferecem:

- Sabor autêntico e tradicional
- Qualidade reconhecida e segurança alimentar
- Presença simbólica e valorizada nas festividades
- Logística confiável e excelente apresentação

São ideais para valorizar servidores públicos e colaboradores, reforçando a tradição natalina com um presente à altura do compromisso institucional.

Aurora



Histórico da Marca Aurora

A Aurora Alimentos é uma cooperativa central fundada em 1969, em Chapecó (SC), formada por dezenas de cooperativas agropecuárias associadas e milhares de famílias de produtores rurais. Atualmente é uma das maiores empresas de alimentos do Brasil, com forte atuação no mercado de carnes (aves, suínos e bovinos), laticínios e industrializados.

Com presença nacional e exportação para diversos países, a Aurora é reconhecida por qualidade, segurança alimentar, inovação e compromisso com o consumidor.

Reconhecimento e Certificações

- SIF (Serviço de Inspeção Federal – MAPA)
- ISO 9001 – Gestão da Qualidade
- ISO 14001 – Gestão Ambiental
- FSSC 22000 – Segurança de alimentos
- Prêmios como:
  - *Top of Mind Santa Catarina*
  - *Marcas de Quem Decide*
  - *Marcas de Confiança*

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Reconhecimento internacional em feiras e concursos de alimentos.

Conclusão

O Tender Suíno e a Ave Natalina Temperada Aurora representam opções de alta qualidade, tradição e segurança alimentar para compor cestas natalinas. Os produtos destacam-se pela praticidade, sabor marcante e excelente apresentação**,** atendendo plenamente critérios de aceitação popular, qualidade técnica e logística de distribuição**.**

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

PANETONE DE CHOCOLATE

Bauducco



Histórico da Marca

A **Bauducco** é uma empresa brasileira fundada em **1952** por **Carlo Bauducco**, imigrante italiano que trouxe ao Brasil a tradicional receita italiana de panettone. O primeiro panettone da marca foi assado artesanalmente em São Paulo, com fermentação natural e massa elaborada com ingredientes importados.

Com o passar dos anos, a marca se consolidou como **líder absoluta no segmento de panettones e chocottones no Brasil**, sendo sinônimo de tradição natalina para milhões de brasileiros.

Atualmente, a Bauducco é uma das maiores produtoras de panettones do mundo, com capacidade de produção de mais de **70 milhões de unidades por ano**, sendo exportada para mais de **50 países**.

Diferenciais da Marca Bauducco

A Bauducco se destaca das demais marcas do mercado pelos seguintes motivos:

Fermentação Natural Lenta

- Um dos poucos fabricantes que utilizam massa madre (fermento natural) cultivada há mais de 70 anos.
- Esse processo garante uma massa mais macia, úmida e saborosa, com melhor digestibilidade.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Tradição e Confiança

- Presente em mais de 90% dos lares brasileiros durante o Natal.
- A marca é altamente reconhecida e associada à tradição familiar e qualidade.

Inovação com Qualidade

- Ampla linha de produtos com variações de recheios: gotas de chocolate, trufado, brigadeiro, mousse de chocolate e coberturas especiais.
- Equilíbrio entre inovação e respeito à receita tradicional.

Distribuição Nacional e Disponibilidade

- Presença em supermercados, atacadistas e redes de varejo em todo o território nacional, facilitando a logística de aquisição e entrega.

Reconhecimento e Premiações

A excelência da Bauducco é reconhecida por diversos institutos de pesquisa e premiações relevantes:

Top of Mind – Folha de S. Paulo

- Categoria: Panettone
- A Bauducco é a marca mais lembrada pelos brasileiros quando o assunto é panettone/chocottone, por vários anos consecutivos.

Premio Reclame Aqui

- Indicada e premiada diversas vezes pelo bom atendimento e índice de resolução de problemas com o consumidor.

Pesquisa Kantar – Brand Footprint

- Classificada entre as marcas mais compradas e consumidas no Brasil.

Datafolha / Brand Equity

- Constante presença nas listas de marcas mais amadas e com maior valor de marca entre alimentos.

Justificativa Técnica para Escolha da Marca

A escolha da marca Bauducco justifica-se pelos seguintes aspectos técnicos e mercadológicos:

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Tradição consolidada no mercado brasileiro, com mais de 70 anos de história
- Processo de fermentação natural exclusiva, que confere maior qualidade ao produto
- Produtos largamente aceitos pelo público e com alto índice de satisfação
- Premiações e liderança de mercado, atestando a preferência nacional
- Facilidade de aquisição, por estar amplamente disponível em supermercados e atacadistas

---

Visconti



Histórico da Marca

A **Visconti** é uma marca de alimentos tradicional no mercado brasileiro, com forte presença no segmento de produtos sazonais, especialmente **panettones e chocottones**. Fundada nos anos **1980**, a marca ganhou força por oferecer panificados de boa qualidade a preços acessíveis, tornando-se uma opção popular para as festividades de fim de ano.

Desde 2008, a Visconti pertence ao grupo **Bimbo Brasil**, filial da multinacional **Grupo Bimbo**, uma das maiores empresas de panificação do mundo, com sede no México. A aquisição reforçou os padrões de qualidade e ampliou a capacidade produtiva da marca no Brasil, mantendo sua identidade familiar e acessível.

Diferenciais da Marca Visconti

A marca Visconti se diferencia por diversos fatores que a tornam uma excelente escolha para cestas natalinas, especialmente quando o foco é qualidade aliada ao custo-benefício.

Custo-Benefício

- Produtos com preço competitivo, mantendo bom padrão de qualidade, textura e sabor.
- Ideal para atender grandes volumes em processos licitatórios com eficiência orçamentária.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Tradição e Popularidade

- Com mais de 40 anos no mercado nacional, é amplamente reconhecida e tradicional no segmento de panettones.
- Alta aceitação entre consumidores, vista como confiável e saborosa.

Textura e Equilíbrio de Sabor

- Chocottones com massa leve, aerada e úmida, com boa distribuição de gotas de chocolate.
- Sabor suave, adequado para todos os públicos, inclusive crianças.

Cobertura Nacional e Logística

- A marca possui distribuição nacional, com produção em unidades do Grupo Bimbo espalhadas pelo país, facilitando a entrega e abastecimento a diversos estados e municípios.

Variedade de Sabores

- Além do chocottone tradicional com gotas de chocolate, a marca oferece versões com recheios trufados, mousse de chocolate e brigadeiro.

Reconhecimento e Premiações

Embora a Visconti não seja uma marca premium, ela possui reconhecimento de mercado e destaque em pesquisas de lembrança e consumo, especialmente por sua presença constante no Natal dos brasileiros.

Presença constante em rankings de volume de vendas

- Figura entre as 3 marcas mais vendidas de panettones e chocottones no Brasil, segundo dados de redes varejistas e atacadistas.

Grupo Bimbo premiado internacionalmente

- A controladora Grupo Bimbo foi eleita uma das empresas mais éticas do mundo (Ethisphere Institute).
- Ganhou o prêmio de melhor reputação corporativa da América Latina (Ranking Merco).

Certificações de qualidade

- As fábricas do Grupo Bimbo/Visconti seguem rigorosos padrões de segurança alimentar, com certificações ISO e HACCP, assegurando a qualidade e conformidade sanitária dos produtos.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Justificativa Técnica para Escolha da Marca

A escolha da marca Visconti para compor a cesta natalina dos servidores justifica-se pelos seguintes aspectos técnicos e mercadológicos:

- Produto tradicional no Natal brasileiro, com mais de 40 anos de mercado e ampla aceitação
- Excelente relação custo-benefício, sendo uma das marcas mais acessíveis com padrão satisfatório de qualidade
- Produzido por uma empresa com certificação de qualidade e segurança alimentar internacional
- Fácil aquisição e entrega, graças à forte presença nacional e grande volume de produção
- Opção segura e popular para compor cestas com equilíbrio entre economia e reconhecimento de marca

---

Nestlé

Histórico da Marca

A **Nestlé** é uma das maiores e mais respeitadas empresas de alimentos e bebidas do mundo. Fundada em 1866 na Suíça, está presente no Brasil desde **1921**, sendo reconhecida por sua **inovação, qualidade e confiabilidade**.

Sua entrada no segmento de panettones e chocottones se deu por meio da **associação com marcas consagradas de chocolates**, como **Alpino, Galak, Prestígio, KitKat**, entre outros. A marca utiliza seus chocolates próprios como base para recheios e coberturas dos panificados, o que garante forte identidade e diferenciação.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

A produção da linha de chocottones é feita em parceria com fabricantes brasileiros sob **licenciamento e supervisão direta da Nestlé**, mantendo os rigorosos padrões de qualidade e segurança alimentar da multinacional.

Diferenciais da Marca Nestlé

Marca de alto prestígio

- Reconhecida por 98% dos brasileiros, segundo a Kantar.
- Associada a produtos confiáveis, saborosos e com alto padrão de qualidade**.**

Combinação de receitas tradicionais com chocolates icônicos

- Linha de chocottones inclui versões com chocolate Alpino**,** KitKat e Prestígio, além do tradicional com gotas de chocolate ao leite.
- Essa associação com chocolates consagrados gera apelo emocional e valor agregado.

Qualidade sensorial superior

- Produtos com massa macia e úmida, elaborados com ingredientes selecionados e recheios cremosos.
- Equilíbrio entre textura, sabor e doçura.

Apelo visual e embalagem premium

- Embalagens modernas, resistentes e com visual natalino atrativo.
- Ideal para incluir em cestas.

Segurança alimentar

- Produtos fabricados sob controle de qualidade rigoroso**, com** certificações ISO e HACCP, seguindo protocolos internacionais da Nestlé.

Reconhecimento e Premiações

A Nestlé é uma das marcas mais premiadas do setor de alimentos, tanto no Brasil quanto no exterior. Entre os principais reconhecimentos:

Top of Mind – Folha de S. Paulo

- A Nestlé é uma das empresas mais lembradas espontaneamente entre todas as categorias de alimentos.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Great Place to Work / Melhores Empresas para Trabalhar

- Repetidamente reconhecida como uma empresa ética, inovadora e respeitável.

Prêmio Reclame Aqui

- Destaque em atendimento e resolução de problemas com consumidores.

Prêmio Época Negócios / Datafolha – Marcas de Confiança

- Figura entre as marcas mais confiáveis pelos brasileiros há anos.

<u>Justificativa Técnica para Escolha da Marca</u>

A escolha da marca Nestlé para compor a cesta natalina dos servidores é justificada pelos seguintes fatores técnicos e mercadológicos:

- Marca de alta confiabilidade e prestígio, reconhecida nacional e internacionalmente
- Produto com qualidade sensorial superior, massa macia e recheios elaborados com chocolates próprios da marca
- Excelente apresentação visual e embalagem resistente, agregando valor à cesta
- Produção com rigorosos padrões de segurança alimentar
- Ampla aceitação por parte do público, com alto grau de satisfação e reconhecimento
- Disponibilidade nacional, facilitando o fornecimento em larga escala

O Chocottone Nestlé, seja em sua versão Tradicional com gotas ou recheado com chocolate Alpino, é uma escolha segura e valorizada para integrar cestas natalinas corporativas. Reúne tradição, qualidade, inovação e confiança, além de apresentar excelente percepção de valor por parte dos servidores públicos e colaboradores.

Seven Boys



Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Sobre a Marca

A Seven Boys é uma marca tradicional brasileira fundada em 1950, inicialmente focada na produção de pães e bolos. Atualmente pertence ao Grupo Wickbold, mantendo forte presença no mercado nacional, especialmente na linha de panificação e produtos sazonais. Reconhecida pela qualidade, sabor e consistência, a Seven Boys mantém receitas tradicionais que conquistaram diferentes gerações.

Diferenciais

- Tradição e confiabilidade: mais de 70 anos no mercado de panificação.
- Matérias-primas selecionadas para garantir sabor e maciez.
- Receita padronizada que assegura qualidade constante em grandes lotes.
- Produtos típicos da época natalina, com forte apelo cultural e afetivo.

Justificativa para Aquisição

A escolha do Panetone e Chocotone Seven Boys se justifica por:

- Reconhecimento da marca e ampla aceitação popular.
- Qualidade sensorial comprovada: massa macia, sabor equilibrado e recheios fartos.
- Adequação a cestas natalinas e kits comemorativos, agregando valor e tradição.
- Embalagem resistente que preserva frescor e facilita transporte e armazenamento.

Casa Suíça





Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Sobre a Marca

A Casa Suíça é uma marca brasileira fundada em 1967, conhecida por trazer ao mercado receitas inspiradas na confeitaria europeia, com foco em panificação e produtos natalinos. A empresa se destaca por oferecer panetones de massa fofinha, sabor refinado e ingredientes selecionados, mantendo tradição e qualidade que a tornaram referência nesse segmento.

Diferenciais

- Tradição de mais de 50 anos na produção de panetones e produtos natalinos.
- Inspiração europeia, com receitas que valorizam sabor e textura refinados.
- Uso de matérias-primas de alta qualidade, garantindo aroma e maciez prolongada.
- Disponibilidade em diferentes tamanhos e embalagens, adaptando-se a cestas e kits.

Justificativa para Aquisição

A escolha do Panetone e Chocotone Casa Suíça se justifica por:

- Marca reconhecida pela qualidade e tradição no segmento natalino.
- Excelente aceitação sensorial, com massa macia e recheios fartos.
- Adequação perfeita a cestas natalinas, agregando valor percebido ao presente.
- Apresentação premium que confere sofisticação e reforça o caráter comemorativo do kit.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

AZEITONA

Saborosas



Sobre a Marca Saborosas

Trata-se de uma linha de conservas que vem ganhando espaço no varejo nacional, disponível em diversos formatos — como 120 g sem caroço, 150 g com caroço, 500 g em vidro, e embalagens maiores de 1,01 kg ou 2 kg fatiadas — o que confere flexibilidade logística e de escolha para diferentes demandas.

Diferenciais Técnicos

- Versatilidade de uso: adequadas para consumo direto, como aperitivo, ou para compor pratos e saladas.
- Acessibilidade e variedade de tamanhos: permite adequação a diferentes volumes de cesta ou orçamento.
- Praticidade: versões sem caroço e recheadas oferecem conveniência de consumo imediato.
- Apelo visual e sensorial: O pote de vidro agrega sofisticação à cesta, enquanto os pacotes oferecem custo-benefício para recheio de porções coletivas.

Justificativa para Aquisição

A inclusão de Azeitonas Verdes Saborosas em cestas institucionais é justificada pelos seguintes critérios:

Critério	Justificativa
Alta aceitação cultural	Azeitonas são aperitivos clássicos de festividades e refeições especiais
Flexibilidade logística	Variedade de tamanhos facilita adequação logística e de orçamento
Praticidade sensorial	Opções sem caroço e recheadas previnem derrames e facilitam o consumo
Valor agregado	Embalagem que reforça a percepção de qualidade e cuidado na composição

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Conclusão

A Azeitona Verde Saborosas oferece uma combinação valiosa de qualidade, praticidade, versatilidade e boa apresentação — atributos que a tornam uma excelente adição em cestas natalinas ou kits institucionais, valorizando tanto o conteúdo quanto a percepção do presenteado.

Anchieta



Sobre a Marca Anchieta

A marca Anchieta é reconhecida no segmento de conservas, presente no mercado brasileiro desde 1958, conforme canais varejistas e distribuição ativa nacional. Apesar de informações limitadas sobre origem ou premiações, sua longa trajetória no varejo demonstra aceitação e confiança do consumidor.

Diferenciais Técnicos

- Variedade de formatos: adapta-se a diferentes necessidades — desde porção individual (sachets) até azeitonas para uso culinário em maior escala (potes de 500 g).
- Praticidade de consumo: opções sem caroço facilitam o consumo imediato e eliminam riscos de acidentes ao servir.
- Sabor equilibrado: sabor frutado e suave, ideal para petiscos, saladas, sanduíches e preparações festivas.
- Acesso ao consumidor: produto amplamente distribuído e disponível em redes varejistas e atacadistas, garantindo competitividade e facilidade de aquisição.

Justificativa para Aquisição

A Azeitona Verde Anchieta justifica sua presença em cestas institucionais por oferecer:

- Alta aceitação cultural: azeitonas são clássicas em ceias festivas e aperitivos.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Versatilidade de uso: pode ser servida pura ou integrada a receitas.
- Diversidade de embalagens: atende desde formatos práticos a opções para maiores volumes.
- Qualidade perceptível: conserva sabor tradicional com boa apresentação e manutenção.
- Logística favorável: formato leve, com boa durabilidade e fácil empacotamento.

A Azeitona Verde Anchieta reúne praticidade, flexibilidade, qualidade sensorial e boa logística de aquisição, tornando-se uma excelente opção para cestas natalinas e kits institucionais. Ao agregar valor afetivo e culinário, reforça a percepção de cuidado e excelência nas entregas.

Predilecta



Sobre a Marca Predilecta

A Predilecta Alimentos, fundada em 1990 na região de Matão (SP), consolidou-se como uma das líderes nacionais em doces, molhos, conservas e vegetais — sendo referência especialmente em goiabadas e conservas com ampla presença no varejo e exportação para mais de 55 países. Sua reputação regional reflete tradição e qualidade.

Diferenciais Técnicos

- Versatilidade de formatos — do sachê ao vidro, atendendo preços, logística e conveniência de uso.
- Prontos para consumo ou uso culinário, com opções sem caroço e fatiadas que facilitam o preparo.
- Recheios atrativos (como pimentão) conferem sofisticação e sensorial aprimorado.
- Estabilidade e durabilidade adequadas, com conservantes comuns em produtos de prateleira longa.
- Reconhecimento nacional de marca, com portfólio confiável e bem distribuído.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Justificativa para Aquisição

A inclusão da Azeitona Verde Predilecta em cestas é justificada pelos seguintes aspectos:

- Aceitação cultural elevada, sendo aperitivo tradicional em comemorações e ceias.
- Modelos de embalagens flexíveis e logísticas, permitindo kit adaptado a diferentes cenários e estoques.
- Produto de baixo custo e boa apresentação, especialmente nas opções em sachê.
- Qualidade sensorial sólida, com sabor equilibrado e textura agradável.
- Compatibilidade com exigências nutricionais, por ser livre de glúten.

Conclusão

A Azeitona Verde Predilecta, com sua ampla variedade de apresentações, praticidade e credibilidade, é uma escolha técnica sólida para cestas natalinas e kits institucionais. Agrega valor afetivo, funcionalidade e apelo visual ao conjunto de produtos ofertado, ao mesmo tempo em que mantém custos acessíveis e boa logística de distribuição.

Rivoli



Sobre a Marca

A Rivoli é uma marca brasileira que controla 100% do processo produtivo, desde o cultivo da oliveira até o envase e distribuição no Brasil, o que assegura qualidade e rastreabilidade em todas as etapas da linha de produção. A empresa se firmou como campeã de vendas na cidade de São Paulo e em outros mercados do país.

Variedade de Produtos e Formatos

A Rivoli oferece uma vasta linha de azeitonas verdes e pretas, com opções para petiscos ou uso culinário:

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Linha Prática: sem caroço em vidro (160 g, 280 g, 400 g); recheadas com pimentão (200 g); fatiadas (160 g, 280 g)
- Linha Light: versões sem caroço em doypack (150–160 g) Linha Tradicional: com caroço em vidro (200 g, 400 g, 500 g); também prensadas e pretas
- Linha Premium: gordal verde e azapa preta premium (200–300 g)
- Linha Chef: champignon, cebolinha, alcacharras (indicando portfólio mais amplo e gourmet)
- Sachê e Doy Pack: acondicionamento em sachês de 80 g; doypacks de 100 g, 150 g, 200 g, 500 g, 1 kg e 1,01 kg
- Food Service: baldes de 1,8 kg a 2 kg, adequados para atendimento em grande escala
- Recheadas Especiais: sabores diferenciados como limão, tomate seco, cebola, pimentão em vidro de 130 g

Diferenciais Técnicos

- Produção vertical: desde o campo até o envase, garantindo consistência e controle de qualidade.
- Mix extenso e flexível: atende a perfis que buscam praticidade, sofisticação, ou grandes volumes para eventos e restaurantes
- Disponibilidade nacional: forte presença no varejo com ampla distribuição.
- Produto seguro para consumo: formulações que incluem somente ingredientes esperados e livres de glúten (em várias versões).
- Boa aceitação de mercado: avaliações positivas e rankings de vendas refletem qualidade percebida.

Justificativa para Aquisição

A Azeitona Rivoli é altamente adequada para cestas natalinas, kits comemorativos ou compras institucionais por:

- Flexibilidade de apresentação — disponíveis em diferentes tamanhos e formatos que se adaptam a diversos modelos de cesta e público-alvo.
- Alta aceitação cultural — azeitonas são clássicos em celebrações, aperitivos e pratos festivos.
- Valor agregado perceptível — opções premium e recheadas elevam o padrão sensorial do kit.
- Logística facilitada — embalagens compactas e empacotamento prático aliado a longa durabilidade.
- Confiança e rastreabilidade — produção controlada e consolidada, fortalecendo justificativa técnica em licitações.

A linha de Azeitonas Rivoli combina diversidade, qualidade, tradição e conveniência logística, tornando-se uma excelente opção para compor cestas natalinas ou kits institucionais de alta percepção de valor.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

BISCOITO CHAMPANHE

Bauducco



Histórico da Marca Bauducco

A Bauducco foi fundada em 1952, por Carlo Bauducco, um imigrante italiano que trouxe ao Brasil a receita original de panetones italianos. Desde então, a marca tornou-se sinônimo de tradição e qualidade em produtos de confeitaria e panificação industrial.

Hoje, a Bauducco é líder no segmento de panetones e produtos natalinos no Brasil, sendo também uma das principais exportadoras brasileiras de alimentos para mais de 50 países. Seu portfólio inclui torradas, bolos, wafers, biscoitos, brownies, e o tradicional biscoito champagne, item muito procurado durante as festas de fim de ano.

Diferenciais da Marca e do Produto

Tradição e Confiança

- Marca referência em produtos natalinos e sobremesas há mais de 70 anos.
- Produtos amplamente aceitos no mercado, com forte presença em supermercados e atacados.

Padrão de Qualidade Consistente

- Receita exclusiva com textura leve, macia e sabor equilibrado.
- Produzido sob rígidos controles de qualidade, com certificações nacionais e internacionais.

Versatilidade de Consumo

- Ideal para sobremesas clássicas como pavê, tiramisù e tortas geladas, além de ser consumido puro.
- Produto leve, de fácil digestão e com longa validade.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Reconhecimento do Público

- O biscoito champagne Bauducco é um dos mais vendidos do país, especialmente no período natalino.

Premiações e Reconhecimento

Embora o produto em si não seja individualmente premiado, a marca Bauducco é constantemente reconhecida:

Marcas de Confiança – Revista Seleções

- Frequentemente eleita como marca mais confiável em categorias como panetone e confeitaria.

Top of Mind – Instituto Datafolha

- Bauducco é referência nacional em recordação espontânea no segmento de produtos natalinos.

Certificações industriais

- A empresa possui certificações ISO 9001 e FSSC 22000, que asseguram qualidade e segurança alimentar em toda a cadeia de produção.

Justificativa Técnica para Escolha da Marca

O Biscoito Champagne Bauducco é uma escolha ideal para inclusão em cestas natalinas institucionais por reunir:

- Qualidade comprovada
- Versatilidade no preparo de sobremesas
- Confiança da marca junto ao público
- Disponibilidade e padronização nacional
- Excelente aceitação cultural e comercial

Seu uso em receitas tradicionais como pavê, tiramisù e sobremesas natalinas geladas reforça seu apelo afetivo e funcional nas festividades de final de ano, tornando-o um item valioso para ações de valorização e confraternização institucional.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Marilan



Histórico da Marca Marilan

A Marilan Alimentos S.A. é uma das maiores e mais tradicionais empresas do setor de biscoitos do Brasil, fundada em 1957, em Marília – SP. A marca cresceu fortemente nas últimas décadas e consolidou-se como a segunda maior fabricante de biscoitos do Brasil, com presença em mais de 60 países.

Reconhecida pela boa relação entre qualidade e custo acessível, a Marilan oferece um portfólio variado com mais de 200 produtos, incluindo biscoitos doces, salgados, recheados, integrais e o tradicional biscoito champagne, muito consumido nas festas de fim de ano.

Diferenciais da Marca Marilan

Tradição e Credibilidade

- Marca com mais de 65 anos no mercado, sendo referência em qualidade e confiança para o consumidor brasileiro.
- Forte presença nacional, tanto no varejo quanto no atacado.

Custo-benefício

- Excelente opção para composições de cestas natalinas públicas por manter qualidade satisfatória com menor custo em relação a marcas premium.

Foco em Inovação e Qualidade

- Linha de produção automatizada, com rígido controle de qualidade e certificações de segurança alimentar, como ISO 9001 e FSSC 22000.

Ampla Distribuição

- Presente em supermercados, atacadistas, distribuidores e centrais de compras em todas as regiões do Brasil.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Justificativa Técnica para Escolha da Marca

O Biscoito Champagne Marilan se apresenta como uma excelente escolha para integrar cestas natalinas institucionais, reunindo:

- Tradição nacional
- Qualidade consistente
- Preço competitivo
- Versatilidade culinária
- Confiabilidade na distribuição e logística

Além disso, por ser uma marca amplamente reconhecida e acessível, garante que o item possa ser facilmente fornecido e aceito por servidores e funcionários beneficiados, agregando valor sensorial e emocional à cesta.

Visconti



Sobre a Marca Visconti

A Visconti foi fundada em 1953, inicialmente focada na produção de pães, bolos e panetones. Hoje, faz parte do grupo Bauducco (Pandurata Alimentos Ltda.) e é reconhecida no Brasil como uma marca tradicional de produtos natalinos e biscoitos.
Com décadas de experiência, a Visconti se destaca por oferecer qualidade, tradição e sabor autêntico em produtos voltados para ocasiões especiais.

Reconhecimento e Certificações

- Selo de Inspeção e Qualidade Nacional – garantido pelo controle rigoroso de produção.
- Presença consolidada em grandes redes de supermercados e atacadistas de todo o Brasil.
- Reconhecida em pesquisas de mercado como marca confiável para panetones, bolos e biscoitos festivos.

Diferenciais Técnicos

- Produção com matérias-primas selecionadas para garantir textura crocante e sabor equilibrado.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Versatilidade: indicado tanto para consumo direto como para uso culinário.
- Tradição de marca associada a produtos festivos e de qualidade.
- Embalagem resistente que preserva crocância por mais tempo.

Justificativa para Aquisição

O Biscoito Champanhe Visconti é uma opção ideal para compor cestas natalinas, unindo tradição, versatilidade e qualidade. Seu sabor suave, textura crocante e ampla aceitação popular o tornam um item de alto valor agregado e excelente custo-benefício para programas institucionais e ações comemorativas.

Porto Alegre



Sobre a Marca

A Biscoitos Porto Alegre é uma empresa brasileira de pequeno porte dedicada à produção de biscoitos artesanais e tradicionais. A marca se destaca pela fabricação cuidadosa, mantendo o sabor caseiro e a qualidade, o que garante a fidelidade de clientes que buscam produtos mais próximos da produção artesanal, mas com a segurança de processos industriais.

Diferenciais

- Produção especializada em biscoitos, com foco na tradição e no sabor caseiro.
- Produto versátil, podendo ser consumido puro ou como ingrediente de sobremesas.
- Qualidade sensorial: crocância e sabor equilibrado que agradam a diversos públicos.
- Embalagem compacta e prática para compor cestas natalinas ou kits comemorativos.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Justificativa de Aquisição

A compra do Biscoito Champanhe Porto Alegre é justificada por:

- Alta aceitação popular: é um item tradicional, associado a sobremesas festivas.
- Qualidade e sabor diferenciados: receita que remete ao estilo artesanal, com boa textura e doçura equilibrada.
- Adequação ao uso em cestas natalinas: produto típico de final de ano, que agrega valor percebido ao kit.
- Suporte a produtores nacionais de menor porte: fortalece a economia local e valoriza marcas brasileiras.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

BOMBOM

Nestlé



Sobre a Marca

A Nestlé é multinacional suíça consolidada globalmente, com longa atuação no Brasil no segmento de chocolates e bombons. A caixa de bombons reúne clássicos como Alpino, Suflair, Classic ao Leite, Galak, Lollo, Charge, Sensação, Chokito, Smash e Negresco — todos consagrados no portfólio da marca.

Diferenciais Técnicos

- Variedade premiada: reúne diversos sabores consagrados, atendendo diversos paladares ao mesmo tempo.
- Praticidade de uso: embalagem elegante, ideal para presentes e cestas.
- Tamanho padrão familiar: peso de 250-300 g é adequado para distribuição individual ou compartilhada.
- Reconhecimento e confiabilidade: conjunto de chocolates de alta lembrança no mercado brasileiro.

Justificativa para Aquisição

Critério	Justificativa
Apelo afetivo e simbólico	Reúne sabores clássicos com valor emocional, ideal para presentear ou celebrar
Diversidade sensorial	Variedade de sabores em uma única embalagem, promovendo satisfação ampla
Apresentação premium	Caixa elegante, fácil de adicionar a kits, traduz cuidado institucional
Padronização e confiança	Marca forte com qualidade consistente e ampla aceitação de público

Conclusão

A Caixa de Bombons Nestlé é um item de alto valor agregado para cestas natalinas e kits institucionais. Sua combinação de variedade, apelo afetivo,

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

praticidade e qualidade sensorial fortalece a percepção de valor da entrega, refletindo cuidado e satisfação. Ideal para compor termos de referência que valorizem experiência, tradição e aceitação ampliada pelo público.

Garoto



Sobre a Marca

A Garoto, fundada em 1929 no Espírito Santo (Vila Velha), é uma das maiores fabricantes de chocolates do Brasil. Incorporada ao grupo Nestlé em 2002, mantém identidade própria e grande vínculo com o consumidor brasileiro. A marca é sinônimo de tradição e sabor nacional, sendo responsável por ícones como Baton, Talento e Serenata de Amor.

Diferenciais

- Tradição nacional: mais de 90 anos de história no mercado brasileiro.
- Portfólio icônico: Serenata de Amor e Batom são marcas de altíssima lembrança.
- Variedade de sabores: mescla bombons ao leite, recheados, crocantes e com frutas.
- Reconhecimento e premiações:
    - A Garoto já foi eleita como uma das marcas mais lembradas em pesquisas Top of Mind no Brasil.
    - Serenata de Amor recebeu destaque em rankings de preferência do consumidor como um dos bombons mais vendidos no país.
- Boa relação custo-benefício: embalagem com peso ligeiramente superior à de concorrentes (ex.: Nestlé 251 g e Lacta 250 g), oferecendo maior volume de produto.

Justificativa para Aquisição

Critério	Justificativa
Ampla aceitação popular	Bombons conhecidos e consumidos há gerações, garantindo boa receptividade
Apresentação versátil	Caixa prática e atrativa, adequada a cestas e presentes institucionais
Tradição e confiabilidade	Marca histórica e consolidada no setor de chocolates no Brasil

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Custo-benefício	Embalagem maior em peso líquido que principais concorrentes
Simbolismo	Transmite valor afetivo e cultural ao kit, reforçando a identidade natalina

A Caixa de Bombons Garoto é uma escolha técnica e estratégica para compor cestas natalinas e kits comemorativos. Reúne tradição brasileira, variedade de sabores, apelo emocional e excelente custo-benefício, atributos que justificam sua inclusão em processos de aquisição pública e institucional.

Lacta



Sobre a Marca

A Lacta foi fundada em 1912, em São Paulo, e rapidamente se tornou uma das marcas de chocolate mais tradicionais e queridas do Brasil. Desde 1996, pertence ao grupo Mondelez International, líder global no setor de snacks e chocolates (também detentor das marcas Oreo, Trident, Club Social e Milka). Reconhecida pela qualidade, inovação e proximidade com os consumidores, a Lacta consolidou-se como uma marca de grande impacto emocional e cultural no país.

Diferenciais

- Ícones de mercado: Sonho de Valsa e Ouro Branco são líderes de venda e preferência no Brasil.
- Portfólio variado: mescla chocolates ao leite, brancos, recheados e crocantes em uma única caixa.
- Apelo emocional e cultural: produtos com alta ligação afetiva, frequentemente associados a celebrações e momentos especiais.
- Reconhecimento e premiações**:**
    - Lacta já recebeu prêmios de inovação e marketing no setor de alimentos.
    - Sonho de Valsa e Ouro Branco aparecem em rankings de bombons mais vendidos e preferidos pelos brasileiros**.**

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Marca consolidada: mais de 100 anos de tradição e confiança no mercado nacional.

Justificativa para Aquisição

Critério	Justificativa
Amplo reconhecimento	Uma das marcas de chocolate mais fortes e lembradas do país
Apresentação premium	Caixa de design moderno, ideal para kits comemorativos e cestas natalinas
Variedade de sabores	Combinação de bombons icônicos que atendem a diferentes paladares
Apelo emocional	Produtos carregam forte simbolismo cultural e histórico no Brasil
Tradição e confiança	Mais de 100 anos de atuação com qualidade e consistência

A Caixa de Bombons Lacta é uma opção estratégica para compor kits institucionais e cestas natalinas, pois combina tradição, variedade de sabores, apelo cultural e forte reconhecimento do consumidor brasileiro. Trata-se de um item que agrega valor simbólico e de qualidade à entrega, justificando plenamente sua aquisição.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

LEITE CONDENSADO E CREME DE LEITE

Piracanjuba

Sobre a Marca Piracanjuba

A Piracanjuba é uma das mais tradicionais e respeitadas marcas de laticínios do Brasil, pertencente à empresa Laticínios Bela Vista, fundada em 1955, em Piracanjuba (GO). Com mais de 65 anos de atuação, a marca é hoje uma das maiores do setor de laticínios na América Latina, contando com centros de distribuição em todas as regiões do país e uma robusta presença nos lares brasileiros.

Atua em diversas categorias: leite UHT, creme de leite, leite condensado, bebidas lácteas, queijos, manteiga, leites especiais (zero lactose, infantis, proteicos), entre outros.

Reconhecimento e Certificações

- Marca entre as Top 5 mais lembradas em laticínios no Brasil, segundo a Kantar e Nielsen.
- Certificações de qualidade e segurança alimentar**:**
  - FSSC 22000**,**
  - ISO 9001**,**
  - Selo Verde (produção sustentável)
- Reconhecida como marca de confiança pela Revista Seleções/Reader's Digest.
- Premiada com o selo Great Place to Work em suas unidades industriais.

Diferenciais Técnicos Leite Condensado:

- Textura cremosa e sabor autêntico
- Ponto de dulçor equilibrado
- Produto estável para uso em altas ou baixas temperaturas

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Excelente rendimento em receitas

Diferenciais Técnicos Creme de Leite:

- Consistência cremosa e homogênea
- Ideal para receitas doces e salgadas
- Pronto para uso direto da embalagem
- Boa estabilidade em cozimento e congelamento

Justificativa Técnica

Tanto o Creme de Leite quanto o Leite Condensado Piracanjuba são excelentes opções para composição de cestas natalinas, kits alimentares ou programas sociais, pois oferecem:

- Reconhecimento e tradição da marca
- Qualidade e consistência dos produtos
- Versatilidade para uso culinário
- Boa relação custo-benefício
- Facilidade logística e longa validade

A presença da Piracanjuba nesses kits valoriza a entrega, fortalece a imagem institucional e garante a satisfação dos beneficiários.

Nestlé/Moça

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Sobre a Marca Nestlé

A Nestlé é a maior empresa de alimentos e bebidas do mundo, fundada em 1866 na Suíça e presente no Brasil desde 1921. A empresa se consolidou como referência global em qualidade, inovação e segurança alimentar, atuando em diversas categorias: laticínios, chocolates, cereais, nutrição infantil, cafés, entre outros.

No Brasil, a Nestlé possui fábricas em diversos estados e um portfólio vasto de produtos amplamente distribuídos no varejo nacional.

Reconhecimento e Certificações

- Presença constante entre as marcas mais lembradas e consumidas do Brasil (Kantar, Datafolha, Nielsen).
- Certificações internacionais como:
  - FSSC 22000 – Segurança de alimentos
  - ISO 14001 – Gestão ambiental
  - ISO 9001 – Qualidade
- Premiações:
  - Top of Mind Brasil (Folha de S. Paulo)
  - Melhores Empresas para Trabalhar – GPTW
  - Prêmio Reclame Aqui – confiança do consumidor

Leite Condensado Moça – Nestlé

Especificações Técnicas:

Característica	**Informação**
Produto	Leite Condensado Moça
Marca	Nestlé
Peso líquido	395g
Tipo de embalagem	Lata com abertura fácil ou Tetra Pak com tampa
Validade média	12 meses
Composição	Leite integral e açúcar
Não contém	Glúten
Alérgenos	Contém leite e derivados

Diferenciais Técnicos:

- Marca líder absoluta em vendas no segmento de leite condensado
- Textura cremosa e padronizada: excelente rendimento e ponto certo
- Sabor icônico e reconhecido pelo consumidor brasileiro há mais de 100 anos
- Ideal para doces, sobremesas, coberturas e recheios

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Creme de Leite Nestlé

Especificações Técnicas:

Característica	Informação
Produto	Creme de Leite Nestlé (UHT ou Lata)
Peso líquido	200g (caixa) ou 300g (lata com soro)
Tipo de embalagem	Caixa Tetra Pak ou lata
Validade média	8 a 12 meses
Composição	Creme de leite, estabilizantes (varia por versão)
Teor de gordura	Cerca de 20% (versão UHT)
Alérgenos	Contém leite e derivados

Diferenciais Técnicos:

- Produto versátil: pode ser usado em receitas doces e salgadas
- Versão sem soro (UHT) com textura homogênea e cremosa
- Excelente estabilidade para preparações quentes e frias
- Referência nacional em qualidade e sabor

Justificativa

Critério	Justificativa
Marca de confiança	A Nestlé é uma das marcas mais reconhecidas e respeitadas do mundo
Alta qualidade padronizada	Produto sempre uniforme, com ótimo rendimento e aceitação
Sabor e textura reconhecidos	Ícones da culinária brasileira: insubstituíveis em receitas clássicas
Ampla distribuição nacional	Produtos disponíveis em qualquer ponto do Brasil
Longa validade e segurança alimentar	Permite estocagem e transporte com segurança alimentar garantida

Conclusão

O Creme de Leite Nestlé e o Leite Condensado Moça representam o padrão ouro de qualidade entre os laticínios do mercado nacional. A escolha desses itens para composição de cestas natalinas ou kits institucionais oferece benefícios claros:

- Alta aceitação e reconhecimento entre beneficiários
- Qualidade e segurança garantidas por uma marca centenária
- Facilidade logística e durabilidade
- Excelente rendimento culinário e versatilidade

São produtos premium, ideais para valorizar a cesta natalina e transmitir cuidado e excelência por parte da instituição pública responsável pela entrega.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Italac

Sobre a Marca Italac

A Italac é uma das maiores empresas de laticínios do Brasil, com mais de 25 anos de atuação no mercado. A marca pertence ao Grupo Goiano de Laticínios, com sede em Bela Vista de Goiás (GO), e se destaca por sua ampla distribuição nacional, excelente relação custo-benefício e rigoroso controle de qualidade.

É uma das marcas mais consumidas do Brasil, presente em todo o território nacional com produtos em diversas categorias: leite UHT, leite em pó, creme de leite, leite condensado, queijos, bebidas lácteas, entre outros.

Reconhecimento e Certificações

- Reconhecida como uma das marcas mais vendidas no Brasil, segundo pesquisa Nielsen.
- Presente no ranking das marcas mais lembradas do setor de laticínios, de acordo com a Kantar.
- Certificações:
  - FSSC 22000 – Segurança de alimentos
  - ISO 9001 – Qualidade
  - Selo de Inspeção Federal (SIF) – Ministério da Agricultura

A Italac é amplamente utilizada em programas governamentais e iniciativas de distribuição alimentar por sua regularidade de fornecimento e qualidade confiável.

Leite Condensado Italac

Especificações Técnicas:

Característica	Informação

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Produto	Leite Condensado Italac
Peso líquido	395g
Tipo de embalagem	Tetra Pak com tampa ou lata
Validade média	12 meses
Composição	Leite integral, açúcar
Não contém	Glúten
Alérgenos	Contém leite e derivados
Aplicações	Sobremesas, recheios, cremes, confeitaria em geral

Diferenciais Técnicos:

- Sabor equilibrado e textura cremosa
- Estável para uso em altas e baixas temperaturas
- Boa consistência e ponto ideal para doces
- Excelente rendimento, com custo acessível

Creme de Leite Italac

Especificações Técnicas:

Característica	**Informação**
Produto	Creme de Leite Italac
Peso líquido	200g
Tipo de embalagem	Caixa Tetra Pak (com ou sem tampa abre fácil)
Validade média	8 a 12 meses
Composição	Creme de leite, estabilizantes
Teor de gordura	Aproximadamente 20%
Alérgenos	Contém leite e derivados

Diferenciais Técnicos:

- Produto homogêneo, sem separação de fases
- Pode ser utilizado em receitas doces e salgadas
- Estabilidade térmica: não talha ao ser aquecido corretamente
- Ideal para molhos, recheios, sobremesas e pratos quentes

Justificativa

Critério	**Justificativa**
Ampla distribuição nacional	Facilita aquisição em qualquer região do Brasil
Alto giro no varejo	Marca de grande aceitação e confiança do consumidor
Boa relação custo-benefício	Produto com preço competitivo sem comprometer a qualidade
Versatilidade culinária	Adequados para diversas preparações, doces e salgadas
Qualidade padronizada	Produto estável, com longa validade e excelente conservação

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Conclusão

O Creme de Leite e o Leite Condensado da marca Italac são produtos de alto desempenho e excelente relação entre qualidade e preço, tornando-se uma escolha técnica e economicamente eficiente para:

- Distribuição em cestas natalinas ou kits alimentares
- Programas sociais
- Instituições públicas e privadas

Com qualidade reconhecida, praticidade de uso, durabilidade e forte presença nacional, a marca Italac oferece segurança alimentar, regularidade de fornecimento e aceitação popular**,** essenciais para o sucesso de ações públicas de distribuição de alimentos.

Cemil





Sobre a Marca CEMIL

A CEMIL – Cooperativa Central Mineira de Laticínios foi fundada em 1979**,** em Patos de Minas (MG), por um grupo de produtores rurais com o objetivo de valorizar a produção local e agregar qualidade aos laticínios. Com mais de 40 anos de atuação no mercado, a Cemil se consolidou como uma importante referência nacional em laticínios, com destaque para:

- Leite UHT
- Leite condensado
- Creme de leite
- Achocolatados
- Bebidas lácteas
- Leite em pó

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

A empresa tem forte atuação no Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste, com presença crescente em outros estados, mantendo a tradição e o padrão de qualidade mineiro.

Reconhecimento e Certificações

- Marca consolidada no varejo alimentar e institucional
- Produtos presentes em programas de alimentação escolar e cestas básicas
- Certificações importantes:
  - FSSC 22000 – Segurança de alimentos
  - SIF – Serviço de Inspeção Federal (MAPA)
  - Certificações ambientais e de boas práticas de fabricação (BPF)
- Reconhecimento regional pela qualidade e tradição mineira em laticínios

Leite Condensado Cemil

Especificações Técnicas:

Característica	**Informação**
Produto	Leite Condensado Cemil
Peso líquido	395g
Tipo de embalagem	Tetra Pak ou lata com abre fácil
Validade média	12 meses
Composição	Leite integral e açúcar
Não contém	Glúten
Alérgenos	Contém leite e derivados

Diferenciais Técnicos:

- Textura firme e cremosa
- Sabor suave e equilibrado
- Excelente rendimento para receitas doces, cremes, coberturas e recheios
- Embalagem prática, resistente e segura para transporte

Creme de Leite Cemil

Especificações Técnicas:

Característica	**Informação**
Produto	Creme de Leite UHT Cemil
Peso líquido	200g
Tipo de embalagem	Caixa Tetra Pak
Validade média	8 a 12 meses

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Composição	Creme de leite e estabilizantes
Teor de gordura	Aproximadamente 20%
Alérgenos	Contém leite e derivados

Diferenciais Técnicos:

- Textura cremosa e uniforme
- Estável em preparações quentes e frias
- Produto de fácil manipulação, ideal para uso doméstico e institucional
- Sabor suave, adequado a diferentes tipos de receita

Justificativa Técnica para Aquisição Pública

Critério	Justificativa
Tradição e reconhecimento	Marca mineira respeitada, com mais de 40 anos no setor
Qualidade e segurança alimentar	Produtos certificados e inspecionados pelo SIF/MAPA
Boa relação custo-benefício	Alternativa econômica com qualidade confiável
Embalagem resistente e prática	Facilita armazenamento e distribuição em cestas natalinas
Ampla aceitação	Sabor tradicional e compatível com diversas receitas familiares

Os produtos Leite Condensado e Creme de Leite Cemil se destacam por:

- Qualidade reconhecida e certificada
- Versatilidade culinária para doces e pratos salgados
- Custo acessível com padrão técnico elevado
- Presença em programas alimentares e sociais
- Segurança no transporte e armazenamento

Por esses motivos, a marca CEMIL é altamente indicada para composição de cestas natalinas, kits de alimentos ou distribuição institucional, agregando tradição, sabor e confiabilidade às entregas públicas ou privadas.

Itambé

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Sobre a Marca Itambé

Fundada em 1940, a Itambé é uma das mais tradicionais e respeitadas marcas de laticínios do Brasil. Com sede em Belo Horizonte (MG), tem origem cooperativista e uma história fortemente ligada à excelência na produção de leite e derivados.

Em 2017, passou a integrar o grupo Alvoar Lácteos, consolidando sua presença no mercado nacional e internacional, mantendo o padrão de qualidade característico de Minas Gerais. Seus produtos são reconhecidos pela qualidade superior, tradição e amplo portfólio voltado tanto ao consumo doméstico quanto institucional.

Reconhecimento e Certificações

- Marca líder no setor de laticínios em diversas categorias, com forte presença no varejo e em programas institucionais
- Presente em premiações como:
  - Top of Mind Minas Gerais
  - Marcas de Confiança (Seleções)
- Certificações:
  - SIF (Serviço de Inspeção Federal – MAPA)
  - FSSC 22000 – Segurança dos alimentos
  - ISO 9001 – Qualidade da produção

Leite Condensado Itambé

Especificações Técnicas:

Característica	**Informação**
Produto	Leite Condensado Itambé
Peso líquido	395g
Tipo de embalagem	Tetra Pak ou lata com abertura fácil
Validade média	12 meses

Composição	Leite integral, açúcar
Não contém	Glúten
Alérgenos	Contém leite e derivados

Diferenciais Técnicos:

- Sabor tradicional, suave e equilibrado
- Boa consistência para receitas doces, cremes, recheios e coberturas
- Excelente aceitação em diferentes regiões do país
- Embalagem resistente, com boa vedação e vida útil prolongada

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Creme de Leite Itambé

Especificações Técnicas:

Característica	Informação
Produto	Creme de Leite Itambé UHT
Peso líquido	200g
Tipo de embalagem	Caixa Tetra Pak
Validade média	8 a 12 meses
Composição	Creme de leite, estabilizantes
Teor de gordura	Cerca de 20%
Alérgenos	Contém leite e derivados

Diferenciais Técnicos:

- Textura uniforme e cremosa
- Estável ao calor, ideal para pratos quentes e frios
- Versátil: receitas doces e salgadas
- Produto com sabor leve e sem excesso de gordura

Justificativa

Critério	Justificativa
Marca consolidada e tradicional	Itambé é reconhecida pela excelência dos laticínios há mais de 80 anos
Alta qualidade e padrão técnico	Produtos com padronização de sabor, textura e segurança alimentar
Boa relação custo-benefício	Excelente rendimento e preço competitivo
Distribuição nacional	Presente em todo o Brasil, com logística eficaz
Ideal para cestas natalinas	Alta aceitação popular e excelente performance culinária

O Leite Condensado e o Creme de Leite Itambé são opções altamente qualificadas para cestas natalinas, kits institucionais e programas alimentares, por oferecerem:

- Qualidade reconhecida nacionalmente
- Tradição e confiança no setor de laticínios
- Produto estável, durável e de excelente aceitação
- Versatilidade e rendimento para diferentes usos culinários

A Itambé oferece uma combinação ideal de tradição mineira, qualidade técnica e acessibilidade, sendo uma escolha segura e estratégica para compras públicas.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

FAROFA PRONTA

Yoki



Sobre a Marca

Yoki, criada em 1990 como sucessora da marca Kitano, é uma das mais tradicionais e amplamente reconhecidas empresas de alimentos no Brasil. Integrante da General Mills desde 2012, possui vasta distribuição e forte presença na cultura alimentar brasileira, especialmente em produtos prontos como farofa, pipocas e pratos típicos.

Diferenciais Técnicos

- Praticidade: pronta para uso, dispensando preparo adicional
- Qualidade sensorial constante: sabor e textura uniformes mesmo em embalagens diferentes
- Ampla aceitação: produto tradicional e familiar aos brasileiros, facilmente identificado como parte de celebrações típicas
- Logística facilitada: longa validade e distribuição em todo o país
- Engajamento de marca: ativações promocionais reforçam seu apelo emocional e cultural

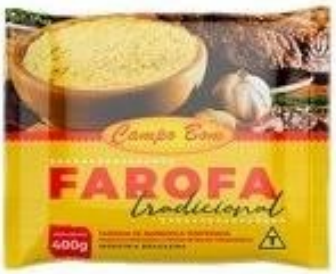
Justificativa para Aquisição

A Farofa Pronta Yoki é uma escolha técnica sólida para compor cestas natalinas por:

- Sua ampla aceitação nacional e associação a festividades e refeições tradicionais
- A justificativa emocional que as ações promocionais da marca agregam, transmitindo valorização aos beneficiários
- A praticidade, versatilidade e custo-benefício, ideais para compras públicas em larga escala

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Campo Bom



Sobre a Marca

A Campo Bom é uma marca brasileira especializada em produtos derivados da mandioca, entre os quais destaca-se sua farofa pronta. Disponível em embalagens de 250 g, 400 g e 500 g, está amplamente distribuída no varejo nacional, o que facilita sua aquisição e reposição.

Diferenciais Técnicos

- Praticidade: Produto pronto para consumo, agilizando o preparo em eventos ou kits festivos.
- Aceitação popular: Farofa tradicional é presença garantida na cultura alimentar brasileira, especialmente durante o Natal.
- Versatilidade de uso: Adequada a uma ampla variedade de pratos e receitas festivas.
- Disponibilidade: Forte presença no varejo e atacado, facilitando logística de fornecimento.
- Custo-benefício: Embalagens econômicas com bom rendimento e valor acessível.

Justificativa Técnica para Aquisição

A inclusão da Farofa Pronta Campo Bom em cestas natalinas é justificada pelos seguintes pontos:

- É um item tradicional que atende às expectativas culturais e sensoriais do público.
- Destaca-se pela praticidade e facilidade de armazenamento.
- Apresenta excelente custo-benefício, ideal para compras em grande volume.
- Produto amplamente disponível, garantindo competitividade em cotações e logística eficiente.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Conclusão

A Farofa Pronta Campo Bom é uma escolha técnica adequada para agregar valor simbólico e prático às cestas natalinas e ações institucionais. Sua aceitação, versatilidade e facilidade de aquisição a tornam uma opção confiável e estrategicamente vantajosa.

Pereira



Sobre a Marca

A Pereira é uma marca nacional de alimentos que oferece produtos como farofa pronta nos sabores tradicional e picante.É distribuída em supermercados e lojas de atacado no Brasil, oferecendo praticidade e sabor consistente.

Diferenciais Técnicos

- Praticidade: pronta para uso imediato, eliminando a necessidade de preparo em ambiente institucional.
- Sabor marcante: opção "picante" proporciona diferenciação sensorial, valorizando o kit natalino.
- Aceitação cultural: farofa é acompanhamento muito tradicional nas refeições brasileiras, especialmente em festas.
- Disponibilidade local: presença em varejo nacional facilita a logística e aquisição em processos públicos.

Justificativa para Aquisição

A Farofa Pronta Pereira justifica-se como item de cestas natalinas por oferecer:

- Aceitação garantida graças à tradição e familiaridade com o público-alvo;
- Versatilidade de uso que agrega valor prático ao kit (consumo imediato ou acompanhamento de pratos);
- Identidade diferenciada na versão picante, agregando um toque de inovação;
- Embalagem prática com peso adequado para inclusão em cestas;
- Logística facilitada, sendo produto amplamente disponível a preços competitivos.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Conclusão

A Farofa Pronta Pereira é uma opção estratégica e funcional para compor cestas natalinas institucionais. Por combinar sabor tradicional, praticidade e disponibilidade, oferece excelente custo-benefício e agrega valor cultural, sem perder o apelo prático para a distribuição pública.

Da Terrinha



Sobre a Marca

A Da Terrinha Alimentos é especializada na produção de farofas prontas, com foco em fórmulas artesanais e sabores autênticos. A linha inclui versões tradicionais e apimentadas, em embalagens de 150 g e 400 g, facilitando sua inclusão em kits alimentares ou cestas natalinas.

Diferenciais Técnicos

- Sabor artesanal e marcante, com opções que atendem a diferentes perfis de público (tradicional e picante).
- Sem glúten, ampliando a compatibilidade com dietas específicas.
- Textura crocante pronta para consumo, dispensando preparo adicional.
- Embalagem leve e com variedades de peso, ideal para cestas e kits de distribuição.

Justificativa para Aquisição

A Farofa Pronta Da Terrinha é recomendada para compor aquisições públicas e cestas natalinas por:

- Oferecer um sabor diferenciado e autêntico, valorizando emocionalmente o kit.
- Ser versátil e imbatível em praticidade, ideal tanto para refeições rápidas quanto para acompanhamentos festivos.
- Ter boa relação custo-benefício, com embalagens adequadas a diferentes necessidades de volume e logística.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Ser ampla e facilmente distribuível, garantindo disponibilidade em diversas regiões.

Conclusão

A inclusão da Farofa Pronta Da Terrinha em cestas e kits institucionais traz o equilíbrio ideal entre praticidade, sabor e adaptabilidade, conferindo ao presente um toque regional autêntico com excelente aceitação popular.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

REFRIGERANTE

Coca-Cola



Sobre a Marca

A Coca-Cola foi criada em 1886, em Atlanta (EUA), e hoje é a maior empresa de bebidas do mundo, presente em mais de 200 países. No Brasil, está desde 1942, sendo líder absoluta no mercado de refrigerantes e uma das marcas mais lembradas e consumidas em diversas categorias de bebidas não alcoólicas. Reconhecida globalmente, a Coca-Cola é símbolo de qualidade, tradição e padronização de sabor.

Especificações do Produto (versão 2 L – mais comum em kits e cestas)

- Volume líquido: 2 litros (também disponível em 1 L, 1,5 L, 600 ml e latas de 220 ml a 350 ml).
- Ingredientes principais: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína e aroma natural.
- Apresentação: garrafa PET reciclável, com tampa de segurança, fácil transporte e armazenamento.
- Conservação: manter em local fresco e consumir gelado para melhor experiência.

Informação Nutricional (porção de 200 ml – 1 copo)

- Valor energético: 85 kcal
- Carboidratos (açúcares): 21 g
- Sódio: 10 mg
- Não contém gorduras nem proteínas.

(Dados podem variar conforme a versão: regular, zero açúcar ou sem cafeína).

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Diferenciais

- Marca global líder: considerada a bebida mais conhecida do planeta.
- Padronização de sabor: mesma qualidade em qualquer lugar do mundo.
- Versatilidade: combina com diferentes pratos e ocasiões, sendo item tradicional em comemorações.
- Variedade de versões: Coca-Cola Tradicional, Zero Açúcar, Sem Cafeína, entre outras.
- Compromisso ambiental: a empresa investe em projetos de sustentabilidade, como a meta de coletar e reciclar 100% de suas embalagens até 2030.

Reconhecimentos e Premiações

- Reconhecida diversas vezes como marca mais valiosa do mundo por rankings da Interbrand.
- Premiada em inovação e sustentabilidade, com destaque em programas de reciclagem no Brasil.
- Presença constante em rankings de Top of Mind no Brasil e no mundo.

Justificativa para Aquisição

Critério	**Justificativa**
Amplo reconhecimento popular	Marca de maior aceitação entre consumidores, com forte valor simbólico
Tradição e confiabilidade	Produto consolidado há mais de 80 anos no Brasil
Versatilidade	Adequada para consumo individual ou em confraternizações e eventos coletivos
Padrão de qualidade	Controle rigoroso de produção garante sabor e segurança alimentar
Disponibilidade	Fácil aquisição em supermercados, atacadistas e distribuidores

O refrigerante Coca-Cola é a escolha mais segura e estratégica para compor cestas comemorativas, confraternizações ou kits institucionais. Sua tradição, forte reconhecimento popular, qualidade padronizada e apelo cultural justificam plenamente sua aquisição em processos de compra pública ou privada.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Pepsi



Sobre a Marca

A Pepsi foi criada em 1893, nos Estados Unidos, inicialmente como "Brad's Drink". Em 1898 passou a se chamar Pepsi-Cola e, desde então, tornou-se uma das maiores marcas de refrigerantes do mundo, competindo diretamente com a Coca-Cola.
No Brasil, é distribuída pela PepsiCo, empresa multinacional líder no setor de alimentos e bebidas, responsável também por marcas como Elma Chips, Gatorade, Quaker, Toddy e Doritos. A Pepsi consolidou-se como uma opção de qualidade, com forte presença em supermercados, restaurantes e grandes redes de fast food.

Especificações do Produto (versão 2 L – mais comum em kits e cestas)

- Volume líquido: 2 litros (também disponível em 1,5 L, 600 ml e latas de 220 ml a 350 ml).
- Ingredientes principais: água gaseificada, açúcar, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, cafeína e aroma natural.
- Apresentação: garrafa PET reciclável com tampa de segurança ou latas de alumínio.
- Conservação: manter em local fresco, ao abrigo da luz solar; consumir gelado.

Informação Nutricional (porção de 200 ml – 1 copo)

- Valor energético: 85 kcal
- Carboidratos (açúcares): 21 g
- Sódio: 15 mg
- Não contém gorduras nem proteínas.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

(Dados podem variar conforme a versão: Pepsi Regular, Pepsi Black – sem açúcar, ou Pepsi Twist – com limão).

Diferenciais

- Sabor característico: mais adocicado em comparação ao concorrente direto (Coca-Cola), agrada diferentes perfis de consumidores.
- Variedade de versões: Pepsi Black (sem açúcar), Pepsi Twist (com limão), além da tradicional.
- Marca global: amplamente reconhecida em mais de 200 países.
- Inovação: pioneira em campanhas de marketing criativas, aproximando-se de públicos jovens.
- Parcerias estratégicas: presença marcante em grandes redes de fast food, como Burger King e KFC.

Reconhecimentos e Premiações

- A PepsiCo é considerada uma das maiores empresas de alimentos e bebidas do mundo, listada na Fortune 500.
- Prêmios de inovação em marketing e embalagens sustentáveis.
- Reconhecimento em relatórios internacionais de sustentabilidade e responsabilidade social.

Justificativa para Aquisição

Critério	Justificativa
Marca consolidada	Presente em mais de 200 países, com ampla aceitação no Brasil
Sabor diferenciado	Opção mais adocicada, agrada consumidores que preferem perfil distinto de cola
Variedade de versões	Alternativas com menos açúcar (Pepsi Black) e com sabor inovador (Twist)
Preço competitivo	Geralmente possui custo mais acessível que a principal concorrente (Coca-Cola)
Disponibilidade	Fácil aquisição em supermercados e distribuidores em todo o território nacional

O refrigerante Pepsi representa uma escolha estratégica para compor cestas natalinas, kits institucionais ou confraternizações. Sua tradição internacional, preço competitivo, variedade de versões e forte reconhecimento popular justificam plenamente sua aquisição em processos de compra pública ou privada.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

VINHO

Pérgola



Sobre a Marca

A Vinícola Campestre, responsável pela marca Pérgola, foi fundada em 1968, no município de Campestre da Serra (RS), uma das regiões mais tradicionais na produção de uvas e vinhos no Brasil. A marca Pérgola se consolidou como líder em vendas de vinhos de mesa no Brasil, destacando-se pela combinação de tradição, qualidade acessível e ampla aceitação popular. É amplamente encontrada em supermercados, atacados e distribuidores, o que garante praticidade para aquisição em grande escala.

Especificações do Produto (Vinho Pérgola Tinto Suave – referência mais popular)

- Volume líquido: garrafas de 750 ml e opções em embalagem de 1 L e 1,5 L.
- Tipo: vinho de mesa tinto suave (também disponível em seco, branco e rosé).
- Teor alcoólico: aproximadamente 10,5% a 11,5% vol.
- Ingredientes**:** fermentado de uvas selecionadas, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais.
- Conservação: manter em local fresco, ao abrigo da luz e em posição horizontal.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Perfil Sensorial

- Aroma: frutado, com notas de uvas maduras.
- Sabor: adocicado, macio e agradável, com taninos suaves.
- Harmonização: indicado para acompanhar queijos leves, massas, aves e sobremesas.
- Versatilidade: pode ser consumido em temperatura ambiente ou levemente resfriado.

Diferenciais Técnicos

- Líder nacional em vendas de vinhos de mesa: é o vinho mais popular do Brasil nessa categoria.
- Aceitação popular: devido ao sabor suave e preço acessível, é amplamente consumido em confraternizações familiares e eventos.
- Opções variadas: disponível nas versões tinto, branco, rosé, suave e seco.
- Disponibilidade: facilmente encontrado em supermercados de todo o país.
- Tradição gaúcha: produzido na Serra Gaúcha, região de excelência vitivinícola.

Reconhecimentos e Premiações

- A Vinícola Campestre já foi premiada em concursos nacionais e internacionais com outras linhas de vinhos, reforçando a tradição e qualidade da empresa.
- O Vinho Pérgola é reconhecido pelo mercado como a marca mais vendida de vinhos de mesa no Brasil, um selo de preferência do consumidor**.**

Justificativa para Aquisição

Critério	**Justificativa**
Marca líder no Brasil	Vinho de mesa mais consumido pelos brasileiros, com ampla aceitação popular
Qualidade e tradição	Produzido na Serra Gaúcha, referência nacional em vinicultura
Preço acessível	Melhor custo-benefício para compor cestas e confraternizações
Versatilidade	Adequado para diferentes harmonizações e perfis de consumidores
Disponibilidade	Amplamente comercializado em todo o território nacional

O Vinho Pérgola é uma escolha estratégica e econômica para atender à demanda de cestas natalinas e confraternizações institucionais. Sua tradição, qualidade reconhecida, ampla aceitação popular e preço competitivo justificam sua aquisição, sendo uma das opções mais seguras para processos de compra pública ou privada.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Di bartolo



Sobre a Marca

O Vinho Di Bartolo é produzido pela Vinícola Garibaldi, destacada cooperativa da Serra Gaúcha (RS). Faz parte da linha Vino Di Bartolo, reconhecida no segmento de vinhos de mesa pela qualidade consistente, forte presença no varejo nacional e aceitação popular.

Diferenciais Técnicos

- Produção local na Serra Gaúcha — região consagrada da vitivinicultura brasileira.
- Diversidade de estilos: suave, seco, tinto e branco, possibilitando atender diferentes gostos e ocasiões.
- Volumes variados — desde 750 ml até 1,5 L, ajustando-se a kits individuais ou para grupos.
- Perfis sensoriais definidos — cada variedade apresenta aroma, acidez e teor de açúcar bem equilibrados.
- Disponibilidade ampla — presença garantida em supermercados e atacadistas em todo o Brasil.

Justificativa Técnica para Aquisição

Critério	Justificativa Técnica
Versatilidade de escolha	Gama completa de estilos (suave, seco, branco), adaptável a perfis diversos
Conveniente em volumes	Garrafas de 750 ml a 1,5 L atendem diferentes formatos de kits e orçamentos
Adequação sensorial	Perfis de sabor equilibrados para harmonizar com pratos tradicionais de consoada
Custo-benefício	Opções acessíveis com qualidade comprovada e produção regional confiável
Reconhecimento regional	Marca consolidada com tradição e identidade local valorizada

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

O Vinho Di Bartolo é uma escolha técnica sólida para incluir em cestas natalinas e kits institucionais. Com suas variedades versáteis, perfil sensorial amigável e disponibilidade em múltiplos volumes, oferece excelente custo-benefício e apelo cultural. Sua produção pela Vinícola Garibaldi reforça confiabilidade e qualidade, justificando sua aquisição para eventos públicos ou privados.

Del Grano



Sobre a Marca

O Del Grano é produzido por uma vinícola da tradicional Serra Gaúcha (RS), da família Basso, com forte presença no varejo nacional. A marca é reconhecida por sua produção regional autêntica e ampla variedade, que inclui vinhos de mesa, frisantes e espumantes, desde estilos suaves até versões secas e festivas.

Perfil Sensorial e Harmonização

Tinto Suave

- Visual: vermelho vivo; aroma de morango, cereja e framboesa; paladar levemente adocicado e frutado. Ideal a 13–15 °C para acompanhar pizzas, churrascos, salames e massas

Diferenciais Técnicos

- Produção regional autêntica na Serra Gaúcha, com blend de uvas tradicionais (Isabel e Bordô) e processo controlado.
- Grande variedade de estilos e volumes, atendendo diferentes preferências (suave, seco, branco, espumante/frisante; de 250 ml a 1,48 L).
- Reconhecimento técnico e sensorial via premiações nacionais regulares.
- Embalagens adequadas para cestas ou kits — garrafas e PET com roteiros logísticos claros (caixas, pallets).

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Alta aceitação popular e presença consolidada em diversos canais de venda.

Justificativa para Aquisição

Critério	**Justificativa Técnica**
Versatilidade de opções	Variedade de estilos e volumes adequados para diferentes contextos e perfis de paladar
Reconhecimento técnico	Prêmios regulares atestam qualidade e consistência no produto
Fabricação regional confiável	Amplamente produzidos na Serra Gaúcha com rastreabilidade e tradição
Apelo sensorial e afetivo	Perfis frutados e adaptáveis a pratos típicos de festas e ceias
Logística facilitada	Embalagem padrão, fácil de integrar em cestas e transporte institucional

O Vinho Del Grano se destaca como uma opção tecnicamente sólida para compor kits institucionais ou cestas natalinas. Oferece versatilidade, qualidade premiada, tradição regional e boa relação entre valor e custo, fortalecendo o caráter simbólico, sensorial e prático das entregas.

Reservado Sweet Red



Sobre a Marca

- Produzido pela Concha y Toro, a maior vinícola do Chile e uma das mais reconhecidas globalmente — presente em mais de 130 países e com histórico de qualidade e tradição.
- Faz parte da prestigiada linha "Reservado", acessível e amplamente consumida no mercado brasileiro. É uma escolha sólida tanto para pequenas confraternizações quanto para eventos públicos.

Características do Produto

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

Atributo	Detalhes
Tipo	Vinho tinto suave (doce), fácil de beber e bastante acessível
Blend	Uvas clássicas do Vale Central/Valle del Maule: Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot, Syrah
Volume	750 ml garrafa com fechamento por rosca
Teor Alcoólico	Entre 9% e 12%, conforme a versão ou lote
Coloração	Roxo rubi com reflexos violetas — visual vibrante e convidativo

Perfil Sensorial

- Aroma: notas florais envolventes combinadas com frutas vermelhas escuras — ameixas, amoras e cerejas pretas.
- Paladar: sabor doce e equilibrado com refrescância; corpo médio e textura suave — doce persistente ao fim da taça.
- Acidez e taninos: moderada e equilibrada, garantindo frescor sem ressecamento.

Harmonização e Ocasiões

- Sabores ideais: carnes vermelhas, cordeiro, aves, carnes de caça e massas — reforçando versatilidade gastronômica.
- Sobremesas: combina bem com doces à base de frutas vermelhas, bolos e geleias.
- Momento de consumo: ideal para ser consumido gelado (9 °C a 15 °C), realçando frescor e paladar suave.

Diferenciais

- Acessibilidade: suave e fácil de consumir, ideal para públicos amplos e não experientes com vinhos secos.
- Alta aceitação: linha "Reservado" é muito popular e está entre as mais vendidas importadas no Brasil.
- Flexibilidade de harmonização: indicado tanto para pratos salgados quanto doces, ideal para complementar cestas natalinas.
- Sabor sensorial marcante: aroma frutado intenso e paladar doce agradável, valorizando a experiência do consumidor.
- Escolha confiável e reconhecida: respaldo de uma vinícola global e tradição vinícola chilena reconhecida em qualidade.

Justificativa para Aquisição

A inclusão do Vinho Reservado Sweet Red em kits ou cestas comemorativas é justificada porque:

- Garante aceitação ampla por ser suave e frutado.
- Harmoniza com uma ampla variedade de alimentos populares.
- Apresenta embalagem prática (750 ml, rosca) adequada para operações institucionais.
- Associa-se a uma marca global confiável.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

- Traz apelo afetivo ao ampliar o leque de experiências sensoriais de presentes.

O Reservado Sweet Red da Concha y Toro é uma escolha técnica destacada para compor cestas natalinas ou caminhos festivos institucionais. Sua combinação de suavidade, perfil frutado envolvente, harmonização variada e respaldo de marca global oferece alto valor agregado ao kit, aliado a custo acessível e grande aceitação do público.

Assinado por 2 pessoas: STEFANY ZANINI GONÇALVES e MEL TONON DIAS RAMIRO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A e informe o código 81DB-EE33-A2D5-015A

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 81DB-EE33-A2D5-015A

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- STEFANY ZANINI GONÇALVES (CPF 096.XXX.XXX-14) em 29/10/2026 11:02:44 GMT-03:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- MEL TONON DIAS RAMIRO (CPF 703.XXX.XXX-97) em 29/10/2026 13:42:19 GMT-03:00
  Papel: Parte
  Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

https://chacara.1doc.com.br/verificacao/81DB-EE33-A2D5-015A

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 126/2026

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 064/2026

ANEXO II

MINUTA DE CONTRATO

Processo Administrativo n° 126/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE CHÁCARA E A EMPRESA **********.

Pelo Presente Instrumento, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE CHÁCARA**, pessoa jurídica de Direito Público Interno, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº 18.338.137/0001-16, com sede junto à Rua Heitor Cândido, nº 60, Centro, Chácara – MG, CEP 36110-000, representada por seu Prefeito Municipal, o Sr. Jucélio Fernandes de Oliveira, doravante denominada simplesmente **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 126/2026 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 procedimento de pregão nº 064/2026*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.0. O objeto do presente instrumento é a Aquisição de Cestas Natalinas, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.1. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

		MEDIDA			
1					
2					
3					
...					

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência;

1.2.2. Os documentos públicos que ensejaram a contratação, tais como editais de licitação, avisos de dispensa ou inexigibilidade de licitação e todos os anexos aos atos convocatórios.

1.2.3. A Proposta do contratado;

1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do objeto contratual, com possibilidade de prorrogação, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

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

3.1. 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.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. *O valor total da contratação é de R$..... (.....)*

5.2. 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.

5.3. *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)

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 28/10/2026.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. 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;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. 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.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. 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.

8.9.1. A Administração terá o prazo de *30 (trinta) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

8.11. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

8.12. 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)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus 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:

9.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.3. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.4. 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;

9.5. 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;

9.6. 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 autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. 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;

9.8. 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;

9.9. 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.

9.10. 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.

9.11. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para qualificação na contratação;

9.12. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15. 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.

9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

9.17. *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)

10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução, salvo a garantia legal prevista na Lei Federal nº 8.078/90.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv. **Multa:**

1. Moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
2. *Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*
    i. *O atraso superior a quinze dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 11.1, de 1% (um por cento) a 30 % do valor do Contrato.
4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 11.1, de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 11.1, a multa será de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 11.1, a multa será de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.
7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 11.1 a multa será de 1% (um por cento) a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.4.1. 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)

11.4.2. 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).

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *30 (trinta)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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).

11.8. 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).

11.9. 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).

11.10. 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.

11.11. 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)

12.1. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

12.1.1. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*

12.1.2. *A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*

12.1.3. *Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.*

12.2. 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.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. 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.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. 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).

12.5. O contrato poderá ser extinto:

12.5.1. 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);

12.5.2. caso se constate que a pessoa jurídica contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante (art. 3º, § 3º, do Decreto n.º 7.203, de 4 de junho de 2010).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Chácara deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

3.3.90.32.00.2.02.01.04.122.0001.2.0006

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

14.1. 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

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. 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.

15.3. 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).

15.4. 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

16.1. 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 sítio oficial na Internet, em atenção 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)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Estadual da Comarca de Juiz de Fora para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO APONTAMENTO DO FISCAL E GESTOR DO CONTRATO

18.1 O fiscal das contratações decorrentes deste instrumento será **********.

18.2 A gestora das contratações do presente instrumento será **********.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-
2-