SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

# PREGÃO ELETRÔNICO

## MODALIDADE Nº 036|2026

## CONTRATANTE
Município de Piraúba-MG – CNPJ nº 18.554.147/0001-99

## OBJETO
AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DE PADARIA.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R$ 551.081,14 (quinhentos e cinquenta e um mil, oitenta e um reais e quatorze centavos).

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA
11.09.2026 às 10h00min

## MODO DE DISPUTA:
Aberto

## PLATAFORMA
Portal de Compras Públicas (https://www.portaldecompraspublicas.com.br/)

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO
Menor preço por item

## EXCLUSIVA ME/EPP/EQUIPARADAS
SIM - Para os itens com valor total unitário de até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

## TRATAMENTO FAVORECIDO, DIFERENCIADO, SIMPLIFICADO E REGIONALIZADO PARA ME/EPP
NÃO

## REGISTRO DE PREÇOS
SIM

## SUMÁRIO

1. DO OBJETO ..... 3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS ..... 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 ..... 12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO ..... 15
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ..... 17
10. DOS RECURSOS ..... 18
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES ..... 19
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO ..... 21
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS ..... 22

# EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2026**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 118/2026**

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE PIRAÚBA**, inscrito no CNPJ sob o nº 18.554.147/0001-99, por meio do Departamento de Compras e Licitação, sediado à Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, de forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS** para **aquisição de gêneros alimentícios de padaria**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

2.2. As aquisições ou as contratações na condição de órgão não participante não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador.

2.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços por órgão não participante não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

## 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Portal de Compras Públicas (https://www.portaldecompraspublicas.com.br/ ).

3.2. 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.

3.3. 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.

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

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.5.2. 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;

3.5.3. 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;

3.5.4. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.5.5. 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;

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

3.5.7. 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;

3.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.5.11. 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.

3.6. O impedimento de que trata o item 3.5.4. 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.

3.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.5.2 e 3.5.3 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.

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

3.9. O disposto nos itens 3.5.2 e 3.5.3 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.

3.10. 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.

3.11. A vedação de que trata o item 3.5.8 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.

## 4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. 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.

4.3. 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 nos itens 8.1.1 e 8.10.1 deste Edital.

4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. 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;

4.4.2. 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;

4.4.3. 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;

4.4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. 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:

4.11.1. 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

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

4.12. 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:

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

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

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 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.

4.14. 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.

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

## 5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário do item

5.1.2. Marca e modelo, no que couber;

5.1.3. Fabricante, no que couber;

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

5.2.1. O licitante **não** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

5.3. 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.

5.4. 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.

5.5. 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.

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

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

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

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

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

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Termo de Referência, integrante ao presente Edital.

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União 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.

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

6.1. 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.

6.2. 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.

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

6.4. 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.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

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

6.8. 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 R$ 0,01 (um centavo).

6.9. 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.

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

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

6.11. 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.

6.11.1. 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.

6.11.2. 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.

6.11.3. 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.

6.11.4. 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.

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

6.12. 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.

6.12.1. 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.

6.12.2. 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.

6.12.3. 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.

6.12.4. 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.

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

6.13. 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

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

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.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2. 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.

6.13.3. 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.

6.13.4. 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.

6.13.5. 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.

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

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

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

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

6.17. 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.

6.18. 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.

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

6.20. 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.

6.20.1. 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.

6.20.2. 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.

6.20.3. 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.

6.20.4. 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.

6.21. 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.

6.21.1. 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:

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

6.21.1.2. 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;

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

6.21.1.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

6.21.2.1. 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;

6.21.2.2. Empresas brasileiras;

6.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

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

6.22. 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.

6.22.1. Tratando-se de licitação em lote, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia e atualizada pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade, para fins de definição de preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.3. 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.

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

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

6.22.6. 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.

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

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

## 7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. 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 3.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

7.2. 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.

7.3. 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.

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

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

7.5. 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.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. Contiver vícios insanáveis;

7.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7. 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.

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

7.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

7.8.1. 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;

7.8.2. 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 orçamentária de custos;

7.8.3. 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.

7.8.4. 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.

7.9. 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.

7.10. 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.

7.10.1. 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.

7.11. 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;

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

7.11.2. 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.

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

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

7.13. 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.

7.14. 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.

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

7.16. 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.

7.17. 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.

## 8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída ou verificada pela apresentação do registro cadastral no SICAF, nos documentos por ele abrangidos, observando-se estritamente o prazo de validade nos níveis cadastrados.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.4. 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.

8.4.1. 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,

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia – cuja prova de autenticidade poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal – ou no caso de documentos extraídos de sistemas informatizados (internet), através da verificação de sua autenticidade por meio eletrônico, nos termos da legislação vigente.

8.6. 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).

8.7. 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.

8.8. O licitante deverá apresentar, declaração conjunta, nos moldes do ANEXO III, aduzindo, dentre outras questões, 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.

8.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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.

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

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

8.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.10.2. 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.

8.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.11.1. 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.

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

8.11.2. 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.

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

8.12.1. 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

8.12.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.13. 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.

8.14. 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.

8.15. 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.

8.16. 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.

## 9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, cujo prazo de validade encontra-se nele fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A Ata de Registro de Preços será assinada, obrigatoriamente, por meio de assinatura digital.

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Piraúba (https://www.pirauba.mg.gov.br/ ).

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

## 10. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Piraúba.

## 11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

11.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

11.1.3.1. 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;

11.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.1.5. Fraudar a licitação

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

11.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.1.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.2. 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:

11.2.1. Advertência;

11.2.2. Multa;

11.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. 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.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2. As peculiaridades do caso concreto

11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

11.4. 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.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, 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.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 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.

11.9. 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 11.1.3, 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.

11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

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

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

## 12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

a) Em campo específico, através do Portal de Compras Públicas.

b) Extraordinariamente, em caso de indisponibilidade do referido portal, mediante comprovação, através do e-mail compras.pirauba@gmail.com, desde que contenha assinatura digital dos documentos;

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

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

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

## 13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.

13.9. Em caso

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

13.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Piraúba (https://www.pirauba.mg.gov.br/), através de solicitação formal pelo e-mail

13.12. ](compras.pirauba@gmail.com ) ou no Departamento de Compras e Licitação, com

13.13. sede na Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG.

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

13.14.1. ANEXO I - Termo de Referência;

13.14.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

13.14.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços;

13.14.3. ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta;

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

Piraúba-MG, 26 de agosto de 2026.

_____
Paula Oliveira Condé
Secretária Municipal de Administração

_____
Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

_____
Cristina Barbosa Toledo Neiva
Secretária Municipal de Saúde

_____
Nathalia de Abreu Barreiros Souza
Secretária Municipal de Assistência Social

_____
Gustavo de Souza Mendonça
Secretário Municipal de Obras, Estradas, Trânsito e Transportes

_____
Marco Aurélio Salgado Pires
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

_____
Ivair do Amaral de Oliveira
Secretário Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo

Controle prévio de legalidade, nos termos do art. 53, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, com base no parecer jurídico acostado nos autos. Visto:

_____
Lucas da Silva Rodrigues Guedes
OAB/MG 237.795

**ANEXO I - Termo de Referência**

**PROCESSO Nº 118/2026**

## I – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS** para **aquisição de gêneros alimentícios de padaria**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

| ITEM | CÓD. | DESCRIÇÃO | UND. | QTD. | VALOR UNITÁRIO R$ | VALOR TOTAL R$ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 0001 | 1981 | Biscoito Amanteigado Casadinha. | KG | 100 | 53,41 | 5.341,00 |
| 0002 | 1982 | Biscoito Amanteigado Chocolate. | KG | 100 | 78,12 | 7.812,00 |
| 0003 | 1984 | Biscoito Amanteigado Nata. | KG | 100 | 56,88 | 5.688,00 |
| 0004 | 1985 | Biscoito Sequilhos. | KG | 50 | 35,04 | 1.752,00 |
| 0005 | 1986 | Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Forma 60cmx50cm. | KG | 1050 | 56,82 | 59.661,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado. | | | | |
| 0006 | 1987 | Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco). | UN | 900 | 12,86 | 11.574,00 |
| 0007 | 1988 | Broinha Média de Fubá. | UN | 800 | 1,03 | 824,00 |
| 0008 | 1989 | Casadinha 60g/unid. | KG | 50 | 33,63 | 1.681,50 |
| 0009 | 1990 | Croissant brioche recheado de presunto e mozarela 60g/unid. | UN | 1400 | 4,32 | 6.048,00 |
| 0010 | 1991 | Doce Fatia de Braga. - Embalado em bandeja descartável e papel salofone branco. | UN | 150 | 151,84 | 22.776,00 |
| 0011 | 1993 | Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). - Pote 500g. | POTE | 600 | 13,07 | 7.842,00 |
| 0012 | 1994 | Margarina com sal pote de 500gramas - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem | POTE | 1600 | 10,30 | 16.480,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto | | | | |
| 0013 | 2003 | Mortadela Defumada | KG | 180 | 32,35 | 5.823,00 |
| 0014 | 2001 | Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog. Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras, Tipo: Cachorro Quente. Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Assado. | UN | 100000 | 0,92 | 92.000,00 |
| 0015 | 1998 | Pão de Queijo 50g/unid. - Ingredientes: biscoito de polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal e queijo, de consistência macia e elástica, existindo pequenas variações. | UN | 8500 | 3,84 | 32.640,00 |
| 0016 | 1999 | Pão Doce de Coco. - Pão doce de coco, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes | UN | 5500 | 0,94 | 5.170,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | e transparentes (polietileno/ polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto. | | | | |
| 0017 | 2000 | Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado | UN | 200000 | 0,88 | 176.000,00 |
| 0018 | 2002 | Presunto Cozido - Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 130 | 44,15 | 5.739,50 |
| 0019 | 2007 | Queijo Mussarela - Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos | KG | 180 | 60,57 | 10.902,60 |



Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | | | | |
| 0020 | 2004 | Requeijão Cremoso - Pote de 420G, consistência cremoso-pastosa com uma coloração entre branco e amarelo. | UN | 415 | 21,56 | 8.947,40 |
| 0021 | 2008 | Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento. | KG | 420 | 56,61 | 23.776,20 |
| 0022 | 2009 | Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento. | KG | 430 | 49,77 | 21.401,10 |
| 0023 | 2015 | Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite. | UN | 60 | 86,10 | 5.166,00 |
| 0024 | 2014 | Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, | PT | 144 | 111,36 | 16.035,84 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado. | | | | |
| **VALOR TOTAL R$** | | | | | 551.081,14 | |

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da assinatura do instrumento contratual, na forma do artigo 84 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5. A Ata de Registro de Preço oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## II – 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. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para os exercícios subsequentes.

## III – 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.

## IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**Sustentabilidade:**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no tópico “Possíveis impactos ambientais” do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

**Indicação de marcas ou modelos:**

4.2. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade de indicação de marcas, características ou modelos.

**Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço:**

4.3. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da vedação de utilização de marcas ou produtos.

**Da exigência de amostra**

4.4. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da apresentação de amostra dos produtos ofertados.

**Subcontratação**

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

**Garantia da contratação**

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.6.1. Trata-se de contratação de baixa complexidade, não envolvendo dedicação exclusiva de mão de obra e o pagamento é condicionado às entregas do material.

## V – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

**Condições de Entrega**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 03 (três) dias, contados da emissão da Autorização de Fornecimento, sob demanda da unidade, de forma parcelada, considerando se tratar de itens perecíveis.

5.1.1. A entrega de pão de sal item 17, código - 2000 será diária conforme tabela mencionada neste termo de referência.

5.2. No serviço se inclui as operações de preparo, transporte e distribuição dos gêneros de padaria nos locais de consumo.

5.3. O tempo entre a fornada de pães de sal e a entrega não pode exceder a 60 (sessenta) minutos, com a finalidade de manter a qualidade dos produtos, mediante solicitação com a antecedência prevista no item 5.1.

5.3.1. Todos os itens deverão estar dentro da data de validade e em excelentes condições de consumo.

5.4. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas assim que receberem a Autorização de Fornecimento para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.5. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço anexado na Autorização de Fornecimento, nos horários destinados pela secretaria solicitante.

5.6. Os produtos deverão obedecer às normas técnicas aplicáveis aos fornecimentos desta natureza, ficando desde já estabelecido que só serão aceitos após rigoroso exame efetuado pelo responsável pelo recebimento e caso não satisfaçam às necessidades do consumo serão recusados, devendo ser substituídos, sem qualquer ônus para a Prefeitura.

**5.7. O objeto deverá ser entregue pela CONTRATADA, de acordo com o estabelecido no cronograma abaixo (pode ser alterado com aviso prévio):**

**Secretaria Municipal de Administração**

Segunda – Feira até Sexta Feira (05 dias)

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | Prefeitura Municipal de Piraúba | Avenida Opemá, Nº610, Centro | 13:00 horas | 37 unidades |
| Pão de Sal | Prefeitura Municipal de Piraúba | Avenida Opemá, Nº610, Centro | 13:00 horas | 10 unidades |

Total pedido durante a semana: 235 (duzentos e trinta e cinco) unidades.

Total pedido durante o mês: 940 (novecentos e quarenta) unidades.

**Secretaria Municipal de Saúde**

Segunda – Feira até Sexta Feira (05 dias)

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | PSF 1 | Rua Theofilo Augusto de Oliveira, s/n | 7:00 horas | 20 unidades |
| | | | 13:00 horas | 16 unidades |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | PSF 2 | Rua Maria de Aguiar, 145 | 7:00 horas | 20 unidades |
| | | | 13:00 horas | 16 unidades |
| Pão de Sal | PSF 3 | Rua Opemá, s/n | 7:00 horas | 20 unidades |
| | | | 13:00 horas | 20 unidades |
| Pão de Sal | PSF 4 | Rua Albuína de Aquino, 118 | 7:00 horas | 16 unidades |
| | | | 13:00 horas | 16 unidades |
| Pão de Sal | NASF | Rua Tanguanhanha, 661 | 7:00 horas | 20 unidades |
| | | | 13:00 horas | 20 unidades |
| Pão de Sal | Farmácia | Rua Maria de Aguiar, s/n | 7:00 horas | 04 unidades |
| | | | 13:00 horas | 04 unidades |
| Pão de Sal | Laboratório | Rua Francisco Alvares Vieira, s/n | 7:00 horas | 08 unidades |
| | | | 13:00 horas | 08 unidades |
| Pão de Sal | Almoxarifado da Saúde | Av. Darcy Prata, N° 1951, Centro – Trevo | 7:00 horas | 03 unidades |
| Pão de Sal | Secretaria Municipal de Saúde | Avenida Opemá, Nº 610, Centro | 7:00 horas | 11 unidades |
| | | | 13:00 horas | 11 unidades |
| Pão de Sal | Epidemiologia | Avenida Opemá, Nº 610, Centro | 7:00 horas | 09 unidades |
| | | | 13:00 horas | 09 unidades |
| Pão de Sal | Vigilância Sanitária | Avenida Opemá, Nº 477, Centro | 7:00 horas | 02 unidades |
| | | | 13:00 horas | 02 unidades |

Total pedido durante a semana: 1.275 (um mil e duzentos e setenta e cinco) unidades.

Total pedido durante o mês: 5.100 (cinco mil e cem) unidades.

**Secretaria Municipal de Assistência Social**

Segunda – Feira até Sexta Feira (05 dias)

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | CRAS "Vovó Mariana" Piraubinha | Rua Theofilo Augusto de Oliveira, N° 75 | 7:00 horas | 05 unidades |
| Pão de Sal | CRAS "Vovó | Rua Plorival Correa Neto, Nº 271 | 7:00 horas | 04 unidades |



Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Mariana" São Sebastião | | | |
| Pão de Sal | CRAS "Vovó Mariana" João Gonçalves da Neiva | Rua Prefeito José Xavier Vieira, Nº 163 | 7:00 horas | 04 unidades |

Total pedido durante a semana: 65 (sessenta e cinco) unidades.

Total pedido durante o mês: 260 (duzentos e sessenta) unidades.

Segunda-Feira

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Hot Dog | CRAS "Vovó Mariana" Piraubinha | Rua Theofilo Augusto de Oliveira, N° 75 | 7:00 horas | 50 unidades |
| Pão de Hot Dog | CRAS "Vovó Mariana" São Sebastião | Rua Plorival Correa Neto, Nº 271 | 7:00 horas | 60 unidades |
| Pão de Hot Dog | CRAS "Vovó Mariana" João Gonçalves da Neiva | Rua Prefeito José Xavier Vieira, Nº 163 | 7:00 horas | 25 unidades |

Quarta-Feira

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Hot Dog | CRAS "Vovó Mariana" Piraubinha | Rua Theofilo Augusto de Oliveira, N° 75 | 7:00 horas | 110 unidades |
| Pão de Hot Dog | CRAS "Vovó Mariana" São Sebastião | Rua Plorival Correa Neto, Nº 271 | 7:00 horas | 40 unidades |

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Hot Dog | CRAS "Vovó Mariana" João Gonçalves da Neiva | Rua Prefeito José Xavier Vieira, Nº 163 | 7:00 horas | 25 unidades |

Total pedido durante a semana: 310 (duzentos e cinquenta) unidades.

Total pedido durante o mês: 1.240 (um mil e duzentos e quarenta) unidades.

**Secretaria Municipal de Obras, Estradas, Trânsito e Transportes**

Segunda – Feira até Sexta Feira (05 dias)

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | Almoxarifado | Avenida Pena, N° 360, Centro | 04:00 horas | 80 unidades |
| Pão de Coco | | | 13:00 horas | 08 unidades |

Total de Pedido durante a semana: 440 (quatrocentos e quarenta) unidades.

Total de Pedido durante a semana Pão de Sal: 400 (quatrocentos) unidades.

Total de Pedido durante a semana Pão de Coco: 40 (quarenta) unidades.

Total de Pedido durante o mês: 1.760 (um mil e setecentos e sessenta) unidades.

Total de Pedido durante o mês Pão de Sal: 1.600 (um mil e seiscentos) unidades.

Total de Pedido durante o mês Pão de Coco: 160 (cento e sessenta) unidades.

Sábado

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | Almoxarifado | Avenida Pena, N° 360, Centro | 04:00 horas | 30 unidades |

Total de Pedido durante a semana: 30 (trinta) unidades.

Total de Pedido durante o mês: 120 (cento e vinte) unidades.

Domingo

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | Almoxarifado | Avenida Pena, N° 360, Centro | 04:00 horas | 20 unidades |

Total de Pedido durante a semana: 20 (vinte) unidades.

Total de Pedido durante o mês: 80 (oitenta) unidades.

**Secretaria Municipal e Agricultura, Meio Ambiente E Turismo**

Segunda – Feira até Sexta-Feira (05 dias)

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente | Av. Guarupembé, Nº52, Centro | 07:00 horas | 08 unidades |
| | | | 13:00 horas | 05 unidades |

Total de Pedido durante a semana: 65 (sessenta e cinco) unidades.

Total de Pedido durante o mês: 260 (duzentos e sessenta) unidades.

**Secretaria Municipal e Educação**

Segunda – Feira até Sexta-Feira (05 dias)

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | SEG | TER | QUA | QUI | SEX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | Creche Municipal Alzira Borges Ferreira | Maria de Aguiar, S/N, Bairro João Gonçalves da Neiva | 07:00 horas | 60 | 30 | 60 | 30 | 60 |
| | | | 13:30 horas | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **ITEM** | **LOCAL** | **ENDEREÇO** | **HORÁRIO** | **SEG** | **TER** | **QUA** | **QUI** | **SEX** |
| Pão de Sal | E. M. Dona Maria Duarte Braga | Praça Lucy Gomes Caputo, Nº52, Bairro Centro | 07:00 horas | 05 | 05 | 05 | 05 | 05 |
| | | | 13:30 horas | - | - | - | - | - |
| **ITEM** | **LOCAL** | **ENDEREÇO** | **HORÁRIO** | **SEG** | **TER** | **QUA** | **QUI** | **SEX** |
| Pão de Sal | E. M. José Pires de Lima | Rua Tanguetá, Nº 353, Bairro Centro | 07:00 horas | 05 | 05 | 05 | 05 | 05 |
| | | | 13:30 horas | - | - | - | - | - |

| ITEM | LOCAL | ENDEREÇO | HORÁRIO | SEG | TER | QUA | QUI | SEX |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pão de Sal | Centro Municipal de Educação Infantil | Rua Francisco Alvares Vieira, S/N, Bairro Piraubinha | 07:00 horas | 90 | 70 | 90 | 70 | 90 |
| | | | 13:30 horas | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| Pão de Sal | E. M. Monsenhor Ibrahim Gomes Caputo | | 07:00 horas | - | - | - | - | - |
| | | | 13:30 horas | 05 | 05 | 05 | 05 | 05 |

Total de Pedido durante a semana: 1.095 (um mil e noventa e cinco) unidades.

Total de Pedido durante o mês: 4.380 (quatro mil e trezentos e oitenta) unidades.

**Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.5. Na presente contratação, considerando a baixa complexidade do objeto, bem como suas características, não haverá exigência de garantia, manutenção ou assistência técnica.

## VI – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.7. O fiscal técnico 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 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.

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 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.

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

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

6.8. O fiscal 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 ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

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.

6.9.1. 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.

6.9.2. 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.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

6.11. O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.12. A gestão e fiscalização contratual caberá à Unidade Requisitante, através dos seguintes responsáveis:

**Fiscal**

Thaís Pereira Gonçalves | 510306

Cláudia de Paiva Teixeira | 5434

Robson de Oliveira Gaspar | 527

Mislene da Silva | 1175

Júlia Luísa Ferreira da Costa Xavier | 2355

Maria Gabriela Fagundes Corrêa | 5744

**6. Gestor**

Paula Oliveira Condé | 5804

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari | 611

Cristina Barbosa Toledo Neiva | 5510

Nathalia de Abreu Barreiros Souza | 5561

Gustavo de Souza Mendonça | 5420

Marco Aurélio Salgado Pires | 5424

Ivair do Amaral de Oliveira | 5755

## VII – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

**Recebimento do Objeto**

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 06 (seis) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 12 (doze) horas, 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. 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.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a empresa deverá ser comunicada para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

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

**Prazo de liquidação**

7.8. 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.

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de 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.

7.9. 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.

7.10. 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, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.11. Constatando-se, junto ao SICAF, 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.

7.12. 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.

7.13. 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.

7.14. 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.

**Prazo de pagamento**

7.15. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

**Forma de pagamento**

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

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

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

7.18.1. 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.

7.19. 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.

## VIII – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

**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 POR ITEM**.

**Exigências de habilitação**

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

**Habilitação jurídica**

8.3. 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;

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

8.5. 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;

8.6. 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;

8.7. 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.

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

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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).

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

**Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

8.15. 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

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

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.

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

8.17. 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;

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

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital 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.

8.22. 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 Técnica**

8.23. 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.

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

8.23.2. 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.

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

## IX – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 551.081,14 (quinhentos e cinquenta e um mil, oitenta e um reais e quatorze centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## X – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Trata-se de Registro de preços, portanto, não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

Piraúba - MG, 24 de agosto de 2026.

| | |
|---|---|
| Paula Oliveira Condé<br>Secretária Municipal de Administração | Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari<br>Secretária Municipal de Educação |
| Cristina Barbosa Toledo Neiva<br>Secretária Municipal de Saúde | Nathalia de Abreu Barreiros Souza<br>Secretária Municipal de Assistência Social |
| Gustavo de Souza Mendonça<br>Secretário Municipal de Obras, Estradas, Trânsito e Transportes | Marco Aurélio Salgado Pires<br>Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente |

Ivair do Amaral de Oliveira
Secretário Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo

## Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

**PROCESSO Nº 118|2026**

## I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1. A presente justificativa visa fundamentar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios de padaria, especialmente pães e demais produtos correlatos, para atender às demandas da Prefeitura Municipal de Piraúba-MG. A aquisição se faz necessária para o fornecimento de pães e itens de padaria destinados ao consumo de servidores públicos municipais em atividades laborais


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

contínuas, contribuindo para a manutenção da qualidade do serviço público e bem-estar dos colaboradores em setores que, por natureza, exigem dedicação em tempo integral ou em regime de plantão. Além disso, os alimentos também serão utilizados em eventos institucionais, como capacitações, reuniões técnicas, treinamentos, oficinas e demais encontros promovidos pelas secretarias municipais, com o objetivo de fortalecer a gestão pública, promover o desenvolvimento profissional dos servidores e melhorar o atendimento à população. Ressalta-se que a disponibilização de alimentação adequada nesses eventos é uma prática comum e recomendada, uma vez que contribui para a permanência e concentração dos participantes, assegurando melhor aproveitamento das ações promovidas. Portanto, a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios de padaria justifica-se pela necessidade de garantir qualidade, regularidade e segurança no atendimento às demandas institucionais da administração pública municipal.

## II – UNIDADE REQUISITANTE:

| Setor Requisitante (Unidade\|Setor\|Departamento): | Responsável |
|---|---|
| Secretaria Municipal de Administração | Paula Oliveira Condé |
| Secretaria Municipal de Assistência Social | Marjorie Claro Cabido |
| Secretaria Municipal de Saúde | Nathalia de Abreu Barreiros Souza |
| Secretaria Municipal de Educação | Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari |
| Secretaria Municipal de Obras, Estradas, Trânsito E Transportes | Gustavo de Souza Mendonça |
| Secretaria Municipal e Agricultura, Meio Ambiente E Turismo | Marco Aurélio Salgado Pires |
| Secretaria Municipal de Esporte, Cultura e Lazer | Ivair do Amaral de Oliveira |

## III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. Especificação do objeto:

1981 Biscoito Amanteigado Casadinha.

1982 Biscoito Amanteigado Chocolate.

1984 Biscoito Amanteigado Nata.

1985 Biscoito Sequilhos.

1986 Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Forma 60cmx50cm. Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado.

1987 Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco).

1988 Broinha Média de Fubá.

1989 Casadinha 60g/unid.

1990 Croissant brioche recheado de presunto e mozarela 60g/unid.

1991 Doce Fatia de Braga. - Embalado em bandeja descartável e papel salofone branco.

1993 Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). - Pote 500g.

1994 Margarina com sal pote de 500gramas - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto

2003 Mortadela Defumada

2001 Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog. Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras, Tipo: Cachorro Quente. Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Assado.


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

1998 Pão de Queijo 50g/unid. - Ingredientes: biscoito de polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal e queijo, de consistência macia e elástica, existindo pequenas variações.

1999 Pão Doce de Coco. - Pão doce de coco, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/ polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto.

2000 Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado

2002 Presunto Cozido - Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada.

2007 Queijo Mussarela - Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada.

2004 Requeijão Cremoso - Pote de 420G, consistência cremoso-pastosa com uma coloração entre branco e amarelo.

2008 Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento.

2009 Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento.

2015 Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite.

2014 Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado.

## IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

4.1. Não identificamos outras alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição dos gêneros alimentícios de Padaria.

## V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 03 (três) dias, contados da emissão da Autorização de Fornecimento, sob demanda da unidade, de forma parcelada, considerando se tratar de itens perecíveis.

5.2. No serviço se inclui as operações de preparo, transporte e distribuição dos gêneros de padaria nos locais de consumo.

5.3. O tempo entre a fornada de pães de sal e a entrega não pode exceder a 60 (sessenta) minutos, com a finalidade de manter a qualidade dos produtos, mediante solicitação com a antecedência prevista no item 5.1.

5.3.1. Todos os itens deverão estar dentro da data de validade e em excelentes condições de consumo.

5.4. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas assim que receberem a Autorização de Fornecimento para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.5. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço anexado na Autorização de Fornecimento, nos horários destinados pela secretaria solicitante.

5.6. Os produtos deverão obedecer às normas técnicas aplicáveis aos fornecimentos desta natureza, ficando desde já estabelecido que só serão aceitos após rigoroso exame efetuado pelo responsável pelo recebimento e caso não satisfaçam às necessidades do consumo serão recusados, devendo ser substituídos, sem qualquer ônus para a Prefeitura.

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

## VI – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

6.1. Conforme levantamento da área técnica, a demanda da UNIDADE REQUISITANTE tem a seguinte característica:

**Secretaria Municipal de Administração:**

| ITEM | CÓD | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1981 | Biscoito Amanteigado Casadinha. | KG | 40 |
| 2 | 1982 | Biscoito Amanteigado Chocolate. | KG | 40 |
| 3 | 1984 | Biscoito Amanteigado Nata. | KG | 40 |
| 4 | 1985 | Biscoito Sequilhos. | KG | 14 |
| 5 | 1986 | Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Forma 60cmx50cm. Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado. | KG | 500 |
| 6 | 1987 | Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco). | UN | 300 |
| 7 | 1988 | Broinha Média de Fubá. | UN | 400 |
| 8 | 1989 | Casadinha 60g/unid. | KG | 14 |
| 9 | 1990 | Croissant brioche recheado de presunto e mozarela 60g/unid. | UN | 1.400 |
| 10 | 1991 | Doce Fatia de Braga. Doce Fatia de Braga embalado em bandeja descartável e papel salofone branco. | UN | 150 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 11 | 1993 | Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). Pote 500g. | P | 100 |
| 12 | 1994 | Margarina com sal pote de 500gramas - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto | P | 500 |
| 13 | 2003 | Mortadela Defumada | KG | 180 |
| 14 | 2001 | Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog. Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras, Tipo: Cachorro Quente. Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Assado. | UN | 51.500 |
| 15 | 1998 | Pão de Queijo 50g/unid. Ingredientes: biscoito de polvilho azedo ou doce acrescido de ovos, sal, óleo vegetal e queijo, de consistência macia e elástica, existindo pequenas variações. | UN | 8.500 |
| 16 | 1999 | Pão Doce de Coco. - Pão doce de coco, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato | UN | 3.000 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/ polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto. | | |
| 17 | 2000 | Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado | UN | 15.000 |
| 18 | 2002 | Presunto cozido, embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 70 |
| 19 | 2007 | Queijo mussarela: Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração | KG | 120 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | | |
| 20 | 2004 | Requeijão Cremoso - Pote de 420G, consistência cremoso-pastosa com uma coloração entre branco e amarelo. | UN | 115 |
| 21 | 2008 | Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento. | KG | 270 |
| 22 | 2009 | Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento. | KG | 280 |
| 23 | 2015 | Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite. | UN | 10 |
| 24 | 2014 | Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado. | PT | 84 |

**Secretaria Municipal de Educação:**

| ITEM | CÓD | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1981 | Biscoito Amanteigado Casadinha. | KG | 10 |
| 2 | 1982 | Biscoito Amanteigado Chocolate. | KG | 10 |
| 3 | 1984 | Biscoito Amanteigado Nata. | KG | 10 |
| 4 | 1985 | Biscoito Sequilhos. | KG | 6 |
| 5 | 1986 | Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser | KG | 300 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Forma 60cmx50cm. Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado. | | |
| 6 | 1987 | Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco). | UN | 500 |
| 7 | 1988 | Broinha Média de Fubá. | UN | 150 |
| 8 | 1989 | Casadinha 60g/unid. | KG | 6 |
| 9 | 1993 | Manteiga Creme de leite e sal (cloreto de sódio). - Pote 500g. | P | 300 |
| 10 | 1994 | Margarina com sal pote de 500gramas - sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto | P | 300 |
| 11 | 2001 | Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog. Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras, Tipo: Cachorro Quente. Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, | UN | 19.500 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Assado. | | |
| 12 | 2000 | Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado | UN | 60.700 |
| 13 | 2002 | Presunto Cozido - Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 10 |
| 14 | 2007 | Queijo Mussarela - Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 10 |
| 15 | 2004 | Requeijão Cremoso - Pote de 420G, consistência cremoso-pastosa com uma coloração entre branco e amarelo. | UN | 100 |

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 16 | 2008 | Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento. | KG | 25 |
| 17 | 2009 | Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento. | KG | 25 |
| 18 | 2015 | Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite. | UN | 25 |
| 19 | 2014 | Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado. | PT | 10 |

**Secretaria Municipal de Saúde:**

| ITEM | CÓD | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1981 | Biscoito Amanteigado Casadinha. | KG | 10 |
| 2 | 1982 | Biscoito Amanteigado Chocolate. | KG | 10 |
| 3 | 1984 | Biscoito Amanteigado Nata. | KG | 10 |
| 4 | 1985 | Biscoito Sequilhos. | KG | 6 |
| 5 | 1986 | Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. | KG | 50 |


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Forma 60cmx50cm. Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado. | | |
| 6 | 1987 | Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco). | UN | 20 |
| 7 | 1988 | Broinha Média de Fubá. | UN | 50 |
| 8 | 1989 | Casadinha 60g/unid. | KG | 6 |
| 9 | 1993 | Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). - Pote 500g. | P | 95 |
| 10 | 1994 | Margarina com sal pote de 500gramas - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto | P | 170 |
| 11 | 2000 | Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado | UN | 80.000 |
| 12 | 2002 | Presunto Cozido - Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter | KG | 10 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | | |
| 13 | 2007 | Queijo Mussarela - Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 10 |
| 14 | 2004 | Requeijão Cremoso - Pote de 420G, consistência cremoso-pastosa com uma coloração entre branco e amarelo. | UN | 100 |
| 15 | 2008 | Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento. | KG | 25 |
| 16 | 2009 | Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento. | KG | 25 |
| 17 | 2015 | Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite. | UN | 5 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 18 | 2014 | Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado. | PT | 10 |

**Secretaria Municipal de Assistência Social:**

| ITEM | CÓD | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1981 | Biscoito Amanteigado Casadinha. | KG | 10 |
| 2 | 1982 | Biscoito Amanteigado Chocolate. | KG | 10 |
| 3 | 1984 | Biscoito Amanteigado Nata. | KG | 10 |
| 4 | 1985 | Biscoito Sequilhos. | KG | 6 |
| 5 | 1986 | Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Forma 60cmx50cm. Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado. | KG | 50 |
| 6 | 1987 | Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco). | UN | 20 |
| 7 | 1988 | Broinha Média de Fubá. | UN | 50 |
| 8 | 1989 | Casadinha 60g/unid. | KG | 6 |
| 9 | 1993 | Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). - Pote 500g. | P | 50 |
| 10 | 1994 | Margarina com sal pote de 500gramas - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, leite em | P | 300 |


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto | | |
| 11 | 2001 | Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog (doce). - Pão de Hot Dog. Base: Farinha De Trigo Integral/Enriquecida, Fibras, Tipo: Cachorro Quente. Ingredientes Adicionais: Ácido Fólico, Açúcar, Sal, Fermento, Óleo Vegetal, Apresentação: Assado. | UN | 29.000 |
| 12 | 2000 | Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado | UN | 15.000 |
| 13 | 2002 | Presunto Cozido - Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção | KG | 10 |


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | | |
| 14 | 2007 | Queijo Mussarela - Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 10,0000 |
| 15 | 2004 | Requeijão Cremoso - Pote de 420G, consistência cremoso-pastosa com uma coloração entre branco e amarelo. | UN | 50 |
| 16 | 2008 | Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento. | KG | 25 |
| 17 | 2009 | Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento. | KG | 25 |
| 18 | 2015 | Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite. | UN | 5 |
| 19 | 2014 | Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado. | PT | 10 |

**Secretaria Municipal de Obras, Estradas, Trânsito e Transportes:**


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

| ITEM | CÓD | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1981 | Biscoito Amanteigado Casadinha. | KG | 10 |
| 2 | 1982 | Biscoito Amanteigado Chocolate. | KG | 10 |
| 3 | 1984 | Biscoito Amanteigado Nata. | KG | 10 |
| 4 | 1985 | Biscoito Sequilhos. | KG | 6 |
| 5 | 1986 | Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Forma 60cmx50cm. Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado. | KG | 50 |
| 6 | 1987 | Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco). | UN | 20 |
| 7 | 1988 | Broinha Média de Fubá. | UN | 50 |
| 8 | 1989 | Casadinha 60g/unid. | KG | 6 |
| 9 | 1993 | Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). - Pote 500g. | P | 50 |
| 10 | 1994 | Margarina com sal pote de 500gramas - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ | P | 300 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto | | |
| 11 | 1999 | Pão Doce de Coco. - Pão doce de coco, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/ polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto. | UN | 2.500 |
| 12 | 2000 | Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado | UN | 22.000 |
| 13 | 2002 | Presunto Cozido - Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária | KG | 10 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | | |
| 14 | 2007 | Queijo Mussarela - Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 10 |
| 15 | 2004 | Requeijão Cremoso - Pote de 420G, consistência cremoso-pastosa com uma coloração entre branco e amarelo. | UN | 50 |
| 16 | 2008 | Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento. | KG | 25 |
| 17 | 2009 | Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento. | KG | 25 |
| 18 | 2015 | Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite. | UN | 5 |
| 19 | 2014 | Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado. | PT | 10 |

**Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente:**


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

| ITEM | CÓD | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1981 | Biscoito Amanteigado Casadinha. | KG | 10 |
| 2 | 1982 | Biscoito Amanteigado Chocolate. | KG | 10 |
| 3 | 1984 | Biscoito Amanteigado Nata. | KG | 10 |
| 4 | 1985 | Biscoito Sequilhos. | KG | 6 |
| 5 | 1986 | Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Forma 60cmx50cm. Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado. | KG | 50 |
| 6 | 1987 | Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco). | UN | 20 |
| 7 | 1988 | Broinha Média de Fubá. | UN | 50 |
| 8 | 1989 | Casadinha 60g/unid. | KG | 6 |
| 9 | 1993 | Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). - Pote 500g. | P | 5 |
| 10 | 1994 | Margarina com sal pote de 500gramas - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e Inter esterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ | P | 30 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Prazo de validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. Data de entrega não superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto | | |
| 11 | 2000 | Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado | UN | 7.300 |
| 12 | 2002 | Presunto Cozido - Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 10 |
| 13 | 2007 | Queijo Mussarela - Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável | KG | 10 |


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | | |
| 14 | 2008 | Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento. | KG | 25 |
| 15 | 2009 | Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento. | KG | 25 |
| 16 | 2015 | Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite. | UN | 5 |
| 17 | 2014 | Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado. | PT | 10 |

**Secretaria Municipal de Esporte, Cultura, Lazer e Turismo:**

| ITEM | CÓD | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANTIDADE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 1981 | Biscoito Amanteigado Casadinha. | KG | 10 |
| 2 | 1982 | Biscoito Amanteigado Chocolate. | KG | 10 |
| 3 | 1984 | Biscoito Amanteigado Nata. | KG | 10 |
| 4 | 1985 | Biscoito Sequilhos. | KG | 6 |
| 5 | 1986 | Bolo Confeitado tipo Aniversário. - Bolo confeitado tipo aniversário. Produto de qualidade, com aspecto fresco e íntegro. Massa de cenoura ou branca tipo pão de ló ou de chocolate (com coloração escura uniforme e sabor característico de chocolate). Massa com textura macia, aerada, produzida com matérias-primas de qualidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato retangular. Tempo de forno suficiente para que a massa não queime, não apresente sabor, cor e odor de queimado | KG | 50 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ou fique embatumada. A massa deverá ser umedecida com calda. Duas camadas de recheio de: doce de leite, brigadeiro ou beijinho. Cobertura de brigadeiro. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Preparado com no máximo 24h da data da entrega. Forma 60cmx50cm. Conforme interesse o produto poderá ser solicitado inteiro ou fatiado. | | |
| 6 | 1987 | Bolo tipo caseiro de 400gr (cenoura com chocolate, mandioca, chocolate, natural, laranja, coco). | UN | 20 |
| 7 | 1988 | Broinha Média de Fubá. | UN | 50 |
| 8 | 1989 | Casadinha 60g/unid. | KG | 6 |
| 9 | 2002 | Presunto Cozido - Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração 0 a 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | KG | 10 |
| 10 | 2007 | Queijo Mussarela - Produto de qualidade. Embalagem resistente, atóxica e íntegra, não deve estar estufada. Ausência de umidade, corpos estranhos, sujidades, furos e avarias. Aspecto fresco, com cor, aroma, sabor, textura característicos do produto. Não deve ter sabor ácido ou rançoso. A textura deve ser firme. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura de refrigeração | KG | 10 |



Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | até 4°C. Prazo de validade de, no mínimo, 75% do indicado na embalagem, na data de entrega, fatiada. | | |
| 11 | 2008 | Salgados Assados Variados - Salgados Assados tipos variados (pastel, empada, esfirra, etc) tamanho festa. Cento. | KG | 25 |
| 12 | 2009 | Salgados Fritos Variados - Salgados fritos tipos variados (coxinha, risole, quibe, cigarrete, bolinha de queijo, etc). Cento. | KG | 25 |
| 13 | 2015 | Tabuleiro de Bolo Sabor Natural - Tabuleiro de bolo sabor natural tamanho 40x60cm, sem adição de corantes, aromatizantes artificiais ou conservantes, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga ou óleo, e leite. | UN | 5 |
| 14 | 2014 | Torta de Pão de Forma (com 8 pacotes) - Torta de pão de forma (com 8 pacotes que serve 50 pessoas). Com recheio de frango, maionese, cenoura, milho, azeitonas, cobertura de queijo parmesão ralado. | PT | 10 |

Os pedidos de itens de padaria eram anteriormente centralizados e filtrados pela Secretaria Municipal de Administração, razão pela qual não há histórico dos anos anteriores devidamente segregado por Secretaria.

Para fins de melhor organização, controle e transparência, no presente processo os itens estão sendo separados por Secretaria, permitindo maior clareza quanto às necessidades de cada unidade administrativa e facilitando o acompanhamento e a gestão da contratação.

Ressalta-se, contudo, que a maioria dos itens previstos neste processo corresponde a itens que se repetem em relação ao exercício anterior, mantendo-se a necessidade habitual de aquisição. Constituem exceção os itens Pão de Coco e Pão Francês, que aumentaram referente ao histórico de aquisição anterior em razão da necessidade identificada para o atendimento das demandas atuais.

**Justificativa (do aumento ou não do item):** Ressalta-se que o quantitativo licitado no exercício anterior se mostrou insuficiente para atender integralmente à demanda anual do Município. Em razão disso, foi necessário realizar remanejamentos entre as Secretarias para suprir as necessidades, além de terem ocorrido períodos em que não houve disponibilidade dos produtos de padaria. Diante dessa experiência, verifica-se a necessidade de dimensionar adequadamente os quantitativos para o presente processo, considerando a demanda efetivamente observada e a necessidade de garantir a continuidade do fornecimento. A disponibilidade regular dos itens de padaria é de suma importância para o

atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e dos funcionários, evitando desabastecimentos, remanejamentos emergenciais e interrupções no fornecimento. Assim, a previsão dos quantitativos neste processo busca assegurar maior eficiência no planejamento da contratação, continuidade do fornecimento e adequado atendimento das demandas durante todo o período de vigência.

| ITEM | CÓD | DESCRIÇÃO | UNIDADE | QUANT. SOLICITADA EM 2025 | QUANTIDADE SOLICITADA |
|---|---|---|---|---|---|
| 16 | 1999 | Pão Doce de Coco. - Pão doce de coco, com aspecto fresco, cor, aroma, textura (macia) e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade, queimado, corantes, nem estar embatumado. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Com formato fusiforme. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá estar íntegra, bem lacrada e deverão ser resistentes e transparentes (polietileno/ polipropileno). O prazo entre a fabricação e a entrega deverá ser de no máximo 6 (seis) horas. O produto deverá apresentar validade mínima de 72 horas após entrega. Peso líquido médio de 50g do produto. | UN | 2.500 | 5.500 |
| 17 | 2000 | Pão Francês (de sal). - Pão Francês, Base: De Farinha De Trigo Refinada, Tipo: Tipo Francês/Branco/De Sal, Tipo Adicional: Tradicional, Apresentação: Assado | UN | 133.900 | 200.000 |

6.1.1. Os responsáveis técnicos pelo levantamento das quantidades necessárias à contratação para aquisição de gêneros alimentícios de padaria declaram, para os devidos fins, que as estimativas apresentadas refletem, com fidedignidade, a realidade do Município de Piraúba, tendo sido apuradas a partir de metodologia idônea e verificável, consistente na análise do consumo histórico dos itens de padaria utilizados nos respectivos locais de consumo, na verificação dos estoques existentes e dos níveis de reposição, na identificação da demanda reprimida, bem como na avaliação dos fluxos de atendimento oriundos das Secretarias Municipais, além da consideração de parâmetros técnicos

SETOR DE LICITAÇÃO
Fls. _____

relacionados à natureza dos produtos, sua periodicidade de utilização e às diretrizes das políticas públicas.

6.1.2. Declaram, ainda, que as projeções foram ajustadas para contemplar a continuidade e eventual ampliação dos serviços, de modo a assegurar o adequado abastecimento das unidades demandantes e evitar tanto a subestimação quanto a superestimação da demanda, reconhecendo que a fixação de quantitativos dissociados da necessidade real configura falha grave de planejamento, apta a comprometer a eficiência da contratação e a economicidade do gasto público, podendo ensejar responsabilização dos agentes envolvidos, nos termos dos arts. 6º, incisos XXIII, alínea "a", e XXV, alínea "f", art. 18, inciso IV, art. 23, caput, e art. 40, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, em consonância com o entendimento consolidado pelo Tribunal de Contas da União no âmbito do Acórdão nº 547/2026-Plenário.

**VII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:**

7.1. O valor estimado preliminar da contratação é de R$ 552.000,00 (quinhentos e cinquenta e dois mil reais).

**VIII – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:**

8.1. A entrega deverá ser parcelada, conforme demanda e capacidade de armazenamento da instituição.

8.2. A aquisição será dividida em itens, observando-se o princípio do parcelamento, com vistas a ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

**IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:**

9.1. Não foram encontradas nos registros existentes outras contratações vigentes do mesmo objeto no âmbito do MUNICÍPIO DE PIRAÚBA-MG.

**X – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:**

10.1. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para os exercícios subsequentes.

**XI – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:**

11.1. A aquisição de gêneros alimentícios de padaria traz uma série de benefícios diretos e indiretos para a Administração Municipal de Piraúba, refletindo positivamente na eficiência dos serviços públicos e no bem-estar dos servidores e colaboradores.



Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

11.1.1. Ao disponibilizar alimentação básica em determinados setores e eventos, a administração demonstra cuidado com os profissionais que atuam diariamente em prol da população, promovendo um ambiente de trabalho mais humanizado e acolhedor.

11.1.2. A oferta de alimentos durante jornadas prolongadas, capacitações e reuniões permite maior concentração, engajamento e disposição dos participantes, favorecendo a tomada de decisões e o aproveitamento dos conteúdos propostos.

11.1.3. A alimentação é um elemento importante para o sucesso de eventos como cursos, encontros técnicos, treinamentos e reuniões estratégicas, garantindo conforto e permanência dos participantes durante todo o período previsto.

11.1.4. Com servidores mais bem preparados e motivados, a qualidade dos serviços prestados à população tende a melhorar, promovendo uma administração mais eficiente, integrada e comprometida com os resultados.

11.1.5. A contratação de fornecedores do ramo de panificação pode beneficiar diretamente empreendedores locais, promovendo o desenvolvimento econômico e gerando empregos no próprio município.

11.2. Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios de padaria representa não apenas uma medida de apoio logístico às atividades da administração, mas também uma estratégia de fortalecimento institucional, valorização humana e incentivo à economia municipal.

**XII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:**

12.1. Não haverá providências ou adequações previamente necessárias para a aquisição dos gêneros alimentícios de padaria.

**XIII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:**

13.1. A fornecedora deverá pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental, em especial aos artigos 4º, 5º e 6º da Instrução Normativa N.º 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e a Resolução 307, de 05 de julho de 2002, do CONAMA.

13.2. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela Contratada:

a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água.

b) Os materiais empregados pela Contratada deverão atender à melhor relação entre custos e benefícios, considerando-se os impactos ambientais, positivos e negativos, associados ao produto.

c) A qualquer tempo a Contratante poderá solicitar à Contratada a apresentação de relação com as marcas e fabricantes dos produtos e materiais utilizados, podendo vir a solicitar a substituição de quaisquer itens por outros, com a mesma finalidade, considerados mais adequados do ponto de vista dos impactos ambientais.

**XIV – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:**

14.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação, tendo em vista na capacidade da solução apresentada alcançar, da melhor forma possível, os interesses público e institucional.

**XIV – RESPONSÁVEIS:**

**Thaís Pereira Gonçalves | 510306**

**Tatiane Rodrigues Maciel | 510281**

**Rosimar Cantelle Tavares | 5419**

**Robert William Carvalho da Silva | 4437**

**Darlan Ferreira De Assis | 3656**

**Bruno Ruza Ramos | 3791**

**Enilson Fernandes da Silva | 5754**

Piraúba - MG, 07 de agosto de 2026.

| | |
|---|---|
| _____<br>Thaís Pereira Gonçalves<br>Coordenadora de Departamento Pessoal | _____<br>Tatiane Pereira Gonçalves<br>Coordenadora de Seção de Merenda Escolar |
| _____<br>Rosimar Cantelle Tavares<br>Coordenadora de Departamento da Saúde | _____<br>Robert William Carvalho<br>Coordenador de Seção de Planejamento e Desenvolvimento Econômico |
| _____<br>Darlan Ferreira de Assis<br>Agente Administrativo | _____<br>Bruno Ruza Ramos<br>Técnico de Meio Ambiente |

_____
Enilson Fernandes da Silva
Coordenador de Divisão da Secretaria de Esporte, Cultura e Lazer

**ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços**

**PROCESSO Nº 118|2026**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036|2026**

**ARP Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ..... E A EMPRESA.....**.

O **MUNICÍPIO DE .....**, através da PREFEITURA MUNICIPAL DE **.....**, com Paço Municipal na **.....**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº **.....**, neste ato representado(a) pelo(a) **.....** (**cargo e nome**), nomeado(a) pela Portaria nº **.....** de **....** de **.....** de 202**...**, portador da matrícula funcional nº **.....**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, nº **...../**202**...**, processo administrativo n.º **.....**, RESOLVE registrar os preços da empresa **RAZÃO SOCIAL...**, inscrito no CNPJ sob o nº**...**, com sede à **.....**, neste ato representado(a) por ..... (**nome e função no contratado**), conforme **atos constitutivos da empresa** OU **procuração apresentada nos autos**, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital ou Aviso de Contratação DIreta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº **.....**, de xx de xxxx de xxxx, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste instrumento e em conformidade com as disposições a seguir:

## 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **.....**, na forma especificada no Termo de Referência, anexo I do Edital nº.....|2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

## 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

| Item do TR | Especificação | *Marca (se exigida no edital) \| Modelo (se exigido no edital)* | Unidade | QUANT. | Valor Unitário R$ | Valor Total R$ | *Prazo de garantia ou validade* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | |

## 3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE **.....**.


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

3.2. Além do gerenciador, não há outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

## 4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.

## 5. VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

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

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário.

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

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

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

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

5.7. A ata de registro de preços deverá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.8. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.9. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

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

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

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

## 6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

## 7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

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

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

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

## 8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

c) Não aceitar manter seu preço registrado; ou

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

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

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

A) Por razão de interesse público;

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

C) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

## 9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

## 10.CONDIÇÕES GERAIS

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que,


Prefeitura de Piraúba
Rua Opema, 610 | Centro | Piraúba – MG | 36170-000
www.pirauba.mg.gov.br | 0800 573 1575

depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

**ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta**

**PROCESSO Nº 118|2026**
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036|2026**

_____, inscrito no CNPJ sob o nº ....., endereço completo ....., neste ato representado por: nome e prenomes....., nacionalidade....., estado civil....., profissão....., inscrito no CPF sob o nº....., portador do RG nº....., tendo por endereço eletrônico....., com endereço institucional à ....., DECLARA, sob as penas da Lei que:

A) 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;

B) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

C) 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;

D) 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;

E) 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;

F) Para fins do disposto no Inciso III do Artigo 1º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, que cumpre os requisitos estabelecidos em seu Artigo 3º e está apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido no Capítulo V – Seção Única daquela Lei Complementar. Declaro ainda, que não existe qualquer impedimento entre os previstos nos Incisos do §4º do Artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006. (  ) SIM | (  ) NÃO.

G) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, bem como não se acha declarado inidôneo ou suspenso do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, estando ciente da responsabilidade de declarar ocorrências posteriores.

H) Os dados para eventual celebração de contrato/ARP do(s) representante(s) legal(is) da empresa são:

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL, nacionalidade, estado civil, profissão, inscrito no CPF sob o nº ....., portador da C.I. ....., órgão expedidor, endereço profissional.

I) Apresenta as seguintes informações de contato: endereço eletrônico ..... e telefone ..... , para envio de documentos e realização de contatos oficiais da Prefeitura Municipal de .....

J) Apresenta os seguintes dados bancários:
Instituição Financeira:
Agência:
Conta:
Variação:

Assume, ainda, inteira responsabilidade pela veracidade de todas as informações prestadas.

Local, data.

ASSINATURA