AVISO DE EDITAL - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

Processo Administrativo PC n° 24/2026
Ampla Concorrência

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Fundação de Ensino Técnico Intensivo "DR. Renê Barsam" - FETI/MG, com endereço à Rua Major Eustáquio nº 790 – São Benedito – Uberaba/MG, CEP 38.010-270, inscrito no CNPJ sob o nº 19.061.464/0001-36, isento de inscrição estadual, realizará a licitação para o **FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONGELADOS** destinados à Unidade de Alimentação e Nutrição da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA** e modo de disputa ABERTO, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01/04/21, Decreto Municipal nº 3.815 de 31/03/2023 e Lei Complementar nº 123 de 14/12/06 e suas alterações e demais condições fixadas neste edital.

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

DATA DA SESSÃO:	Data: **29/10/2026**
PERÍODO DE PROPOSTAS	De 19/10/2026 às 08:00 h até 29/10/2026 às 08:59 h
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E INÍCIO DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:	: 29/10/2026 às 09:00h
LINK DE ACESSO A PLATAFORMA LICITANET:	https://www.licitanet.com.br/
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	**Menor Preço por Item**
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO	**R$ 115.918,04** (cento e quinze mil, novecentos e dezoito reais e quatro centavos)

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS: fetilicitacao@uberabadigital.com.br

INFORMAÇÕES: O Edital e seus ANEXOS poderão ser obtidos de forma integral e gratuita nos seguintes acessos:

* Portal do Cidadão da FETI de Uberaba/MG [Aba TRANSPARÊNCIA] pelo link: <http://prefeitura.uberaba.mg.gov.br/portalcidadao>;

* Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), pelo link:< https://www.gov.br/pncp/pt-br>;

* Junto à plataforma eletrônica de licitações (LICITANET): . https://www.licitanet.com.br/

1- DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1- O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada para o **FORNECIMENTO PARCELADO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONGELADOS** destinados à Unidade de Alimentação e Nutrição da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI, ao preparo de cafés da manhã, lanches, eventos institucionais e demais refeições, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 - A licitação será realizada por **item**, adotando-se como critério de julgamento o **menor preço por item**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto, conforme tabela constante abaixo.

PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONGELADOS				
ITEM	**QUANT/ UNID.**	**PRODUTO E DESCRIÇÃO TÉCNICA MÍNIMA**	***VALOR ESTIMADO POR ITEM/ R$***	***VALOR ESTIMADO TOTAL/ R$***
1	**1.350,00 KG**	**Pão Francês Congelado (Massa Crua);** Massa crua modelada e ultracongelada, produzida com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e demais ingredientes permitidos. Peso unitário após assamento entre 50 g e 75 g. Fermentação controlada entre 6 e 12 horas. Após assado deverá apresentar casca fina e crocante, coloração dourada uniforme, miolo macio e alveolado, aroma e sabor característicos, sem deformações, queimaduras ou rachaduras excessivas. Gramatura referencial da memória: 65 g por unidade.	R$ 13,63	R$ 18.400,50
2	**29 KG**	**Pão de Queijo Congelado - Coquetel/Lanche (30 g a 40 g);** Produto congelado pronto para assar, elaborado com polvilho doce e/ou azedo, queijo, leite, ovos e demais ingredientes permitidos. Deverá conter, no mínimo, 10% de queijo na formulação. Após assado deverá apresentar superfície dourada, casca crocante, interior macio e elástico, aroma e sabor característicos de queijo. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	R$ 22,27	R$ 645,83

3	**1.246,00 KG**	**Pão de Queijo Congelado - Lanche (70 g a 80 g);** Produto congelado pronto para assar, elaborado com polvilho doce e/ou azedo, queijo, leite, ovos e demais ingredientes permitidos. Deverá conter, no mínimo, 10% de queijo na formulação. Após assado deverá apresentar crescimento uniforme, casca crocante, miolo macio, aroma e sabor característicos. Gramatura referencial da memória: 80 g por unidade.	R$ 23,56	R$ 29.355,76
4	**317 KG**	**Pão de Hambúrguer com Gergelim;** Produto congelado, pré-modelado e pronto para assar, elaborado com farinha de trigo enriquecida, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Peso unitário entre 80 g e 90 g. Formato circular, com cobertura de gergelim, devendo apresentar, após o forneamento, massa macia, miolo uniforme, casca fina e características próprias do produto. Gramatura referencial da memória: 85 g por unidade.	R$ 14,92	R$ 4.729,64
5	**403 KG**	**Pão de Hot Dog;** Produto congelado, pré-modelado e pronto para assar, produzido com farinha de trigo enriquecida e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Peso unitário entre 80 g e 100 g. Formato alongado, apropriado para recheios, devendo apresentar, após o forneamento, massa macia, miolo uniforme, casca fina e características próprias do produto. Gramatura referencial da memória: 100 g por unidade.	R$ 14,60	R$ 5.883,80
6	**187 KG**	**Pão de Batata / Pão Minuto;** Produto congelado em massa crua ou pré-assada. Quando denominado pão de batata, deverá conter batata em sua composição sob a forma de purê, flocos ou fécula. Peso unitário entre 40 g e 50 g. Massa macia e leve, simples ou recheada, conforme demanda da Administração. Gramatura referencial da memória: 45 g por unidade.	R$ 21,43	R$ 4.007,41

7	**187 KG**	**Pão de Milho;** Produto congelado em massa crua ou pré-assada, elaborado com farinha de trigo e derivados de milho. Peso aproximado de 40 g. Cor amarelada característica, superfície polvilhada com fubá, aroma e sabor típicos de milho. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	R$ 18,18	R$ 3.399,66
8	**255 KG**	**Baguete Simples;** Massa crua congelada destinada ao assamento posterior. Comprimento aproximado entre 15 cm e 20 cm e peso unitário aproximado de 240 g. Após assada deverá apresentar casca levemente crocante, miolo macio e formato uniforme, adequada para sanduíches. Gramatura referencial da memória: 240 g por unidade.	R$ 11,78	R$ 3.003,90
9	**260 KG**	**Broa Doce;** Produto congelado pronto para assar, elaborado à base de fubá, farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes permitidos. Peso aproximado de 50 g. Textura aerada, miolo macio, sabor levemente adocicado e aroma característico. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	R$ 24,35	R$ 6.331,00
10	**779 KG**	**Broa Salgada;** Produto congelado pronto para assar, elaborado à base de fubá e farinha de trigo. Peso aproximado de 50 g. Textura leve e aerada, sabor suave, coloração dourada uniforme e formato regular. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	R$ 24,94	R$ 19.428,26
11	**330 KG**	**Chipa / Ferradura** Produto congelado pronto para assar, elaborado predominantemente com polvilho e queijo. Peso aproximado de 40 g. Formato tradicional de ferradura ou similar, casca levemente crocante, interior macio e sabor característico de queijo. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	R$ 28,57	R$ 9.428,10
12	**413 KG**	**Rosca Caracol** Massa doce congelada pronta para assar ou pré-assada, modelada em formato espiral. Peso unitário entre 45 g e 100 g. Pode conter cobertura de açúcar cristal, coco ralado ou calda açucarada. Massa macia e aroma doce característico. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	R$ 13,32	R$ 5.501,16

13	**54 KG**	**Bolo de Fubá – Massa Congelada;** Massa pronta congelada para preparo de bolo de fubá, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com fubá e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	R$ 22,50	R$ 1.215,00
14	**54 KG**	**Bolo de Coco - Massa Congelada;** Massa pronta congelada para preparo de bolo de coco, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com coco e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	R$ 22,25	R$ 1.201,50
15	**54 KG**	**Bolo de Cenoura - Massa Congelada;** Massa pronta congelada para preparo de bolo de cenoura, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com cenoura e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	R$ 22,50	R$ 1.215,00
16	**54 KG**	**Bolo de Chocolate - Massa Congelada;** Massa pronta congelada para preparo de bolo de chocolate, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com chocolate e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	R$ 22,32	R$ 1.205,28

17	**36 KG**	**Biscoito Provolito;** Produto congelado pronto para assar, elaborado com queijo provolone ou preparado lácteo à base de provolone, farinha ou polvilho e demais ingredientes permitidos. Peso unitário aproximado de 50 g. Após assado deverá apresentar exterior levemente crocante, interior macio e aroma intenso de queijo. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	R$ 26,84	R$ 966,24
Valor estimado Total		**R$ 115.918,04** (cento e quinze mil, novecentos e dezoito reais e quatro centavos)		

1.3 – Não serão adquiridos produtos que estiverem acima do valor de referência desta licitação.

1.4 – Não haverá exigência de apresentação de amostras para os objetos deste Edital.

1.5 – Os produtos de panificação congelados deverão ser entregues conforme as solicitações contidas nos Pedidos de Compra a serem encaminhados via e-mail, de forma parcelada, sendo todas as despesas de transporte, frete, carga e descarga, seguros, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários decorrentes do fornecimento de responsabilidade da contratada.

1.5.1- Na data de cada entrega, o produto deverá possuir, como regra, ao menos 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade ainda remanescente. Para produto de vida útil reduzida, poderá ser admitida condição diversa, desde que tecnicamente justificada, previamente aceita pela fiscalização e compatível com o consumo planejado

1.6 – Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais, devidamente acondicionados, lacrados, identificados e em perfeitas condições de conservação, higiene, segurança alimentícia e controle de temperatura (mantida a cadeia de congelamento), de acordo com as especificações estabelecidas neste Edital e em seu Termo de Referência (Anexo XI).

1.6.1 - As embalagens deverão ser originais, próprias para alimentos congelados, íntegras, resistentes, devidamente fechadas e sem sinais de violação, umidade excessiva, perfuração ou danos. A rotulagem deverá permitir a identificação do produto e conter as informações obrigatórias aplicáveis, incluindo lote, fabricante/origem, peso líquido, fabricação, validade, conservação, preparo e declarações de alergênicos, quando exigíveis.

1.7 – Os produtos de panificação congelados deverão ser fornecidos em perfeitas condições de consumo, sem avarias, danos, deformações, sujidades, sinais de descongelamento prévio ou quaisquer outras irregularidades que possam comprometer sua qualidade, integridade ou finalidade.

1.8 – A contratada deverá garantir a procedência e a qualidade dos produtos de panificação congelados fornecidos, assegurando que estejam em conformidade com as normas sanitárias vigentes, características, quantitativos e especificações estabelecidos neste Edital e em seus anexos.

1.9 – O transporte deverá ser realizado em veículo fechado, limpo e adequado para alimentos congelados, sendo estritamente vedado o transporte conjunto com cargas ou materiais que possam causar contaminação.

1.10 – A contratada deverá assegurar a rastreabilidade dos produtos por lote e apresentar, sempre que solicitado pela fiscalização, licença/alvará sanitário e demais documentos de conformidade aplicáveis.

1.11 - A licitante interessada deverá observar todos os requisitos e obrigações estipulados **principalmente em todos os tópicos do Termo de Referência, anexo XI deste Edital.**

1.10- ***Justificativas para o parcelamento ou não da contratação -*** *Em observância ao art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2° da Lei Federal n° 14.133/2021, o parcelamento por item mostra-se técnica e economicamente adequado diante da diversidade de panificados e da possibilidade de fornecimento por empresas especializadas em diferentes linhas de produtos. A divisão preserva a escala de cada item, amplia a competição e permite selecionar a proposta mais vantajosa para cada especificação. O parcelamento reduz o risco de insucesso integral do certame, favorece a substituição através do fornecedor apenas nos itens afetados e permite administrar entregas em lotes compatíveis com o estoque e o cardápio. A gestão permanece integrada por meio de especificações padronizadas, ordens de fornecimento, controle centralizado da Unidade de Alimentação e fiscalização comum de cadeia de frio, lote, validade, peso e qualidade*

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1- As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária específica, demonstrada abaixo: **Nº DA DOTAÇÃO: 04.29.10.04.122.0401.8001.339030 – 2.119 – 1.501**

3. DO CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA PARA PARTICIPAÇÃO

3.1- Para participar do pregão eletrônico, o licitante deverá estar credenciado no sistema "PREGÃO ELETRÔNICO" através do site https://licitanet.com.br/

3.1.1- As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet.

3.2- O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.3- O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica.

3.4- 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.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1- Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site https://licitanet.com.br/.

4.2- O procedimento será divulgado na Plataforma Licitanet: https://www.licitanet.com.br/, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Diário Oficial do Município de Uberaba (MG): https://imprensaoficialmunicipal.com.br/uberaba.

4.3- A habilitação dos licitantes deverá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral junto ao Portal de Compras Eletrônico "Licitanet", no menu "Habilitanet", até o horário estabelecido, sendo exigidos os documentos comprobatórios somente da licitante vencedora, validados e atualizados.

4.4- O custo pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do FORNECEDOR, que pagará ao "Licitanet", através de boleto bancário, os seguintes valores:

AVULSO	MENSAL	TRIMESTRAL	ANUAL
R$ 107,00	R$ 161,00	R$ 341,00	R$ 827,00

**** Vale ressaltar que o licitante executará, por conta e risco as operações no formato Home Broker (é o canal direto de relacionamento entre o licitante e o Portal de Compras Eletrônico - "Licitanet", não havendo a necessidade de intermediação de corretoras).***

4.5- O interessado em participar 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.

4.6- 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.

4.7- É de responsabilidade do licitante no cadastramento 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.

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

4.9- Para este Pregão, a participação será por Ampla Concorrência, resguardando, no que couber, o disposto no art. 48 e 49 da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

4.10- A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância dessas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame.

4.11- Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações dos ANEXOS XI, XII E XIII.

4.12- Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar-se, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do ANEXO XI (TERMO DE REFERÊNCIA).

4.13- Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo.

4.14- A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.15- NÃO poderão disputar deste PREGÃO ELETRÔNICO, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

a) Aquelas que não atendam às condições deste Edital e seus anexos;

b) Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, considerando a baixa complexidade da contratação, de modo de aumentar a competividade da disputa;

c) Empresa que estiver em recuperação judicial, processo de falência ou sob o regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação; ressalva: É possível a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021. (TCU, Ac. 8.271/2011-2ª Cam., Dou de 04/10/2011).

d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

e) Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e/ou impedida de contratar com este Município.

f) Enquadrada nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/21.

g) Aquelas que mantenham 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 de acordo com a Lei 14.133/2021.

h) 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 n. º 14.133, de 2021.

i) 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;

j) O impedimento de que trata este item 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.

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

l) O disposto nestes itens 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.

m) 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.

n) A vedação de que trata este item 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.

4.16 - Qualquer dúvida em relação ao acesso na plataforma operacional (www.licitanet.com.br) deverá ser esclarecida pelo Suporte, através do telefone e/ou e-mail abaixo: (34) 2512-6500 / fornecedor@licitanet.com.br.

***** JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO CONSÓRCIO**: Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em "consórcio" no Pregão Eletrônico em tela.*

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1- Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (https://licitanet.com.br/), 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.

5.1.1- A proposta deverá conter também a descrição detalhada do objeto ofertado (incluindo quantidade, preço, especificações técnicas (quando necessário) e marca), vedada a identificação do titular da proposta até o horário limite de início da sessão e fim da fase de lances.

5.2- Em caso de identificação do titular na proposta registrada, esta será **DESCLASSIFICADA** pela pregoeira.

5.2.1- A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública.

5.3- O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do ANEXO XI (TERMO DE REFERÊNCIA), prevalecerão as últimas.

5.4- Na Proposta de Preços registrada/inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como: despesas com mão de obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.

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

5.5.1- 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;

5.5.2- 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;

5.5.3- 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;

5.5.4- 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.

5.5.5- Alvará de Funcionamento e/ou Licença Sanitária, ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, que comprove a regularidade do estabelecimento fornecedor para o exercício das atividades pertinentes ao objeto desta licitação.

5.6- 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.

5.7- 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.

5.8- A falsidade da declaração de que trata os itens 5.5.2 ou 5.5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.8.1- As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.9- Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.9.1- Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.10- Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.11- O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA INICIAL

6.1- O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento no sistema eletrônico, informando nos seguintes campos, sob pena de desclassificação.
a) Valor unitário e total do item;
b) Marca;
c) Modelo;
d) Quantidade;

6.1.1- Em se tratando de produtos de fabricação da empresa, os campos marca e modelo deverão ser preenchidos sem identificar o titular da proposta; (Exemplo: a palavra "marca própria").

6.1.2- Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.1.3- Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.2- Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.3- 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.

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

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS, FORMULAÇÃO DE LANCES EENVIO DAS PROPOSTAS ADEQUADAS

7.1- No horário estabelecido neste Edital, a pregoeira abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 6 do edital.

7.2- A pregoeira poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo "DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO" do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

7.3- 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.

7.4- Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.5- A desclassificação feita pela pregoeira será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.6- A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.7- O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.8- O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.

7.9- 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.

7.9.1- O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo/lote.

7.10- O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.11- 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 é de **R$ 0,05 (cinco centavos).**

7.12- Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.13- 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.

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

7.15- Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.16- Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a pregoeira, assessorada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

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

7.20- Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira 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 pela pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.22- 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.

7.23- Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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

b) 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;

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

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

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

f) 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;

g) Empresas brasileiras;

h) Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

7.26- 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.

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

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

7.29- A pregoeira solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de (duas) horas, envie a proposta final adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos de habilitação e, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e deverá:

a) Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

b) Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

7.30- O licitante vencedor deverá assinar a sua proposta final e anexá-la no sistema.

7.31- O licitante deverá colocar no campo observação do sistema ou informar no chat, o representante legal para fins de assinatura do contrato e dados bancários para pagamento.

7.32- O e-mail informado pela licitante deverá ser do representante legal da empresa, pois, esse e-mail será utilizado para entrar em contato.

7.33- Quando da atualização da proposta de preço, o licitante deverá atualizar observando os valores unitários e globais os quais deverão ser menores ou iguais aos valores máximos/referência expressos no termo de referência, sob pena de desclassificação.

7.34- Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

7.35- É facultado à pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.36- Após a negociação do preço, a pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

8.1- Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Decreto Municipal n. º 3.815/2023.

8.2- Se a mesma empresa, se for o caso, vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

8.3- Será desclassificada a proposta final ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1- 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. A inexequibilidade só será considerada após diligência do agente de contratação ou da pregoeira, quando o substituir, que comprove:

I. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta;
II. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.3.2- Considera-se também inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4- Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4.1- Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.4.2- A pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5- O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela pregoeira por solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela pregoeira.

8.6- Dentre os documentos passíveis de solicitação pela pregoeira, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7- Será desclassificada a proposta vencedora que:

a) Contiver vícios insanáveis;

b) Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

c) Apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

d) Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

8.8- Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. Havendo necessidade, a pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9- A pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.10- Também nas hipóteses em que a pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

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

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

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

8.12.3- Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a pregoeira 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.

8.12.4- Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1- Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, a pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça: www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php

c) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1- A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.2- Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

9.4- Constatada a existência de sanção, a pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.5- 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.

9.5.1- Na hipótese de o licitante ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, 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.

9.6- Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.6.1- Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.7- Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.8- Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.9- Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

9.10- A habilitação dos licitantes deverá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral junto ao Portal de Compras Eletrônico "Licitanet", no menu "Habilitanet", até o horário final para recebimento das propostas, desde que todos os documentos comprobatórios (Anexos) estejam cadastrados, validados e atualizados.

9.11- **Os documentos de habilitação estão presentes no subitem a seguir (9.11.1 e no ANEXO X) devendo ambos serem observados e cumpridos pelo licitante interessado em participar deste Pregão.**

9.11.1- O licitante vencedor encaminhará, exclusivamente por meio do sistema (https://licitanet.com.br/), nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, bem como do Anexo X, para fins de habilitação:

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

b) Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor devidamente registradas e arquivadas na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova diretoria em exercício, ou;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; em se tratando de 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; ou;

e) No caso de sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou 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;

f) Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data de abertura das propostas.

g) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;

h) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT conforme lei 12.440, de 07 de julho de 2011, em vigor;

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

j) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado em vigor;

k) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

l) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, caso o documento não declare sua validade somente será aceito documento expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data de abertura das propostas;

m) Atestado de Capacidade Técnica da Empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução satisfatória do objeto da presente licitação, observando-se que tal(is) atestado(s) não seja(m) emitido(s) pela própria empresa ou por empresa do mesmo grupo empresarial.

n) O atestado deverá conter as seguintes informações: Nome, CNPJ e endereço completo do emitente; Descrição do produto fornecido ou serviço prestado; Nome da empresa que prestou o serviço; Data de emissão; Assinatura e identificação do signatário (nome e cargo ou função que exerce junto à emitente).

o) Cópia da CNH ou RG e CPF do sócio administrador ou representante legal da empresa.

p) Comprovante de endereço.

9.12- O objeto social descrito no ato constitutivo referente às alíneas a), b), c), d), e) ou f) deste item deverão possuir ramo de atividade compatível ao objeto deste edital.

9.13- As declarações exigidas para habilitação na lei 14.133/2021 (artigos 63, I, IV, §1º e 68, VI) serão impressas e conferidas pela pregoeira, no próprio sistema Licitanet e anexadas ao processo licitatório.

9.14- Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos apresentados apurada pela pregoeira, mediante simples conferência ou diligência, implicará na inabilitação da respectiva licitante e envio dos documentos para o M.P.M.G (Ministério Público de Minas Gerais), para apuração, se possível, de prática delituosa, conforme art. 155 e seguintes da Lei Federal 14.133/21.

9.15- Não serão aceitos protocolos de pedidos ou solicitações de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital, salvo o disposto no artigo 64 da Lei 14.133/21, respeitando o prazo para envio dos documentos complementares ou em caso de fato interveniente ou força maior, que não prejudique ou modifique sua proposta ou sua habilitação jurídica, até a data de assinatura do contrato. Desde que sejam entregues, durante a sessão, outras documentações que comprovem a segurança jurídica de sua habilitação.

9.16- A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.17- Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis,

após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.18- A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.19- Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.20- 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.

9.21- Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

9.22- A verificação pela pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.23- Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.24- Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9.25- As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data de abertura da sessão deste Pregão.

9.26- Alvará de Funcionamento e/ou Licença Sanitária, ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, que comprove a regularidade do estabelecimento fornecedor para o exercício das atividades pertinentes ao objeto desta licitação.

9.27- **Em complemento a este tópico e seus subitens, a empresa interessada deverá verificar também o ANEXO X - CHECKLIST Documentos para Habilitação, pois tratam-se de documentos complementares.**

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

b) Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

10.3.1- Quando o licitante vencedor não assinar o contrato ou documento equivalente no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2- Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor, nas hipóteses previstas em lei.

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

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

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

11. DOS RECURSOS

11.1- 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 e art. 40 da IN 73/2022.

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

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

11.3.1- A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2- O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

11.4- Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5- 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.

11.6- Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

11.7- 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.

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

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

11.10- Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante neste Edital.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1- Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do sistema no site https://www.licitanet.com.br/processos.html.

12.2- Caberá à pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

12.4- Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados à pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, deverão ser realizados por forma eletrônica através do sistema.

12.5- A pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

12.7- A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela pregoeira, nos autos do processo de licitação.

12.8- As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1- A sessão pública poderá ser reaberta:

a) Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que deles dependam.

b) Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2- Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.3- A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat").

14. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATO

14.1- O objeto da licitação será adjudicado e homologado ao licitante, conforme regras constantes do Estudo Técnico Preliminar (ETP)/Termo de Referência (TR).

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

14.3- **DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

14.3.1- Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

14.3.2- Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

14.3.3- O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.3.4- O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

a) Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133/2021;

b) A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

14.4- A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

14.5- O prazo de vigência da contratação e a possibilidade de sua prorrogação é conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

14.6- Na assinatura do contrato ou documento equivalente, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

14.7- Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou documento equivalente, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou documento equivalente.

15. DO REAJUSTAMENTO E DO REEQUILÍBRIO

15.1- As regras acerca do reajustamento e do reequilíbrio são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusula 17 do Termo de Referência).

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1- Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusulas 5 e 6 do Termo de Referência).

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1- As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusulas 12 e 13 do Termo de Referência).

18. DO PAGAMENTO

18.1- As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusula 15 do Termo de Referência).

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1- As regras acerca das sanções são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusula 16 do Termo de Referência).

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1- Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata da sessão no sistema eletrônico.

20.2- 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, pela pregoeira.

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

20.4- Poderá ser utilizado certificado digital para a assinatura dos documentos.

20.5- 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.

20.6- Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados.

20.6.1- 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.

20.7- 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 dia e horário de expediente na Administração.

20.8- 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.

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

20.10- O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico, www.licitanet.com.br ou https://pncp.gov.br/app/editais?q=&&status=recebendo_proposta&pagina=1, ou https://imprensaoficialmunicipal.com.br/uberaba e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço: Rua Major Eustáquio nº 790, bairro São Benedito, Uberaba/MG, CEP: 38.010-270, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

20.11- O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

20.12- Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, a pregoeira poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

20.13- A pregoeira, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto no § 2°, do art. 59 e art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

20.14- As decisões da pregoeira serão publicadas no Diário Oficial do Município e divulgadas no portal de transparência: https://imprensaoficialmunicipal.com.br/uberaba e https://pncp.gov.br/app/editais?q=&&status=recebendo_proposta&pagina=1, ou www.licitanet.com.br

20.15- A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.

20.16- É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica se aquela e/ou seus dirigentes mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

20.17- A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a Fundação revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes.

20.18- Para atender a seus interesses, a Fundação poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no art. 125, da Lei Federal nº 14.133/21.

20.19- A Fundação poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

20.20- Na dinâmica do processamento do pregão, tem-se a verificação de conformidade do objeto, que é pautado na: qualidade, eficiência, caracteres intrínsecos e extrínsecos do objeto, portanto pedidos de amostras podem ser solicitados a qualquer momento, mesmo em período contratual.

20.21- O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o de Uberaba - MG.

20.22- Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

a) ANEXO I - modelo/ declaração de inexistência de fato impeditivo
b) ANEXO II - modelo / declaração de quadro societário
c) ANEXO III - modelo / declaração de idoneidade
d) ANEXO IV - modelo/declaração de M.E/E.P. P
e) ANEXO V - modelo/ declaração de conhecimento dos termos deste pregão
f) ANEXO VI - modelo/ declaração de responsabilidade
g) ANEXO VII - modelo/ declaração de conformidade com o ART. 93- LEI N° 8213/91
h) ANEXO VIII - modelo/ declaração de cumprimento do ART 7°, CF/98
i) ANEXO IX - modelo/ declaração de informações para contrato
j) ANEXO X - Checklist documentos de habilitação
k) ANEXO XI - Termo de Referência
l) ANEXO XII - Estudo Técnico Preliminar – Análise de Risco
m) ANEXO XIII - Minuta de Termo de Contrato

Uberaba, 16 de outubro de 2026

Sônia Manzan
Presidente FETI
Decreto Municipal nº 0039/2025

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO I – MODELO / DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

NOME DA EMPRESA _ CNPJ _SEDIADA
(Endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

.....
Data

.....
(Representante legal, CPF)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO II – MODELO / DECLARAÇÃO DE QUADRO SOCIETÁRIO

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

A empresa *******, inscrita no CNPJ sob o Nº ****, com sede à ***** (endereço completo do licitante), em cumprimento ao exigido no Edital do Pregão Eletrônico Nº 06/2026, da Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” - FETI, DECLARA, que não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, em atendimento à vedação disposta no inciso XII do artigo 18 da Lei Federal n° 12.708/2012, sendo de inteira responsabilidade do Licitante, a fiscalização desta vedação.

Uberaba (MG), **/**/2026.

(Assinatura do representante legal / Carimbo CNPJ)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO III – MODELO / DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

A Signatária *******, CNPJ ****, por seu representante legal abaixo assinado, vem declarar, sob a pena da lei, que está apta a tomar parte do Processo Licitatório, tendo em vista inexistir contra a mesma Declaração de Inidoneidade emitida por órgão de Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

Uberaba (MG), **/**/2026.

(Nome e assinatura / Licitante)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO IV – MODELO / DECLARAÇÃO DE M.E. / E.P.P.

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Nome da Empresa)_____, inscrita no CNPJ nº_____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____e do CPF nº _____, DECLARA, para fins de comprovação no Edital do Pregão eletrônico de Uberaba/MG, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada: ( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006; ( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006. Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e data _____
(Nome e assinatura do representante)

*Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da proponente

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO V – MODELO / DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS TERMOS DESTE PREGÃO

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

(Razão social da licitante), CNPJ nº _____estabelecida no(a) _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a) _____ (representante da empresa e qualificação do mesmo, constando inclusive qual a função/cargo na empresa), portador (a) de CI/RG nº _____CPF nº_____, DECLARA, sob as penas da Lei, que possui pleno conhecimento do objeto e termos do Pregão Eletrônico 06/2026, e concorda com todas as exigências contidas no Edital.

Local e data. _____

(Nome da Empresa)

(Nome do Representante Legal)

(Fazer em papel timbrado ou com carimbo do CGC)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO VI – MODELO / DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital de Pregão eletrônico nº 06/2026, da FUNDAÇÃO DE ENSINO TÉCNICO INTENSIVO “DR RENÊ BARSAM – FETI, Uberaba-MG, que a empresa.....se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firme e verdadeiras todas as informações apresentadas.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO VII – MODELO / DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE COM O ART. 93 – LEI Nº 8213/91

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE AO DISPOSTO NO ART. 93 DA LEI Nº 8.213, DE 24 DE JULHO DE 1991

....., inscrito no CNPJ ou CPF (caso o credenciante seja pessoa física) sob o nº....., DECLARA, para os devidos fins, que não possui, em sua cadeia produtiva, 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 que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

Local e data

Representante Legal

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO VIII – MODELO / DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART 7º CF/98

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, XXXIII DA CF/88

Declaramos, sob as penas da lei, que nossa empresa não contrata menores de dezoito anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de quatorze anos de idade, salvo na condição de aprendiz, cumprindo fielmente o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1998.

Local e data.

(Nome da Empresa)

(Nome do Representante Legal)

(Fazer em papel timbrado ou com carimbo do CGC)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO IX – MODELO / DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES PARA CONTRATO

Á
FUNDAÇÃO DE ENSINO TÉCNICO INTENSIVO “DR. RENÊ BARSAM” – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº_____, por intermédio de seu representante legal, _____, abaixo assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____e do CPF, _____, Declara a FETI seus contatos e demais Informações:

Proprietário: _____;
RG_____, CPF _____
E-mail (empresa): _____
Telefone: _____

Uberaba,_____de _____de 2026

Assinatura do Representante legal

Carimbo Empresa

ANEXO X – CHECK LIST – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

- **EM COMPLEMENTO AO ITEM 9 E SEUS SUBITENS DESTE EDITAL**

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

1.2. Em se tratando de 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;

1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

1.4. 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;

1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

1.6. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

1.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA.

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

2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;(CND Federal).

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

2.4. 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; (CND Trabalhista)

2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; (CND Estadual).

2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; (CND Municipal).

2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais 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;

2.8. Certidão Simplificada da Junta Comercial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, expedida no domicílio da sede do licitante, dentro do prazo de 90 (noventa) dias até a data fixada para abertura da Sessão. (Contrato social ou última alteração contratual)

2.9.CPF e RG do responsável pela empresa ou do seu representante legal;

2.10. Comprovante de residência atualizado.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo (s) distribuidor (es) judicial (ais) da sede da empresa Interessada, na sua validade constante no referido documento, ou caso não conste a data de validade da mesma, esta será considerada com data de validade de 90 (noventa) dias anteriores à data fixada para a realização do Certame.

4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

4.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional, em plena validade;

4.2. Comprovação pela proponente de ter fornecido a qualquer tempo, objetos compatíveis com o objeto desta licitação, através de atestado (s), em nome da própria licitante, fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.3. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

4.3.1. Os atestados deverão referir-se à execução dos serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

4.3.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram fornecidos os objetos.

4.4. Alvará de Funcionamento e/ou Licença Sanitária, ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, que comprove a regularidade do estabelecimento fornecedor para o exercício das atividades pertinentes ao objeto desta licitação.

Uberaba, 16 de outubro de 2026.

JUNTADOS NA SEQUÊNCIA.

ANEXO XI – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO XII – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ANÁLISE DE RISCO

ANEXO XIII – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE REFERÊNCIA

FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONGELADOS

1) OBJETO

1.1 - Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de produtos de panificação congelados destinados à Unidade de Alimentação e Nutrição da Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI, para preparo de cafés da manhã, lanches, eventos institucionais e demais refeições, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

1.2 - A contratação contempla 17 (dezessete) itens, com quantitativo máximo estimado de 6.008 kg para 12 (doze) meses e total anual de 93.858 porções referenciais de panificados, correspondentes às unidades físicas utilizadas no planejamento de rendimento e cardápio.

1.3 - O fornecimento terá natureza contínua e ocorrerá de forma parcelada, mediante Ordens de Fornecimento ou pedidos formais emitidos pela FETI, sem obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados, que representam limites máximos para o período contratual.

1.4 - O prazo inicial de vigência será de 12 (doze) meses, contado da eficácia do instrumento contratual, admitida prorrogação quando juridicamente cabível, demonstradas a necessidade permanente e a vantajosidade, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 3.815/2023.

2) JUSTIFICATIVA

2.1 - A fundamentação da contratação, a estimativa dos quantitativos, o levantamento de mercado, a análise das alternativas e a escolha da solução encontram-se detalhados no Estudo Técnico Preliminar – ETP que integra os autos do processo, em atendimento ao art. 6º, XXIII, da Lei nº 14.133/2021.

2.2 - A contratação visa assegurar fornecimento regular de panificados aos usuários das atividades da FETI, preservar a continuidade do serviço de alimentação, ampliar variedade e padronização e reduzir a dependência de etapas integralmente manuais. Ausências, afastamentos ou indisponibilidade de profissional especializado não deverão interromper o atendimento quando houver produtos congelados programados e equipe apta ao preparo final.

2.3 - A solução selecionada consiste na aquisição parcelada de produtos de panificação congelados industrialmente, com preparo final pela equipe da FETI. A medida reduz etapas de pesagem, mistura, modelagem e fermentação inicial, racionaliza mão de obra e equipamentos, facilita treinamento e substituição temporária de funções, melhora o controle de rendimento e perdas e mantém sob responsabilidade da Fundação o armazenamento, o preparo final, o controle sanitário e a distribuição.

2.4 - A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações de 2026 e observará a Lei Federal nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 3.815/2023, as normas sanitárias aplicáveis e os demais atos internos pertinentes da FETI.

2.5 - Os quantitativos decorrem do histórico anual da Unidade de Alimentação e Nutrição, elaborado pelo profissional de nutrição responsável e estruturado a partir do consumo dos diferentes programas, cursos, turnos, eventos e atividades da FETI. A consolidação registra 93.858 porções referenciais de panificados no período de 12 meses. Dessa base resultam as médias matemáticas de 7.821,50 porções mensais, 1.955,38 porções semanais e 391,075 porções por dia útil, apresentadas operacionalmente como 7.822, 1.956 e 392 porções, respectivamente. Essas referências servem à transparência, ao planejamento e ao acompanhamento; não alteram o total anual nem os quantitativos máximos dos 17 itens.

2.6 - A contratação melhora a previsibilidade logística e orçamentária, concentra múltiplas matérias-primas no preço unitário do produto final, permite pedidos compatíveis com estoque, validade e cardápio e reduz a exposição do serviço a paralisações de produção. A solução não elimina os riscos de mercado nem a necessidade de equipe; esses fatores são administrados por fornecimento parcelado, fiscalização, cadeia de frio, reajuste, reequilíbrio e planejamento de estoque.

2.7 - A dependência de mão de obra especializada constitui fator de risco concreto para a continuidade. A indisponibilidade temporária de profissional responsável por etapas centrais da produção pode comprometer o fornecimento no mesmo dia. Os produtos congelados permitem reorganização temporária do trabalho e manutenção do atendimento mediante procedimentos de preparo final previamente definidos.

2.8 - A entrega parcelada e a padronização de peso, lote e rendimento ampliam a capacidade de planejamento da Unidade de Alimentação e Nutrição. A programação dos pedidos deverá considerar cardápio, consumo efetivo, estoque disponível, validade, eventos e margem de segurança operacional, evitando desperdício e formação de estoque incompatível.

2.9 - A contratação também reduz a complexidade de administrar separadamente diversas matérias-primas e etapas de produção. O preço unitário do produto final favorece a previsibilidade durante a vigência e permite que alterações extraordinárias sejam analisadas pelos mecanismos legais próprios, sem afastar a fiscalização de qualidade, peso, rendimento e economicidade.

3) DAS ESPECIFICAÇÕES

As especificações técnicas a seguir constituem requisitos mínimos de desempenho, qualidade e segurança. Produtos equivalentes poderão ser aceitos desde que atendam integralmente às características objetivas descritas, sem direcionamento de marca ou fabricante.

ITEM	PRODUTO E DESCRIÇÃO TÉCNICA MÍNIMA	QTDE. ESTIMADA (KG)	PORÇÕES REFERENCIAIS ESTIMADAS* (UNIDADES.)	CATMAT
1	**Pão Francês Congelado (Massa Crua)** Massa crua modelada e ultracongelada, produzida com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e demais ingredientes permitidos. Peso unitário após assamento entre 50 g e 75 g. Fermentação controlada entre 6 e 12 horas. Após assado deverá apresentar casca fina e crocante, coloração dourada uniforme, miolo macio e alveolado, aroma e sabor característicos, sem deformações, queimaduras ou rachaduras excessivas. Gramatura referencial da memória: 65 g por unidade.	1350	20.768	638216
2	**Pão de Queijo Congelado - Coquetel/Lanche (30 g a 40 g)** Produto congelado pronto para assar, elaborado com polvilho doce e/ou azedo, queijo, leite, ovos e demais ingredientes permitidos. Deverá conter, no mínimo, 10% de queijo na formulação. Após assado deverá apresentar superfície dourada, casca crocante, interior macio e elástico, aroma e sabor característicos de queijo. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	29	720	460497
3	**Pão de Queijo Congelado - Lanche (70 g a 80 g)** Produto congelado pronto para assar, elaborado com polvilho doce e/ou azedo, queijo, leite, ovos e demais ingredientes permitidos. Deverá conter, no mínimo, 10% de queijo na formulação. Após assado deverá apresentar crescimento uniforme, casca crocante, miolo macio, aroma e sabor característicos. Gramatura referencial da memória: 80 g por unidade.	1246	15.570	460495
4	**Pão de Hambúrguer com Gergelim** Produto congelado, pré-modelado e pronto para assar, elaborado com farinha de trigo enriquecida, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Peso unitário entre 80 g e 90 g. Formato circular, com cobertura de gergelim, devendo apresentar, após o forneamento, massa macia, miolo uniforme, casca fina e características próprias do produto. Gramatura referencial da memória: 85 g por unidade.	317	3.720	460387
5	**Pão de Hot Dog** Produto congelado, pré-modelado e pronto para assar, produzido com farinha de trigo enriquecida e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Peso unitário entre 80 g e 100 g. Formato alongado, apropriado para recheios, devendo apresentar, após o forneamento, massa macia, miolo uniforme, casca fina e características próprias do produto. Gramatura referencial da memória: 100 g por unidade.	403	4.030	460386
6	**Pão de Batata / Pão Minuto** Produto congelado em massa crua ou pré-assada. Quando denominado pão de batata, deverá conter batata em sua composição sob a forma de purê, flocos ou fécula. Peso unitário entre 40 g e 50 g. Massa macia e leve, simples ou recheada, conforme demanda da Administração. Gramatura referencial da memória: 45 g por unidade.	187	4.150	460395

ITEM	PRODUTO E DESCRIÇÃO TÉCNICA MÍNIMA	QTDE. ESTIMADA (KG)	PORÇÕES REFERENCIAIS ESTIMADAS* (UNIDADES.)	CATMAT
7	**Pão de Milho** Produto congelado em massa crua ou pré-assada, elaborado com farinha de trigo e derivados de milho. Peso aproximado de 40 g. Cor amarelada característica, superfície polvilhada com fubá, aroma e sabor típicos de milho. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	187	4.660	469443
8	**Baguete Simples** Massa crua congelada destinada ao assamento posterior. Comprimento aproximado entre 15 cm e 20 cm e peso unitário aproximado de 240 g. Após assada deverá apresentar casca levemente crocante, miolo macio e formato uniforme, adequada para sanduíches. Gramatura referencial da memória: 240 g por unidade.	255	1.060	465539
9	**Broa Doce** Produto congelado pronto para assar, elaborado à base de fubá, farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes permitidos. Peso aproximado de 50 g. Textura aerada, miolo macio, sabor levemente adocicado e aroma característico. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	260	5.190	269658
10	**Broa Salgada** Produto congelado pronto para assar, elaborado à base de fubá e farinha de trigo. Peso aproximado de 50 g. Textura leve e aerada, sabor suave, coloração dourada uniforme e formato regular. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	779	15.570	269658
11	**Chipa / Ferradura** Produto congelado pronto para assar, elaborado predominantemente com polvilho e queijo. Peso aproximado de 40 g. Formato tradicional de ferradura ou similar, casca levemente crocante, interior macio e sabor característico de queijo. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	330	8.250	476449
12	**Rosca Caracol** Massa doce congelada pronta para assar ou pré-assada, modelada em formato espiral. Peso unitário entre 45 g e 100 g. Pode conter cobertura de açúcar cristal, coco ralado ou calda açucarada. Massa macia e aroma doce característico. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	413	8.250	22403
13	**Bolo de Fubá - Massa Congelada** Massa pronta congelada para preparo de bolo de fubá, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com fubá e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	54	300	609217

ITEM	PRODUTO E DESCRIÇÃO TÉCNICA MÍNIMA	QTDE. ESTIMADA (KG)	PORÇÕES REFERENCIAIS ESTIMADAS* (UNIDADES.)	CATMAT
14	**Bolo de Coco - Massa Congelada** Massa pronta congelada para preparo de bolo de coco, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com coco e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	54	300	609217
15	**Bolo de Cenoura - Massa Congelada** Massa pronta congelada para preparo de bolo de cenoura, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com cenoura e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	54	300	609217
16	**Bolo de Chocolate - Massa Congelada** Massa pronta congelada para preparo de bolo de chocolate, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com chocolate e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	54	300	609217
17	**Biscoito Provolito** Produto congelado pronto para assar, elaborado com queijo provolone ou preparado lácteo à base de provolone, farinha ou polvilho e demais ingredientes permitidos. Peso unitário aproximado de 50 g. Após assado deverá apresentar exterior levemente crocante, interior macio e aroma intenso de queijo. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	36	720	227482
TOTAL ESTIMADO		**6.008**	**93.858**	

** As porções referenciais e as gramaturas são parâmetros de planejamento e rendimento e correspondem às unidades físicas estimadas de cada produto. Para proposta, adjudicação, faturamento, medição e pagamento, prevalece a quantidade contratada em quilogramas de produto congelado no estado de fornecimento. As características e o rendimento de cada item deverão observar a descrição técnica e a ficha técnica apresentada pela contratada.*

3.1 - Os bens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021, por possuírem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por especificações usuais de mercado. O objeto não se enquadra como bem de luxo, observada a regulamentação municipal.

3.2 - O objeto será parcelado por item, por ser técnica e economicamente viável a contratação individualizada das diferentes categorias de panificação congelada. O critério de julgamento será o menor preço por item, medido em quilogramas. Os quantitativos foram calculados a partir das unidades anuais e das gramaturas de referência, com arredondamento

do peso de cada item ao quilograma inteiro imediatamente superior, de modo a evitar insuficiência de fornecimento.

3.3 - Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de qualidade, integridade e segurança para consumo, mantendo padronização de peso, formato e rendimento e apresentando, após o preparo, as características sensoriais compatíveis com cada item.

3.4 - Os produtos deverão ser fabricados em estabelecimentos regulares perante os órgãos competentes, submetidos a Boas Práticas de Fabricação e controles de qualidade compatíveis com a atividade, observadas, no que couber, as normas sanitárias vigentes da ANVISA e demais autoridades competentes.

3.5 - As embalagens deverão ser originais, próprias para alimentos congelados, íntegras, resistentes, devidamente fechadas e sem sinais de violação, umidade excessiva, perfuração ou dano. A rotulagem deverá permitir a identificação do produto e conter as informações obrigatórias aplicáveis, incluindo lote, fabricante/origem, peso líquido, fabricação, validade, conservação, preparo e declarações de alergênicos, quando exigíveis.

3.6 - Na data de cada entrega, o produto deverá possuir, como regra, ao menos 50% (cinquenta por cento) do prazo total de validade ainda remanescente. Para produto de vida útil reduzida, poderá ser admitida condição diversa, desde que tecnicamente justificada, previamente aceita pela fiscalização e compatível com o consumo planejado.

3.7 - O transporte deverá preservar a cadeia de frio e manter os produtos efetivamente congelados, em veículo fechado, limpo, higienizado e apropriado ao transporte de alimentos, com temperatura compatível com a indicada pelo fabricante e com a legislação aplicável. É vedado o transporte conjunto com cargas que possam causar contaminação ou comprometer a qualidade higiênico-sanitária.

3.8 - A contratada deverá assegurar rastreabilidade por lote e manter válidos os documentos sanitários exigíveis à sua atividade. Quando solicitado, deverá apresentar licença ou alvará sanitário, ficha técnica, rótulo, laudo, registro, autorização ou documento equivalente necessário à verificação da conformidade dos produtos.

4) DO ÓRGÃO SOLICITANTE E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 - Órgão/Entidade solicitante: Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” – FETI.

Setor requisitante: Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios.

Unidade demandante: Unidade de Alimentação e Nutrição – Produção de Refeições.

4.2 - **Dotação orçamentária**: 04.29.10.04.122.0401.8001.339030 – 2119 – 1.501, ou a dotação que legalmente a substitua ou complemente, especialmente em exercício subsequente.

5) DAS CONDIÇÕES, PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA

5.1 - O contrato terá início a partir da data de assinatura do Termo de Contrato e sua publicação, emissão da Ordem de Fornecimento e Nota de Empenho expedidas pelo titular

da Fundação de Ensino Técnico Intensivo “Dr. Renê Barsam” - FETI ou preposto por ele designado, a qual será de total responsabilidade e risco da CONTRATADA.

5.2 - Os produtos serão solicitados conforme a necessidade da FETI, mediante pedido de compras, Ordem de Fornecimento ou comunicação eletrônica oficial. A CONTRATADA deverá atender a cada pedido no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados do recebimento da solicitação, salvo cronograma diverso expressamente fixado pela Administração.

5.2.1 - Eventual pedido de prorrogação deverá ser apresentado antes do término do prazo, devidamente justificado, e dependerá de autorização expressa da FETI, desde que não haja prejuízo ao abastecimento ou à programação da Unidade de Alimentação.

5.3 - As entregas ocorrerão na sede da FETI, à **Rua Major Eustáquio, nº 790, Bairro São Benedito, Uberaba/MG**, ou em outro local no Município expressamente indicado pela Administração, de **segunda a sexta-feira, das 08h30 às 10h40 e das 13h00 às 16h30,** exceto feriados e pontos facultativos, podendo o horário ser ajustado previamente pela fiscalização.

- Contato: (34) 3352-3520.

-E-mail: feti.departamentodeplanejamento@edu.uberabadigital.combr.

5.4 - Todos os custos de seguro, transporte, carga, descarga, acondicionamento, tributos e demais despesas necessárias à entrega correrão por conta da CONTRATADA. A responsabilidade pela integridade, conservação e manutenção da cadeia de frio permanecerá com a CONTRATADA até o recebimento provisório pela FETI, sem prejuízo da responsabilidade por vícios posteriormente identificados.

5.5 - Os produtos serão recebidos nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021; II – Em se tratando de compras:

- **Provisoriamente**, de forma sumária, no ato da entrega ou tão logo concluída a descarga, pelo fiscal ou servidor designado, para conferência inicial do pedido; com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

- **Definitivamente**, em por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o solicitado.

5.5.1 - Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.5.2 - No recebimento serão verificados, no mínimo: identificação do item; quantidade e peso líquido do produto congelado; gramatura e rendimento por amostragem quando aplicável; integridade das embalagens; rotulagem; lote; prazo de validade; condições aparentes de conservação; estado de congelamento; temperatura do produto ou do compartimento de carga, quando tecnicamente aplicável; higiene e adequação do veículo; correspondência com a Ordem de Fornecimento e com a Nota Fiscal.

5.5.3 - Quando a conformidade depender do desempenho após preparo, a fiscalização poderá realizar teste de descongelamento, fermentação e/ou assamento em amostra representativa do lote entregue, exclusivamente para fins de recebimento definitivo, sem que isso configure exigência de amostra na fase de seleção do fornecedor.

5.5.4 - Os produtos poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, quando estiverem em desacordo com este Termo de Referência, com a proposta ou com a legislação aplicável, inclusive por embalagem violada, validade insuficiente, descongelamento ou indícios de recongelamento, alteração de odor/cor/textura, contaminação aparente, divergência de peso/rendimento ou desempenho inadequado após o preparo.

5.5.5 - Os itens rejeitados deverão ser substituídos, às expensas da CONTRATADA, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos da notificação, podendo a fiscalização fixar prazo menor, de forma motivada, quando houver risco de desabastecimento. A substituição não afasta a aplicação das sanções cabíveis.

5.5.6- Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de 05(cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.5.5 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA por vícios, defeitos, desconformidades, riscos sanitários ou danos identificados posteriormente.

5.6 - Após o recebimento, caberá à FETI o armazenamento em equipamentos de congelamento adequados, observando temperatura, lote e validade, preferencialmente pelo sistema PVPS/FEFO (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), bem como a execução das etapas de descongelamento, fermentação, assamento e preparo conforme orientações do fabricante e boas práticas sanitárias.

6) DO GESTOR E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 3.815/2023. A execução será acompanhada pelo gestor e pelo fiscal do contrato, observadas especialmente as atribuições previstas nos arts. 24 e 25 do Decreto Municipal nº 3.815/2023.

6.2 - Gestor e Fiscal:

- Gestor: Carlos Alberto Ferreira Teixeira – Matrícula 654.
- Fiscal: Ralph de Castro – Matrícula 50679 – Nutricionista – FETI.

6.3 - A declaração de ciência e designação do gestor e do fiscal integra o Anexo I deste Termo de Referência. A Administração deverá manter atualizadas as designações, inclusive em casos de afastamento, férias, impedimento ou exoneração, mediante registro nos autos e ato próprio, quando necessário, nos termos do Decreto Municipal nº 3.815/2023.

6.3.1- A aquisição/fornecimento e ou serviço, objeto do presente Termo de Referência, será acompanhado e fiscalizado por servidores, devidamente designados pelo CONTRATANTE, denominado fiscal, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização de eventuais faltas e/ou

defeitos constatados ou, ainda, comunicando aos seus superiores quando as providências ultrapassarem os limites de sua competência para a adoção das providências cabíveis, conforme o disposto no art. 117, da Lei n°14.133/2021.

6.4 - Compete ao gestor, entre outras atribuições:

- Requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;
- conhecer o inteiro teor do edital, do Termo de Referência, do contrato, de seus anexos e das alterações posteriores;
- coordenar a execução contratual e as comunicações entre fiscalização, setor requisitante e CONTRATADA;
- emitir ou coordenar a emissão das Ordens de Fornecimento e acompanhar os saldos dos quantitativos contratados;
- controlar a vigência, os prazos, as alterações, os reajustes, os pedidos de reequilíbrio e as providências relativas a eventual prorrogação;
- analisar os registros da fiscalização e adotar ou encaminhar providências relativas a pagamentos, glosas, sanções, alterações e extinção contratual, quando cabível;
- manter organizados os documentos e registros necessários à gestão do contrato.

6.5 - Compete ao fiscal, entre outras atribuições:

- Ler atentamente o contrato e acompanhar as entregas e registrar em instrumento próprio as ocorrências relevantes;
- conferir quantidade e peso, embalagem, lote, validade, estado de congelamento, temperatura quando aplicável e as condições sanitárias do transporte e dos produtos;
- verificar a conformidade qualitativa e, quando necessário, coordenar o teste de preparo de amostra representativa do lote;
- determinar correções ou substituições dentro de sua competência, recusando produtos desconformes e comunicando ao gestor as situações que demandem decisão superior;
- atestar o recebimento definitivo e a Nota Fiscal somente após a comprovação da conformidade do fornecimento.

6.6 - As comunicações entre a FETI e a CONTRATADA serão realizadas por escrito sempre que o ato exigir formalidade, admitindo-se comunicação eletrônica oficial. A Administração poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.7 - A fiscalização não reduz nem exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela correta execução do objeto.

6.8- A atualização, caso seja necessária, será realizada por ato normativo próprio, nos termos do artigo 136, da Lei Federal n° 14.133/2023.

6.8 – O prazo para o recebimento provisório do objeto do contrato pelo fiscal será de 15 (quinze) dias a contar da comunicação do término da execução pela contratada.

6.9 - O prazo para o recebimento definitivo do objeto do contrato pelo gestor será de 30 (trinta) dias a contar do encerramento do prazo do recebimento provisório.

6.10- A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, em conformidade com o art.117 da Lei nº14.133/2021.

7) DO CONTRATO

7.1 - A licitante vencedora terá o prazo de até **05 (cinco) dias**, contado da data de sua convocação, para aceitar e assinar o contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

7.2 - O prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação justificada da empresa vencedora, apresentada dentro do prazo original e aceita pela Administração.

7.3 - O aceite e assinatura do contrato pela empresa vencedora implica no reconhecimento de que:

a. O Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos.

b. O contratado está ciente que, durante toda a vigência do contrato, deverá cumprir suas obrigações de acordo com sua proposta, condições, especificações, quantidade, prazos e valores estabelecidos na sessão pública da licitação ou compra direta.

c. O prazo de execução do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser PRORROGADO.

7.4- A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como avaliação jurídica e constitutiva da empresa.

7.5 - O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

7.6- A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

7.7- A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

7.8- A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.

7.9- A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas,

ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7.9.1- Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

7.9.2- A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

7.9.2.1- Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

7.10- O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

7.10.1- Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

7.10.2- Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

7.10.3- Indenizações e multas.

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

7.12- A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

7.13**-** Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

7.14- Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.15- O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.16- As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos.

7.17 - Registros que não caracterizam alteração do contrato poderão ser realizados por apostilamento, dispensada a celebração de termo aditivo, nas hipóteses do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

7.18 - Os casos omissos serão decididos pela Administração conforme a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 3.815/2023, as demais normas aplicáveis e os princípios gerais dos contratos administrativos.

8) DA GARANTIA DO CONTRATO

8.1 - Não será exigida garantia de execução contratual prevista nos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza comum dos bens, o fornecimento parcelado,

o pagamento posterior ao recebimento e os mecanismos de controle, rejeição, substituição e sanção previstos neste Termo de Referência.

9) GARANTIA DOS MATERIAIS / PRODUTOS

9.1 - A garantia de qualidade dos produtos observará o prazo de validade indicado pelo fabricante, as especificações deste Termo de Referência e a legislação aplicável aos alimentos.

9.2 - Produtos entregues com vício, defeito, desconformidade, validade comprometida, quebra da cadeia de frio ou desempenho incompatível com a especificação deverão ser substituídos pela CONTRATADA, sem custo adicional para a FETI.

9.3 - Uma vez notificada, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, podendo a fiscalização estabelecer prazo menor quando necessário à continuidade do abastecimento. A prorrogação excepcional dependerá de solicitação escrita, justificada e aceita pela Administração.

9.4 - Todos os custos relacionados à retirada, transporte e substituição dos produtos serão de responsabilidade da CONTRATADA.

9.5 - A responsabilidade da CONTRATADA por vícios ou desconformidades não se encerra com o recebimento definitivo e permanece durante o período de validade e enquanto houver obrigação legal aplicável.

9.6 - A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

10) DA POSSIBILIDADE DA RESCISÃO / EXTINÇÃO DO CONTRATO

10.1 - A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar sua extinção e a aplicação das consequências contratuais e legais cabíveis.

10.2 - A extinção observará as hipóteses, formas e efeitos previstos nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021, assegurados o contraditório e a ampla defesa quando exigíveis.

10.3 - A alteração social ou modificação da finalidade ou estrutura da empresa não ensejará, por si só, a extinção do vínculo quando não restringir sua capacidade de concluir o objeto, observadas as exigências legais para eventual alteração subjetiva.

10.4 - O termo de extinção, sempre que possível, será precedido do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos, da relação dos pagamentos efetuados e ainda devidos e das indenizações e multas eventualmente incidentes.

10.5 - A Administração adotará as providências cabíveis caso se constate situação legal impeditiva à manutenção do vínculo, inclusive conflito de interesses ou relação vedada entre a CONTRATADA e agentes públicos relacionados à contratação.

11) DA AMOSTRA

11.1 - Não haverá exigência de apresentação de amostra na fase de habilitação ou julgamento. A verificação de desempenho dos produtos poderá ocorrer no recebimento definitivo, conforme o item 5.5.2 deste Termo de Referência.

12) DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 - Solicitar à CONTRATADA o fornecimento mediante Ordem de Fornecimento, pedido de compras ou comunicação oficial, indicando itens, quantidades, prazo e local de entrega.

12.2 - Proporcionar as condições necessárias para que a CONTRATADA cumpra suas obrigações dentro das normas e condições da contratação.

12.3 - Receber, conferir, fiscalizar e registrar o fornecimento, rejeitando, total ou parcialmente, os produtos entregues em desacordo com as obrigações assumidas.

12.4 - Comunicar formalmente à CONTRATADA as irregularidades verificadas e solicitar correção ou substituição nos prazos definidos.

12.5 - Prestar as informações e os esclarecimentos necessários à execução do objeto.

12.6 - Providenciar o armazenamento, conservação e preparo dos produtos após o recebimento, nas condições previstas neste Termo de Referência.

12.7 - Efetuar o pagamento das parcelas regularmente recebidas e aceitas, nas condições pactuadas.

12.8 - Aplicar advertências, multas e demais medidas administrativas cabíveis em caso de descumprimento contratual, observando o devido processo legal.

13) DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1 - **Os produtos serão solicitados conforme as necessidades da FETI**, observando rigorosamente as especificações, quantidades, prazos e condições de cada Ordem de Fornecimento, com emissão de Nota Fiscal contendo o detalhamento dos itens.

13.2 - Submeter-se à fiscalização e supervisão da CONTRATANTE, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às determinações emitidas no âmbito da execução contratual.

13.3 - **Não subcontratar, ceder ou transferir** o objeto principal do contrato sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE. A utilização de transportador ou operador logístico terceiro, quando admitida pela legislação, não afasta a responsabilidade integral da CONTRATADA pelas condições sanitárias, pela cadeia de frio, pela rastreabilidade, pelos prazos e pela entrega.

13.4 - Garantir a qualidade, integridade, segurança e conformidade dos produtos durante a fabricação, armazenamento, transporte e entrega, efetuando a substituição, às suas expensas, de qualquer item em desacordo com as especificações.

13.5 - Manter regularidade sanitária e cumprir as Boas Práticas de Fabricação, armazenamento, transporte e distribuição aplicáveis, bem como disponibilizar, quando

solicitado, licença/alvará sanitário, ficha técnica, rótulo, laudo, registro ou documento equivalente.

13.6 - Entregar os produtos em embalagens adequadas e devidamente identificadas, preservando a cadeia de frio e mantendo condições de temperatura compatíveis com o fabricante e a legislação sanitária.

13.7 - Assegurar rastreabilidade por lote e comunicar imediatamente à FETI qualquer alerta sanitário, recolhimento (recall), alteração relevante de formulação/fabricante ou fato que possa comprometer a segurança ou a conformidade dos produtos fornecidos.

13.8 - Responder por danos, perdas ou prejuízos causados à CONTRATANTE ou a terceiros por dolo, culpa, vício do produto ou falha na execução, sem prejuízo das demais responsabilidades legais.

13.9 - Arcar com todas as despesas de seguro, transporte, carga, descarga, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários e demais custos necessários à execução do objeto.

13.10 - Comunicar imediatamente, por escrito, à fiscalização qualquer anormalidade que possa comprometer os prazos, a disponibilidade, a qualidade ou a regularidade do fornecimento.

13.11 - Observar as obrigações ambientais aplicáveis à atividade, evitando desperdícios e adotando, quando tecnicamente viável e sem prejuízo da segurança sanitária, embalagens e práticas de menor impacto ambiental.

13.12 - Manter, durante toda a vigência contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

13.13 - Indicar preposto apto a representá-la durante a execução, com poderes para receber comunicações e adotar providências relativas ao fornecimento.

13.14 - Orientar seus empregados, representantes e transportadores quanto às regras de acesso, segurança e conduta aplicáveis às dependências da FETI, sem formação de vínculo trabalhista com a CONTRATANTE.

13.15- A contratada se obriga a reconhecer os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista na Lei 14.133/202.;

13.16- A CONTRATADA comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos produtos fornecidos, bem como, efetuar a substituição, e totalmente às suas expensas de qualquer serviço fornecido fora das especificações constantes da proposta apresentada.

14) DA HABILITAÇÃO

14.1 - Para fins de habilitação, serão exigidos os documentos abaixo, sem prejuízo de outras exigências previstas no edital e na legislação aplicável, desde que pertinentes e proporcionais ao objeto.

14.1.1 - Habilitação jurídica:

- registro comercial, no caso de empresário individual;
- ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;

- ato constitutivo ou contrato social, no caso de sociedades simples, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- documento oficial de identificação do representante legal ou procurador somente quando necessário à comprovação dos poderes de representação e nos limites do edital;
- comprovante do endereço da sede empresarial apenas quando necessário ao cadastro, à diligência ou à verificação de requisito legal, vedada exigência autônoma sem pertinência e justificativa;

14.1.2 - Regularidade fiscal, social e trabalhista:

- prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante CNDT ou certidão positiva com efeitos de negativa;
- certidão de regularidade referente aos tributos federais e às contribuições previdenciárias;
- certidão de regularidade perante a Fazenda Pública Estadual;
- certidão de regularidade perante a Fazenda Pública Municipal;
- declaração de cumprimento do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, quanto ao trabalho de menores.

14.2 - Declarações e outros documentos:

- declaração de que a licitante 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;
- outras declarações e comprovações previstas no edital, quando compatíveis com o objeto e amparadas na legislação.

14.3 - Qualificação técnica e sanitária:

- atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando fornecimento anterior satisfatório de alimentos ou produtos congelados compatíveis em características e complexidade com o objeto, sem exigência quantitativa ou temporal desproporcional;
- Alvará de Funcionamento ou documento equivalente, quando exigível para a atividade e pertinente ao estabelecimento que executará o fornecimento;
- licença/alvará sanitário ou documento equivalente emitido pelo órgão competente, quando exigível para a atividade exercida pela licitante ou pelo estabelecimento responsável pela fabricação, armazenamento ou distribuição dos produtos.

14.4 - O julgamento observará o menor preço por item, condicionada a aceitação ao atendimento integral das especificações técnicas, dos requisitos sanitários e das condições de execução previstas neste Termo de Referência.

15) DO PAGAMENTO

15.1 - Os produtos serão solicitados conforme a necessidade da FETI, devendo a CONTRATADA emitir Nota Fiscal com a discriminação dos itens, quantidades efetivamente entregues, número do contrato ou instrumento equivalente e identificação da Ordem de Fornecimento.

15.2 - A medição corresponderá às quantidades efetivamente entregues, recebidas definitivamente e aceitas em cada item, observada a unidade de pagamento contratada em quilogramas.

15.3 - O pagamento será efetuado até **o 10º (décimo) dia após o protocolo da Nota Fiscal Eletrônica** regularmente apresentada, desde que o fornecimento tenha sido recebido definitivamente, a despesa esteja liquidada e sejam comprovadas as condições exigidas para o pagamento.

15.4 - Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação da obrigação correspondente, inclusive decorrente de desconformidade do fornecimento, sem prejuízo da compensação de multas e demais créditos da Administração nos termos legais.

15.5 - **Não haverá pagamento antecipado.**

15.6 - Os preços contratados deverão incluir todas as despesas diretas e indiretas necessárias à execução, inclusive frete, carga, descarga, seguro, tributos, encargos e demais custos incidentes, sem ônus adicional para a FETI.

15.7 - A Nota Fiscal Eletrônica – NF-e deverá ser encaminhada em arquivo eletrônico ao e-mail feti.departamentodeplanejamento@edu.uberabadigital.com.br, todavia, as mercadorias serão encaminhadas juntamente com o DANFE – Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica.

15.8 - Quando a CONTRATADA for domiciliada no Município de Uberaba/MG, deverá observar as exigências municipais aplicáveis quanto à apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais – CNDM ou documento equivalente, nos termos das rotinas fiscais vigentes.

15.9 - A Nota Fiscal somente será atestada e liberada para liquidação após a comprovação do recebimento definitivo e da total conformidade do fornecimento com as especificações contratuais.

15.10 - A FETI efetuará as retenções tributárias legalmente exigíveis, inclusive a retenção do Imposto de Renda na fonte quando aplicável, observados o Decreto Municipal nº 4.471/2023 e a legislação vigente.

15.11 - A CONTRATADA deverá corrigir, substituir ou complementar a Nota Fiscal e os documentos que apresentarem erro ou insuficiência. Nessa hipótese, o prazo de pagamento será contado da regularização, sem encargos para a CONTRATANTE durante o período imputável à CONTRATADA.

15.12 - Eventual atraso de pagamento imputável exclusivamente à FETI observará os critérios de atualização previstos no edital, no contrato e na regulamentação municipal aplicável.

15.13- NÃO HAVERÁ NENHUM REAJUSTE NO PERÍODO CONTRATUAL.

16) DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 - Nos casos de infrações administrativas, atrasos injustificados ou inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos, serão aplicadas as disposições dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 3.815/2023, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16.2 - Poderão ser aplicadas ao responsável, conforme a natureza e a gravidade da infração, as seguintes sanções:

- advertência;
- multa;
- impedimento de licitar e contratar;
- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.3 - A advertência será aplicada exclusivamente nas hipóteses legalmente cabíveis de inexecução parcial de pequena relevância, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

16.4 - A sanção de advertência prevista na alínea "a" do item 14.3, será aplicada quando houver a inexecução parcial do contrato e/ou instrumento equivalente, de pequena relevância e a critério do MUNICÍPIO, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

16.5 - A apuração de responsabilidade por infrações passíveis da sanção alínea "a" se dará em processo administrativo sumaríssimo, facultando-se a defesa do licitante ou contratado no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da ciência (artigo 285 do Decreto Municipal 3.815/2023).

16.4 - A multa, calculada na forma definida no edital ou no contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato, observadas a gravidade da infração e as demais circunstâncias do art. 156 da Lei nº 14.133/2021. Para sua aplicação será assegurado o prazo de defesa previsto no art. 157 da Lei nº 14.133/2021.

16.5 - O impedimento de licitar e contratar será aplicado nas hipóteses do art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar penalidade mais grave, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, observada a abrangência legal e a regulamentação municipal.

16.6 - A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada nas hipóteses do art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021, pelo prazo mínimo de 03 (três) e máximo de 06 (seis) anos, precedida de análise jurídica e aplicada pela autoridade máxima da entidade, na forma da Lei e do Decreto Municipal nº 3.815/2023.

16.7 - As sanções de advertência, impedimento e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com multa, quando cabível.

16.8 - A aplicação das sanções de impedimento e declaração de inidoneidade exigirá processo de responsabilização nos termos do art. 158 da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal, inclusive os arts. 270 e seguintes do Decreto Municipal nº 3.815/2023, quando aplicáveis.

16.9 - Se a multa e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela FETI, além da perda desse valor, a diferença será descontada de eventual garantia ou cobrada judicialmente, sem prejuízo da reparação integral do dano.

16.10 - O atraso injustificado na entrega sujeitará a CONTRATADA à multa de mora na forma prevista no edital e no contrato. A aplicação da multa de mora não impede sua

conversão em compensatória nem a extinção unilateral do contrato com aplicação cumulativa de outras sanções, quando cabível.

16.11 - É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a autoridade que aplicou a penalidade, desde que atendidos os requisitos do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

16.12 - A competência para instauração, julgamento e aplicação das sanções observará a distribuição prevista no Decreto Municipal nº 3.815/2023 e nos atos internos da FETI, inclusive as competências do gestor do contrato, da Controladoria-Geral do Município e da autoridade máxima da Fundação, conforme a penalidade aplicável.

17) DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO

17.1 - O contrato terá vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser **prorrogado**. Durante os primeiros 12 (doze) meses contados da data-base do orçamento estimado não haverá reajuste.

17.2 - Caso a contratação ultrapasse o interregno mínimo de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados monetariamente pela variação do IPCA/IBGE, ou outro índice que venha a ser definido no edital e no contrato, observado o art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal.

17.3 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, será observado intervalo mínimo de 01 (um) ano, contado dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.4 - Caso o índice adotado seja extinto ou deixe de ser aplicável, será utilizado o índice substituto definido pela legislação vigente. Na ausência de previsão legal, as partes poderão eleger novo índice oficial por meio do instrumento juridicamente adequado.

17.5 - O reajuste que não caracteriza alteração contratual será formalizado por apostilamento.

17.6 - O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro poderá ser reconhecido nas hipóteses do art. 124, II, “d”, da Lei nº 14.133/2021, quando fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, força maior, caso fortuito ou fato do príncipe alterarem de forma relevante a equação econômico-financeira originalmente pactuada.

17.7 - Os pedidos de reequilíbrio deverão ser devidamente instruídos com documentos capazes de comprovar o fato superveniente, o nexo causal e o efetivo impacto sobre os custos do fornecimento.

17.8 - O reequilíbrio incidirá apenas sobre as obrigações contratuais remanescentes e não poderá ser utilizado para recomposição de margem de lucro, cobertura de risco ordinário de mercado ou simples mudança de fornecedor ou distribuidor pela CONTRATADA.

17.8.1- Somente haverá revisão de valor quando o motivo for notório e de amplo conhecimento da sociedade, não se enquadrando nesta hipótese simples mudança de fornecedor ou de distribuidora por parte da CONTRATADA.

17.8.2- O reequilíbrio será promovido levando-se em conta apenas o remanescente a ser executado, e não servirá, em hipótese alguma, para ampliação de margem de lucro.

17.8.3 - A Contratante terá o dever de explicitamente emitir decisão sobre os requerimentos de reajuste e reequilíbrio, no prazo de 01 (um) mês, contado da conclusão da instrução do requerimento.

17.9 - A Administração emitirá decisão expressa sobre o requerimento de reajuste ou reequilíbrio após a conclusão da instrução processual, observando o prazo previsto na legislação e na regulamentação municipal aplicáveis.

17.20- O reajuste será realizado por apostilamento.

Uberaba/MG, 28 de agosto de 2026.

Rosangela de Andrade Almeida Fernandes
Diretora do Departamento Central de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios
Equipe de Planejamento

Ralph de Castro
Fiscal do Contrato
Matrícula 50679 – Nutricionista – FETI

Carlos Alberto Ferreira Teixeira
Gestor do Contrato
Matrícula 654

Sônia Manzan
Presidente – FETI
Decreto nº 0039/2025

ANEXO I

DECLARAÇÃO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

DECLARAMOS ciência quanto às designações para gestão e fiscalização da presente contratação e quanto às atribuições inerentes a essas funções, comprometendo-nos a acompanhar a execução de acordo com este Termo de Referência, o Edital, o instrumento contratual, a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 3.815/2023 e as diretrizes do Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos Administrativos do Município de Uberaba, quando aplicáveis.

O acompanhamento deverá ser realizado de forma preventiva, corretiva, sistemática e rotineira, com registro das ocorrências, adoção das providências cabíveis dentro das competências de cada agente e comunicação à autoridade competente sempre que necessária decisão superior.

As atribuições do gestor e do fiscal observarão, especialmente, os arts. 24 e 25 do Decreto Municipal nº 3.815/2023 e os atos internos de designação da FETI.

Uberaba/MG, 28 de agosto de 2026.

Carlos Alberto Ferreira Teixeira
Gestor do Contrato
Matrícula 654

Ralph de Castro
Fiscal do Contrato
Matrícula 50679
Nutricionista – FETI

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - E.T.P.

1. INFORMAÇÕES GERAIS

O presente Estudo Técnico Preliminar - ETP tem por finalidade subsidiar o planejamento da contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de produtos de panificação congelados destinados ao preparo de cafés da manhã, lanches, eventos institucionais e demais refeições oferecidas pela Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI, com preservação da continuidade, da qualidade e da segurança dos serviços de alimentação.

Setor requisitante: Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios.

Unidade demandante: Unidade de Alimentação e Nutrição - Produção de Refeições.

Equipe de planejamento da contratação: Ralph de Castro - Matrícula 50679; Carlos Alberto Ferreira Teixeira - Matrícula 654; Rosângela de Andrade Almeida Fernandes - Matrícula 630.

Normas aplicáveis: Lei Federal nº 14.133/2021; Decreto Municipal nº 3.815/2023; RDC nº 216/2004 da ANVISA; RDC nº 275/2002 da ANVISA; Portaria SVS/MS nº 326/1997; Guia Alimentar para a População Brasileira; e demais normas sanitárias, trabalhistas e de segurança dos alimentos aplicáveis ao objeto.

A elaboração deste ETP observa especialmente o art. 18, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 3.815/2023. Em caráter metodológico complementar, foram consultadas a IN SEGES nº 58/2022, quanto à estrutura e à rastreabilidade do planejamento, e a IN SEGES/ME nº 65/2021, quanto à formalização da pesquisa de preços, sem afastar a disciplina municipal aplicável.

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

A FETI desenvolve atividades educacionais, profissionalizantes e sociais destinadas à formação de adolescentes, jovens e adultos por meio de programas institucionais diversos. Além das atividades pedagógicas, a Fundação fornece alimentação diária a alunos dos cursos de qualificação e de iniciação profissional, estagiários, jovens aprendizes, servidores, professores, colaboradores, participantes de eventos e visitantes autorizados. A alimentação contribui para a permanência nas atividades, a segurança alimentar e o desenvolvimento físico, intelectual, social e profissional dos beneficiários.

Parte do público atendido permanece em jornada integral ou participa de atividades em turnos distintos, bem como na alternância entre o tempo da profissionalização e do tempo escolar. Por isso, o planejamento institucional precisa assegurar atendimento regular nos horários de café da manhã, café da tarde e lanche noturno, compatibilizado com o calendário pedagógico, os eventos e as ações extraordinárias. A alimentação possui caráter instrumental e estratégico para a continuidade das políticas públicas executadas pela Fundação.

Atualmente, parte dos produtos de panificação é produzida internamente mediante aquisição de matérias-primas, como farinha de trigo, fermentos, leite, ovos, açúcar, gordura vegetal e demais insumos, seguida do preparo pelos profissionais da Unidade de Alimentação. O fluxo inclui pesagem, mistura, cilindragem ou modelagem, fermentação, assamento, resfriamento, distribuição e higienização, conforme o produto, demandando mão de obra, tempo, equipamentos e controles sanitários em várias etapas.

O modelo interno prestou e continua prestando serviço essencial à FETI. O diagnóstico não o desqualifica. Os controles institucionais, contudo, evidenciam gargalos associados à dependência de mão de obra especializada, ao tempo de produção, à utilização intensiva de equipamentos, aos custos de energia, gás e manutenção e à necessidade de ampliar a variedade com regularidade. A modernização proposta busca reduzir etapas manuais sem eliminar o controle técnico da Fundação sobre armazenamento, preparo final, recebimento e distribuição.

O problema identificado é operacional, econômico, técnico e de continuidade. A produção integral depende da presença e da capacidade de profissionais especializados em todas as etapas. Ausências por adoecimento, afastamento, férias, vacância ou outra indisponibilidade podem reduzir imediatamente a capacidade produtiva e comprometer a oferta dos lanches, ainda que a equipe atue com diligência. A solução deve preservar o conhecimento e a qualidade já construídos, ao mesmo tempo em que cria redundância operacional, reduz pontos únicos de falha e mantém uma reserva de produtos padronizados para preparo final.

Os principais fatores críticos são:

- dependência de mão de obra especializada, especialmente padeiro;
- maior tempo diário de produção e maior complexidade operacional;
- consumo intensivo de equipamentos, energia e gás;
- custos recorrentes de manutenção preventiva e corretiva;
- probabilidade de desperdício de matérias-primas e perdas por falhas de produção;
- variabilidade dos produtos finais e maior exposição a riscos sanitários decorrentes da manipulação intensiva.

A utilização planejada de produtos congelados reduz a quantidade de etapas tecnicamente sensíveis de pesagem, mistura, modelagem e fermentação inicial. Isso diminui a dependência de habilidades artesanais específicas em cada lote, facilita o treinamento e a substituição temporária de funções e permite que a equipe concentre sua atuação no armazenamento, na programação, no assamento, no controle sanitário e na distribuição. A modernização não elimina a mão de obra nem a responsabilidade técnica; reorganiza o processo para torná-lo mais resiliente.

Sob o aspecto logístico, a padronização por item, lote, peso e rendimento melhora a previsão de estoque, o calendário de compras, a rastreabilidade e o controle de perdas. As entregas parceladas permitem compatibilizar pedidos com espaço frigorificado, validade, cardápio e consumo real, evitando aquisição antecipada desnecessária. O acompanhamento mensal cria condições para redistribuir os pedidos entre os itens, dentro dos limites legais e contratuais, conforme aceitação e saldo.

Sob o aspecto econômico, a aquisição do produto final consolida em um preço unitário diversas matérias-primas sujeitas a oscilações próprias. A FETI não fica imune às variações de mercado, mas ganha previsibilidade orçamentária durante a vigência, reduz o número de insumos a programar e controla eventuais alterações pelos mecanismos legais de reajuste e reequilíbrio. Essa previsibilidade, somada à redução de etapas, perdas, paradas e consumo intensivo de equipamentos, sustenta a eficiência global da solução.

A oferta de produtos de panificação congelados observada em contratações públicas e em fornecedores especializados demonstra a disponibilidade de solução padronizada, transportável sob cadeia de frio e compatível com preparo final em cozinhas institucionais. A referência de mercado foi utilizada para confirmar a viabilidade da solução e aperfeiçoar requisitos de embalagem, rotulagem, rastreabilidade, temperatura, validade e substituição, sem transposição automática de preços de outras localidades ou datas.

Dessa forma, a contratação decorre da necessidade de modernizar o processo produtivo da Unidade de Alimentação, mantendo a qualidade dos alimentos ofertados, ampliando a variedade do cardápio, assegurando a continuidade do serviço e racionalizando o uso dos recursos públicos.

2.1 NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação pretende assegurar fornecimento contínuo e parcelado de produtos de panificação, com qualidade, segurança dos alimentos, variedade de preparações e previsibilidade de custos. A necessidade decorre do serviço institucional existente e dos gargalos documentados, e não da substituição indiscriminada de toda a produção ou de todos os alimentos servidos.

A necessidade não decorre apenas da busca por variedade. Ela está diretamente relacionada à continuidade de um serviço essencial às atividades educacionais, profissionalizantes e sociais da FETI. A alimentação apoia a permanência dos usuários, o cumprimento dos horários institucionais e a participação nas ações pedagógicas. Qualquer paralisação relevante da produção pode repercutir no funcionamento das atividades e no atendimento do público.

A produção interna integral concentra etapas sucessivas e interdependentes. Pesagem, mistura, modelagem, fermentação, assamento e higienização precisam ocorrer em sequência, dentro de tempo e padrão técnico adequados. A ausência imprevista de padeiro, auxiliar ou outro profissional capacitado pode comprometer toda a linha produtiva. A aquisição de congelados cria uma alternativa operacional previamente padronizada e reduz o risco de interrupção, sem afastar o trabalho da equipe nem o controle do nutricionista.

A modernização proposta substitui parte das etapas iniciais por produtos prontos para fermentação, assamento, descongelamento ou aquecimento, conforme o item. Isso permite reduzir tempo de preparação, facilitar treinamento, ampliar a possibilidade de redistribuição temporária de tarefas e concentrar a equipe em atividades críticas de armazenamento, controle de temperatura, preparo final, higiene e distribuição. O ganho pretendido é de organização e resiliência, não de desqualificação do processo existente.

A solução também fortalece o planejamento nutricional e logístico. A padronização de peso e rendimento permite relacionar cardápio, número de porções, estoque e pedidos; a entrega parcelada compatibiliza consumo, validade e espaço frigorificado; a rastreabilidade por lote facilita o controle sanitário; e o registro de aceitação, sobras e perdas fornece dados para ajustar pedidos futuros sem elevar automaticamente a quantidade contratada.

No aspecto econômico, a compra do produto final reúne em um preço unitário os efeitos de diversas matérias-primas, reduzindo a necessidade de administrar separadamente múltiplos insumos, estoques e oscilações. A FETI continua sujeita às variações gerais do mercado, mas passa a contar com maior previsibilidade durante a vigência, mecanismos contratuais para situações extraordinárias e menor exposição a perdas decorrentes de falhas de produção, vencimento de insumos, consumo intensivo de equipamentos e paralisações operacionais.

A capacidade frigorificada necessária para suportar este contrato de panificados congelados será provida precipuamente pelo processo paralelo de aquisição e estruturação patrimonial de novos equipamentos de refrigeração da UAN/FETI. Registra-se que os freezers e geladeiras atualmente em uso na Fundação encontram-se em funcionamento, porém apresentam elevado grau de depreciação e operam na totalidade de sua capacidade volumétrica, destinados exclusivamente à conservação do estoque regular de proteínas (carnes) e frios. Diante da insuficiência da estrutura atual para absorver novas demandas e para suprir o desgaste natural desses aparelhos, a aquisição de novos equipamentos visa viabilizar o espaço frigorificado exclusivo exigido para os panificados congelados, prevenindo a contaminação cruzada e atendendo às diretrizes sanitárias (RDC Anvisa nº 216/2004). **Como medida complementar e facultativa, admitir-se-á**

eventual cessão de equipamentos em comodato por parte da empresa contratada, sem custos adicionais para a Administração.

2.1.1 Evidências institucionais

Uma das pesquisas institucionais realizadas para avaliar a satisfação dos usuários, referente ao 1º semestre de 2025, contou com 436 respostas de alunos e aprendizes. O relatório registrou 97,0% de satisfação geral e 93,1% de recomendação da FETI a outros jovens, constituindo evidência interna válida para o diagnóstico e para a priorização de melhorias.

No campo da alimentação, o almoço obteve 95,9% de avaliação positiva e a higiene do refeitório alcançou 98,5%. A qualidade do lanche apresentou 79,1% de avaliação positiva e 20,9% de respostas regulares ou ruins. O resultado não invalida a aprovação geral do serviço; evidencia oportunidade específica de diversificação e melhoria contínua.

As respostas abertas registraram manifestações sobre repetição de lanches e pouca diversidade, ao lado de avaliações positivas. A contratação proposta responde a esse ponto ao ampliar as alternativas de cardápio e a previsibilidade de produção, desde que a execução seja acompanhada por planejamento de alternância, testes de aceitação, controle de consumo e ajustes periódicos pela equipe técnica.

2.1.2 Aspectos econômicos e operacionais

A produção própria integral demanda mão de obra especializada, insumos diversos e custos indiretos com energia, gás, manutenção, higienização, reposição de peças e perdas. O quadro interno adota custo anual de R$ 49.621,80 por padeiro e R$ 43.560,24 por auxiliar de padaria. No cenário de produção própria, consideram-se dois padeiros, totalizando R$ 99.243,60 ao ano. No cenário com produtos congelados, mantém-se um auxiliar de padaria responsável, sob coordenação técnica da Unidade de Alimentação e Nutrição, pelas etapas de recebimento, armazenamento, descongelamento ou fermentação, assamento, finalização, controle sanitário e distribuição.

CUSTO MENSAL/R$ (Base) - Função: Padeiro(a)	
Vencimento Mensal Bruto	1993,95
INSS/Patronal	418,72
PIS/Folha	19,93
Transporte/Patronal	100,37
Provisão de Férias	166,16
Provisão de 1/3 de Férias	55,38
Provisão/13º Salário	166,16
Auxílio-Alimentação	1040,00
Plano de Saúde	159,48
Provisão/A.S.O.	15,00
Total (base) mensal	**4135,15**
Total (base) anual	**49.621,80**

CUSTO MENSAL/R$ (Base) - Função: Auxiliar/Padaria	
Vencimento Mensal Bruto	1621,00
INSS/Patronal	340,41
PIS/Folha	16,21
Transporte/Patronal	122,74
Provisão de Férias	135,08
Provisão de 1/3 de Férias	45,02
Provisão/13º Salário	135,08
Auxílio-Alimentação	1040,00
Plano de Saúde	159,48
Provisão/A.S.O.	15,00
Total (base) mensal	**3630,02**
Total (base) anual	**43.560,24**

Valor global / anual (02 funções)	**93.182,04**

Quadro referencial das bases mensais e anuais de pessoal da padaria, constante dos levantamentos internos da FETI. O subtotal de R$ 93.182,04 apresentado no quadro corresponde a um padeiro e um auxiliar; na comparação econômica, cada base individual é aplicada à composição específica de seu cenário.

A solução reduz a dependência de mão de obra especializada e o número de etapas de manipulação, mas não elimina a necessidade de equipe capacitada, responsável técnico, conferência de temperatura, programação de descongelamento ou fermentação, assamento,

higienização, controle de estoque e distribuição. A eficiência esperada depende desses controles e da regularidade do fornecimento parcelado.

2.2 Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento da Administração (art. 18, § 1º, II, da Lei nº 14.133/2021)

A contratação está indicada no Plano Anual de Contratações de 2026 para atendimento da Padaria e da Cozinha da FETI. A unidade deverá manter nos autos a identificação do item do PCA e a comprovação de sua vigência, permitindo a vinculação objetiva entre o planejamento anual, a dotação orçamentária e os documentos da contratação.

A despesa deverá guardar adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias do Município de Uberaba/MG. A disponibilidade e a classificação da despesa serão confirmadas pelo setor competente na fase própria, sem que este ETP substitua a reserva ou o empenho.

3. ESTIMATIVA DA DEMANDA

3.1 Metodologia de estimativa

A estimativa da demanda tem como fonte primária a planilha anual elaborada pela equipe técnica da Unidade de Alimentação e Nutrição, sob responsabilidade do nutricionista e do gestor da unidade, com base no histórico institucional de produção, distribuição e consumo, no planejamento do cardápio e na programação das atividades ao longo de 12 meses. O método parte do total anual efetivamente dimensionado para os diferentes programas, turnos e modalidades de atendimento da FETI e, a partir dele, calcula as médias mensal, semanal e diária utilizadas no planejamento operacional.

A adoção do histórico anual é adequada às características da Fundação, pois o público não frequenta a instituição de maneira uniforme todos os dias ou em todos os turnos. As atividades possuem calendários, cargas horárias e formas de participação distintas, o que torna menos representativa a simples multiplicação de um número geral de usuários por horários de lanche. O levantamento anual consolida a realidade dos atendimentos realizados e programados, absorvendo a variação natural entre dias, semanas, turmas, eventos e períodos letivos.

Integram esse universo os jovens aprendizes vinculados ao PROBEM, os participantes da Iniciação Profissional, os estudantes do Curso Técnico em Administração, os alunos dos cursos de qualificação profissional, os estagiários, servidores, professores, colaboradores, participantes das atividades do Polo Cultural e das ações institucionais desenvolvidas em parceria, além de visitantes autorizados e públicos de eventos. A diversidade desses programas explica a alternância de horários e volumes e reforça a utilização de uma série histórica anual como referência central.

A programação institucional também considera a expansão das atividades, inclusive a abertura planejada de cursos noturnos e o fortalecimento de parcerias com o Instituto Federal do Triângulo Mineiro, Campus Uberaba Parque Tecnológico, e com o Sesc no Polo Cultural. Essas iniciativas integram o acompanhamento do calendário e da demanda real, servindo ao planejamento de contratações futuras, sem ampliar os quantitativos e o valor estimado estabelecidos neste ETP.

I - histórico de consumo institucional, obtido a partir de registros de aquisição de insumos, produção de panificados e consumo efetivo da Unidade de Alimentação;

II - cardápios elaborados pela equipe responsável pela alimentação, contemplando frequência de uso, equilíbrio nutricional e diversidade das preparações;

III - número de refeições e lanches servidos diariamente a alunos, jovens aprendizes, servidores, colaboradores, participantes de cursos, eventos e demais usuários;

IV - Pesquisa Institucional de Satisfação, que apontou necessidade de diversificação dos lanches;

V - capacidade operacional da Unidade de Alimentação, incluindo armazenamento refrigerado, equipamentos disponíveis e fluxo diário de produção;

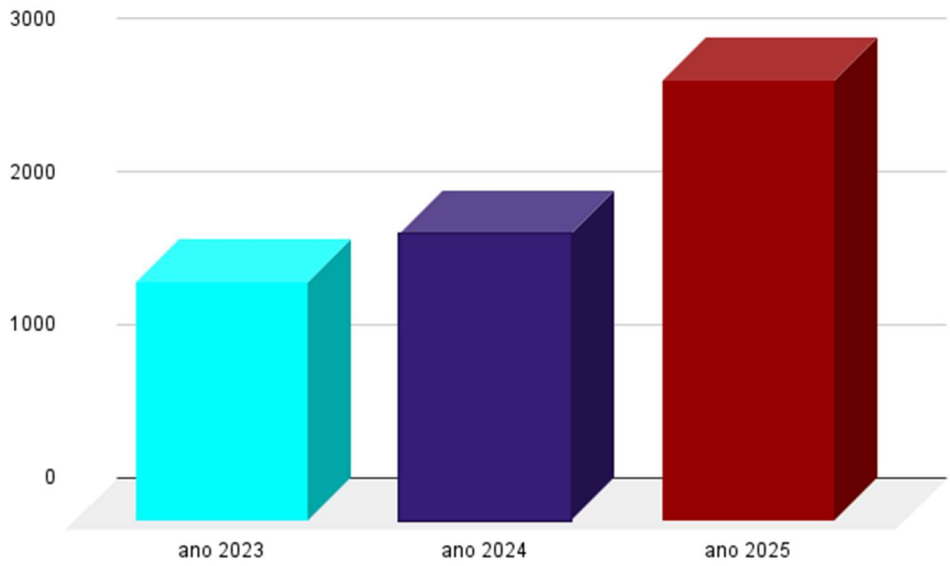
VI - planejamento anual de atividades, considerando períodos letivos, cursos, capacitações, eventos institucionais e ações extraordinárias;

VII - pesquisa de preços e contratações públicas similares, utilizadas para aferir a existência de mercado e a coerência das especificações, sem substituir a memória quantitativa interna.

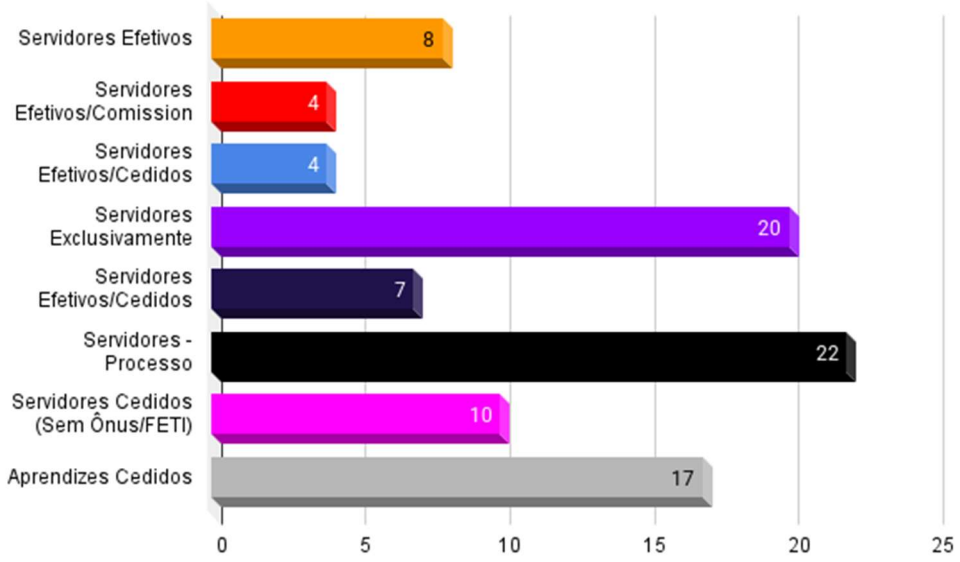
A metodologia relaciona o histórico de consumo, o calendário institucional, a alternância do cardápio e a capacidade operacional. Para cada item, as unidades estimadas foram multiplicadas pela gramatura referencial e convertidas em quilogramas, com arredondamento para cima somente no quilograma de contratação. O fornecimento parcelado permite distribuir os pedidos ao longo do período, acompanhar o consumo e ajustar a composição dos lotes às atividades efetivamente realizadas, respeitados os quantitativos e o valor contratados.

3.2 Público atendido e volume de refeições

A planilha técnica elaborada pela Unidade de Alimentação e Nutrição consolida 93.858 porções referenciais de panificados para o período de 12 meses. Esse total corresponde à soma das unidades físicas estimadas dos 17 produtos, dimensionadas a partir do histórico institucional, do cardápio, dos programas, cursos, turnos, eventos e demais atividades da FETI. As médias diária, semanal e mensal são indicadores derivados dessa base anual, utilizados exclusivamente para transparência, planejamento operacional e acompanhamento da execução. Não constituem obrigação de consumo uniforme nem substituem os quantitativos máximos estabelecidos para cada item.



Evolução do número de aprendizes, conforme dados internos considerados no planejamento institucional.



Distribuição de servidores em 2025, conforme levantamento interno da FETI.

Descrição	Parâmetro
Média diária operacional de porções referenciais	**392**
Café da manhã	09h00 às 09h15
Café da tarde	15h10 às 15h25
Lanche noturno	18h30 às 18h45

A média diária decorre da análise do histórico anual: 93.858 ÷ 240 = 391,075 porções, apresentada como 391,08. Para a organização cotidiana, adota-se a referência operacional de 392 porções, pois o preparo e a distribuição ocorrem em unidades inteiras. Pelo mesmo critério, as médias matemáticas semanal e mensal, de 1.955,38 e 7.821,50, correspondem às referências operacionais de 1.956 e 7.822 porções. Cada referência é obtida diretamente da base anual e arredondada apenas para facilitar o planejamento do respectivo período; a média diária arredondada não é multiplicada para redefinir os demais períodos. O total anual permanece fixado em 93.858 porções referenciais de panificados, distribuídas entre os 17 itens e convertidas em 6.008 kg contratuais.

Periodicidade	Divisor da base anual	Média matemática	Referência operacional
Diária	240 dias	391,08	392
Semanal	48 semanas	1.955,38	1.956
Mensal	12 meses	7.821,50	7.822
Anual	12 meses	93.858	93.858

Os eventos, as ações sociais, a abertura de turmas e as variações de frequência integram o acompanhamento da Unidade de Alimentação e Nutrição. O fornecimento parcelado favorece o remanejamento da programação dos pedidos de acordo com o calendário, o consumo registrado,

a aceitação dos produtos e as circunstâncias vivenciadas pela instituição, assegurando flexibilidade sem perda de controle do estoque e do cardápio.

Indicador	Resultado
Base anual de porções referenciais de panificados	93.858
Dias de funcionamento considerados	240
Média diária matemática	391,08
Referência diária operacional	392

3.3 Planejamento do cardápio

Os quantitativos refletem o planejamento do cardápio e a necessidade de alternância entre preparações doces e salgadas, pães, quitandas e bolos, com menor repetição e maior diversidade. A composição atende às características do público, formado em grande parte por adolescentes e jovens em processo de desenvolvimento, e contribui para acolhimento, permanência e participação nas atividades. A equipe técnica organiza a frequência de cada item, acompanha aceitação, consumo e sobras e distribui os pedidos parcelados segundo o calendário institucional.

3.4 Entrega parcelada e compatibilidade operacional

O fornecimento será parcelado, mediante ordens de fornecimento compatíveis com o consumo, o cardápio, a validade dos produtos e o espaço frigorificado. A sistemática permite que a FETI programe os lotes conforme turmas, turnos, eventos, períodos letivos e ações extraordinárias, remanejando o cronograma de entrega de acordo com a dinâmica institucional. Em cada recebimento serão conferidos integridade, lote, validade, rotulagem, quantidade, temperatura e condições de transporte, com registro e substituição de produtos desconformes.

3.5 Consolidação dos quantitativos estimados

Considerando os cálculos, as métricas e o histórico institucional apresentados, a consolidação dos quantitativos estimados para 12 meses fica estabelecida da seguinte forma:

Item	Produto	Unidade	anual kg	Porções referenciais estimadas
1	Pão Francês Congelado (Massa Crua)	Kg	1.350	20.768
2	Pão de Queijo Congelado - Coquetel/Lanche (30 g a 40 g)	Kg	29	720
3	Pão de Queijo Congelado - Lanche (70 g a 80 g)	Kg	1.246	15.570
4	Pão de Hambúrguer com Gergelim	Kg	317	3.720
5	Pão de Hot Dog	Kg	403	4.030
6	Pão de Batata / Pão Minuto	Kg	187	4.150
7	Pão de Milho	Kg	187	4.660
8	Baguete Simples	Kg	255	1.060

Item	Produto	Unidade	anual kg	Porções referenciais estimadas
9	Broa Doce	Kg	260	5.190
10	Broa Salgada	Kg	779	15.570
11	Chipa / Ferradura	Kg	330	8.250
12	Rosca Caracol	Kg	413	8.250
13	Bolo de Fubá - Produto Pronto Congelado	Kg	54	300
14	Bolo de Coco - Produto Pronto Congelado	Kg	54	300
15	Bolo de Cenoura - Produto Pronto Congelado	Kg	54	300
16	Bolo de Chocolate - Produto Pronto Congelado	Kg	54	300
17	Biscoito Provolito	Kg	36	720
TOTAL			**6.008**	**93.858**

4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1 Metodologia da pesquisa de preços

A estimativa de preços foi elaborada pela equipe de planejamento por meio do Banco de Preços, de contratações públicas registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas, no Compras.gov.br e em outras bases oficiais e fontes eletrônicas disponíveis. A pesquisa considerou a descrição dos produtos, a unidade de fornecimento, as gramaturas, as condições de entrega e as referências de mercado aplicáveis à realidade da FETI.

O levantamento reuniu as referências utilizadas pela equipe responsável, com identificação dos itens, fontes consultadas, datas e critérios de composição do preço estimado, em conformidade com a regulamentação municipal e com os parâmetros metodológicos aplicáveis à pesquisa de preços nas contratações públicas.

4.2 Valor global estimado

Com base nos valores unitários identificados nas pesquisas realizadas pela equipe e na correspondência entre unidade, gramatura e quilograma de cada item, o valor global estimado da contratação é de **R$ 146.111,42** (cento e quarenta e seis mil, cento e onze reais e quarenta e dois centavos) para o período de 12 meses.

Dotação orçamentária informada: 04.29.10.04.122.0401.8001.339030 - 2119 - 1.501.

A tabela a seguir consolida os itens, descrições técnicas, quantidades e valores estimados utilizados como referência para a contratação.

Tabela 1 - Itens da contratação, especificações e valores estimados

Item	Produto	Descrição técnica	Porções ref.	Kg	Valor unit.	Valor final
1	Pão Francês Congelado (Massa Crua)	Massa crua modelada e ultracongelada, produzida com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, sal e demais ingredientes permitidos. Peso unitário após assamento entre 50 g e 75 g. Fermentação controlada entre 6 e 12 horas. Após assado deverá apresentar casca fina e crocante, coloração dourada uniforme, miolo macio e alveolado, aroma e sabor característicos, sem deformações, queimaduras ou rachaduras excessivas. Gramatura referencial da memória: 65 g por unidade.	20.768	1.350	R$ 13,39	R$ 18.076,50
2	Pão de Queijo Congelado - Coquetel/Lanche (30 g a 40 g)	Produto congelado pronto para assar, elaborado com polvilho doce e/ou azedo, queijo, leite, ovos e demais ingredientes permitidos. Deverá conter, no mínimo, 10% de queijo na formulação. Após assado deverá apresentar superfície dourada, casca crocante, interior macio e elástico, aroma e sabor característicos de queijo. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	720	29	R$ 26,80	R$ 777,20
3	Pão de Queijo Congelado - Lanche (70 g a 80 g)	Produto congelado pronto para assar, elaborado com polvilho doce e/ou azedo, queijo, leite, ovos e demais ingredientes permitidos. Deverá conter, no mínimo, 10% de queijo na formulação. Após assado deverá apresentar crescimento uniforme, casca crocante, miolo macio, aroma e sabor característicos. Gramatura referencial da memória: 80 g por unidade.	15.570	1.246	R$ 34,50	R$ 42.987,00
4	Pão de Hambúrguer com Gergelim	Produto congelado, pré-modelado e pronto para assar, elaborado com farinha de trigo enriquecida, fermento biológico, açúcar, gordura vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Peso unitário entre 80 g e 90 g. Formato circular, com cobertura de gergelim, devendo apresentar, após o forneamento, massa macia, miolo uniforme, casca fina e características próprias do produto. Gramatura referencial da memória: 85 g por unidade,	3.720	317	R$ 18,47	R$ 5.854,99
5	Pão de Hot Dog	Produto congelado, pré-modelado e pronto para assar, produzido com farinha de trigo enriquecida e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Peso unitário entre 80 g e 100 g. Formato alongado, apropriado para recheios, devendo apresentar, após o forneamento, massa macia, miolo uniforme, casca fina e características próprias do produto. Gramatura referencial da memória: 100 g por unidade.	4.030	403	R$ 15,54	R$ 6.262,62
6	Pão de Batata / Pão Minuto	Produto congelado em massa crua ou pré-assada. Quando denominado pão de batata, deverá conter batata em sua composição sob a forma de purê, flocos ou fécula. Peso unitário entre 40 g e 50 g. Massa macia e leve, simples ou recheada, conforme demanda da Administração. Gramatura referencial da memória: 45 g por unidade.	4.150	187	R$ 34,32	R$ 6.417,84
7	Pão de Milho	Produto congelado em massa crua ou pré-assada, elaborado com farinha de trigo e derivados de milho. Peso aproximado de 40 g. Cor amarelada característica, superfície polvilhada com fubá, aroma e sabor típicos de milho. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	4.660	187	R$ 34,84	R$ 6.515,08
8	Baguete Simples	Massa crua congelada destinada ao assamento posterior. Comprimento aproximado entre 15 cm e 20 cm e peso unitário aproximado de 240 g. Após assada deverá apresentar casca levemente crocante, miolo macio e formato uniforme, adequada para sanduíches. Gramatura referencial da memória: 240 g por unidade.	1.060	255	R$ 39,37	R$ 10.039,35

Tabela 1 - Itens da contratação, especificações e valores estimados

Item	Produto	Descrição técnica	Porções ref.	Kg	Valor unit.	Valor final
9	Broa Doce	Produto congelado pronto para assar, elaborado à base de fubá, farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes permitidos. Peso aproximado de 50 g. Textura aerada, miolo macio, sabor levemente adocicado e aroma característico. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	5.190	260	R$ 36,40	R$ 9.464,00
10	Broa Salgada	Produto congelado pronto para assar, elaborado à base de fubá e farinha de trigo. Peso aproximado de 50 g. Textura leve e aerada, sabor suave, coloração dourada uniforme e formato regular. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	15.570	779	R$ 22,24	R$ 17.324,96
11	Chipa / Ferradura	Produto congelado pronto para assar, elaborado predominantemente com polvilho e queijo. Peso aproximado de 40 g. Formato tradicional de ferradura ou similar, casca levemente crocante, interior macio e sabor característico de queijo. Gramatura referencial da memória: 40 g por unidade.	8.250	330	R$ 25,27	R$ 8.339,10
12	Rosca Caracol	Massa doce congelada pronta para assar ou pré-assada, modelada em formato espiral. Peso unitário entre 45 g e 100 g. Pode conter cobertura de açúcar cristal, coco ralado ou calda açucarada. Massa macia e aroma doce característico. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	8.250	413	R$ 19,98	R$ 8.251,74
13	Bolo de Fubá - Produto Pronto Congelado	Massa pronta congelada para preparo de bolo de fubá, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com fubá e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	300	54	R$ 22,39	R$ 1.209,06
14	Bolo de Coco - Produto Pronto Congelado	Massa pronta congelada para preparo de bolo de coco, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com coco e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	300	54	R$ 22,39	R$ 1.209,06
15	Bolo de Cenoura - Produto Pronto Congelado	Massa pronta congelada para preparo de bolo de cenoura, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com cenoura e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	300	54	R$ 22,39	R$ 1.209,06
16	Bolo de Chocolate - Produto Pronto Congelado	Massa pronta congelada para preparo de bolo de chocolate, acondicionada em bisnaga ou embalagem apropriada para uso alimentício, pronta para ser porcionada e assada, sem necessidade de adição de outros ingredientes para o preparo da massa. Elaborada com chocolate e demais ingredientes próprios para a formulação do produto, conforme legislação sanitária vigente. Unidade de fornecimento: quilograma (kg).	300	54	R$ 22,39	R$ 1.209,06
17	Biscoito Provolito	Produto congelado pronto para assar, elaborado com queijo provolone ou preparado lácteo à base de provolone, farinha ou polvilho e demais ingredientes permitidos. Peso unitário aproximado de 50 g. Após assado deverá apresentar exterior levemente crocante, interior macio e aroma intenso de queijo. Gramatura referencial da memória: 50 g por unidade.	720	36	R$ 26,80	R$ 964,80

Tabela 1 - Itens da contratação, especificações e valores estimados

Item	Produto	Descrição técnica	Porções ref.	Kg	Valor unit.	Valor final
TOTAL			93.858	6.008		R$ 146.111,42

4.3 Compatibilidade de mercado e distribuição financeira

A consulta a bases oficiais e a experiências de contratação pública confirma a existência de oferta para produtos de panificação congelados e de modelos de entrega fracionada. A ampla competição dependerá de especificações funcionais, tolerâncias proporcionais, divisão por item e ausência de marcas ou exigências sem justificativa. A pesquisa local continua sendo a fonte para o preço estimado.

A Curva ABC demonstra que os itens 3, 1, 10, 8, 9, 11 e 12 acumulam 78,35% do valor global e integram a Classe A. A concentração financeira recomenda atenção especial à análise das propostas, ao acompanhamento dos preços, ao controle de saldos e ao planejamento dos estoques desses itens, sem alteração do critério de julgamento por item.

4.4 Análise de economicidade

A economicidade foi avaliada pelo custo global anual e pelos ganhos de continuidade, previsibilidade, padronização e gestão. A contratação reduz a exposição operacional a ausências de profissionais especializados, simplifica o planejamento de insumos, facilita a formação de estoque compatível com o cardápio e diminui a suscetibilidade do processo a variações isoladas de múltiplas matérias-primas. Os valores e rateios decorrem dos levantamentos internos da equipe técnica e da pesquisa de mercado realizada por profissionais responsáveis, preservados como evidências institucionais do processo.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO

O levantamento de mercado, realizado pela equipe técnica, comparou produção própria integral, aquisição de congelados com preparo final, produtos prontos, terceirização e compra diária. Foram considerados continuidade, dependência de mão de obra especializada, número de etapas, infraestrutura, cadeia de frio, segurança dos alimentos, flexibilidade do cardápio, logística, perdas, previsibilidade e custo global. Contratações públicas comparáveis confirmam que gramaturas individuais e medição em quilogramas são práticas usuais, com fornecimento parcelado e controles de lote, validade e temperatura.

Foram consultadas contratações públicas que incluem pão francês e outros panificados congelados, além de orientações oficiais sobre planejamento e boas práticas. Essas experiências foram usadas como referência de requisitos e logística, não para transplantar preços, marcas, prazos ou gramaturas sem validação da realidade da FETI.

5.1 Soluções avaliadas

Solução avaliada	Vantagens	Desvantagens	Conclusão
Produção própria integral com aquisição de insumos	Controle direto das receitas e possibilidade de ajustes imediatos no processo produtivo.	Elevada dependência de mão de obra especializada, sucessão de etapas manuais, maior tempo de produção, administração de múltiplos insumos, exposição individual às oscilações de preços, consumo de energia e gás, manutenção de equipamentos e maior risco de perdas.	Alternativa operacionalmente mais complexa e de maior custo global para a demanda planejada.

Solução avaliada	Vantagens	Desvantagens	Conclusão
Aquisição de produtos congelados para preparo final na FETI	Continuidade do atendimento, padronização de peso e rendimento, maior variedade, redução de etapas manuais, menor desperdício, preparo próximo ao consumo, rastreabilidade por lote, previsibilidade de estoque e manutenção do controle final pela FETI.	Exige cadeia de frio, espaço de armazenamento, programação de pedidos e equipe capacitada para recebimento, descongelamento, fermentação, assamento e controle sanitário.	Alternativa recomendada por combinar viabilidade técnica, economicidade, flexibilidade de cardápio e continuidade operacional.
Aquisição de produtos assados e prontos para consumo	Rapidez na distribuição e redução do processamento interno.	Menor flexibilidade de preparo, vida útil reduzida, maior risco de perda, possível redução da qualidade sensorial e maior dependência de entregas frequentes.	Adequada apenas para situações complementares, sem a mesma aderência à rotina institucional.
Terceirização integral da produção da padaria	Transferência ampla das etapas produtivas para terceiro.	Menor controle sobre horários, cardápio, processo produtivo e resposta a alterações da programação, além de maior dependência contratual.	Alternativa menos compatível com a manutenção do preparo e do controle técnico pela FETI.
Compra diária de panificados frescos em padarias locais	Simplicidade de recebimento e ausência de armazenamento prolongado.	Entregas diárias, variação de qualidade e gramatura, menor previsibilidade, risco de atraso e dificuldade de atender simultaneamente aos diferentes turnos.	Alternativa com menor segurança logística para atendimento contínuo e parcelado.

5.2 Escolha da solução

A aquisição de panificados congelados para fermentação, assamento, descongelamento ou aquecimento, conforme o item, é a alternativa que melhor equilibra continuidade, controle técnico, qualidade sensorial, diversidade e eficiência. A FETI mantém as etapas finais, a fiscalização sanitária e a decisão sobre o cardápio, enquanto reduz pesagem, mistura, modelagem e outras operações manuais de maior complexidade. A padronização por lote e gramatura melhora o rendimento, facilita o treinamento da equipe, reduz perdas e permite preparar produtos próximos ao horário de distribuição.

Os levantamentos realizados pela equipe técnica demonstram que a solução possui oferta de mercado, logística compatível com fornecimento parcelado e condições de atender à demanda do público interno. Os quantitativos seguem as referências históricas e programáticas estabelecidas neste ETP, distribuídas entre 17 itens, totalizando 93.858 porções referenciais de panificados e 6.008 kg para 12 meses. A escolha é técnica, operacional e economicamente viável e preserva a autonomia da Unidade de Alimentação e Nutrição no planejamento, no preparo final e na distribuição.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 Solução escolhida

A solução consiste no fornecimento parcelado de 17 itens de panificação congelada, medidos em quilogramas e associados às porções referenciais utilizadas para planejamento de rendimento

e cardápio. Compreende produção industrial, embalagem, rotulagem, conservação, transporte em cadeia de frio, entrega, recebimento e substituição de produtos desconformes. À FETI cabem a definição do cardápio, a emissão das ordens de fornecimento, o armazenamento, o descongelamento ou a fermentação quando aplicável, o assamento ou aquecimento, o controle sanitário, a distribuição e o registro do consumo.

A execução será gerida por pedidos parcelados, monitoramento de temperatura, sistema de rotação de estoque e plano de contingência para pane ou falta de energia, de modo a preservar a cadeia de frio e evitar perdas.

6.2 Diretrizes gerais de execução

As entregas ocorrerão mediante ordens de fornecimento emitidas com antecedência e em quantitativos definidos pela equipe responsável pela alimentação, de acordo com estoque, consumo, cardápio e calendário institucional. O Termo de Referência estabelecerá local e janela de entrega, temperatura aceitável, identificação de lote, validade remanescente, conferência quantitativa e qualitativa, critérios de amostragem, prazo de substituição, responsabilidades pelo transporte e descarregamento e registros de pontualidade e conformidade. O recebimento e o preparo observarão a RDC nº 216/2004, a RDC nº 275/2002 e as demais normas sanitárias aplicáveis.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1 Requisitos técnicos e sanitários

A contratação deverá assegurar o fornecimento de produtos de panificação congelados compatíveis com as especificações da Administração, observando qualidade, segurança alimentar, regularidade de fornecimento e conformidade com a legislação aplicável.

Os produtos deverão, no mínimo:

- ser produzidos em estabelecimento regular perante os órgãos competentes;
- ser congelados industrialmente, mantendo características físicas, químicas e microbiológicas adequadas;
- possuir padronização de peso, formato e rendimento;
- apresentar aspecto, cor, odor e textura característicos;
- estar livres de matérias estranhas, impurezas ou sinais de deterioração;
- ser acondicionados em embalagens íntegras, resistentes e apropriadas para alimentos congelados;
- possuir identificação com denominação do produto, lote, data de fabricação, validade, peso líquido, instruções de conservação e fabricante;
- manter a qualidade após fermentação e assamento, conforme especificação de cada item.

O Termo de Referência detalhará cadeia de frio, transporte, validade remanescente, recebimento provisório e definitivo, amostragem, critérios sensoriais e de rendimento, documentação sanitária, substituição, fiscalização e tratamento de não conformidades. A exigência de amostra ou prova de conceito, se adotada, deverá ser objetiva, proporcional e aplicada ao licitante provisoriamente vencedor.

7.2 Natureza comum do objeto

Os materiais enquadram-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser definidos objetivamente

por especificações usuais de mercado. A redação deve privilegiar desempenho, composição, gramatura, conservação e resultado, evitando direcionamento por marca ou fórmula exclusiva.

8. PARCELAMENTO, CONTRATAÇÕES CORRELATAS, RESULTADOS E PROVIDÊNCIAS

8.1 Justificativa para o parcelamento

Em observância ao art. 40, inciso V, alínea "b", e § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento por item mostra-se técnica e economicamente adequado diante da diversidade de panificados e da possibilidade de fornecimento por empresas especializadas em diferentes linhas de produtos. A divisão preserva a escala de cada item, amplia a competição e permite selecionar a proposta mais vantajosa para cada especificação.

O parcelamento reduz o risco de insucesso integral do certame, favorece a substituição através do fornecedor apenas nos itens afetados e permite administrar entregas em lotes compatíveis com o estoque e o cardápio. A gestão permanece integrada por meio de especificações padronizadas, ordens de fornecimento, controle centralizado da Unidade de Alimentação e fiscalização comum de cadeia de frio, lote, validade, peso e qualidade.

8.2 Contratações correlatas e/ou interdependentes

Para a perfeita execução da contratação, existem contratações correlatas ou interdependentes que guardam relação com o objeto e com a rotina da Unidade de Alimentação, tais como:

- fornecimento de insumos de padaria - Pregão Eletrônico nº 01/2025;
- fornecimento de materiais de limpeza - Pregão Eletrônico nº 04/2026;
- fornecimento de insumos alimentícios - Pregão Eletrônico nº 03/2025;
- fornecimento de hortifrutigranjeiros - Pregão Eletrônico nº 07/2025;
- fornecimento de gás GLP 45 kg e 13 kg - Pregão Eletrônico nº 06/2025;

Tais contratações complementam a rotina da Unidade de Alimentação e devem ser acompanhadas de forma integrada para assegurar a continuidade e a adequada prestação do serviço de alimentação da Fundação.

- **Processo de Aquisição de Equipamentos de Refrigeração e Eletrodomésticos da UAN/FETI:** Processo interdependente que visa à ampliação e estruturação da capacidade própria de congelamento da Fundação. Essa estrutura visa viabilizar a estocagem adequada do volume contratado de panificados (6.008 kg/ano), independentemente da eventual disponibilização facultativa de equipamentos em comodato por parte da contratada.

8.3 Resultados pretendidos

Com a implantação da solução, a Administração pretende:

- assegurar o fornecimento contínuo de panificados nos diferentes turnos, programas, cursos, parcerias, eventos e ações institucionais;
- ampliar a variedade do cardápio, com alternância planejada entre preparações doces e salgadas e menor repetição dos lanches;
- reduzir o tempo e a complexidade das etapas manuais, tornando a produção final menos suscetível à ausência de profissional especializado;
- promover padronização de peso, qualidade, rendimento, apresentação e resultado após o preparo;
- reduzir perdas de matérias-primas, falhas de produção, vencimentos e desperdícios;

- otimizar a utilização da mão de obra, mantendo profissional responsável pelo recebimento, preparo final, controle sanitário e distribuição;
- melhorar o planejamento do abastecimento, a rastreabilidade por lote, a gestão dos estoques e a programação das entregas;
- proporcionar eficiência econômica e operacional, continuidade do serviço e melhores condições de acolhimento e permanência dos jovens nas atividades da FETI.

8.4 Providências a serem adotadas

A Administração deverá designar gestor e fiscal da contratação e assegurar que a Unidade de Alimentação mantenha rotinas adequadas para solicitação, recebimento, armazenamento e preparo dos produtos, observadas as condições a serem detalhadas no Termo de Referência.

Caso a empresa vencedora opte por disponibilizar equipamentos de congelamento em regime de comodato facultativo, caberá à gestão e fiscalização do contrato emitir o correspondente Termo de Recebimento e Cessão Temporária, registrando que a manutenção, assistência técnica e responsabilidade por defeitos cabem integralmente à contratada, sem ônus para a FETI.

8.4.1. Possibilidade de Comodato ou Cessão Facultativa de Equipamentos de Refrigeração

Como medida de apoio logístico e preservação da cadeia de frio durante a execução contratual, **admitir-se-á que a empresa contratada possa, por sua livre iniciativa e sem qualquer custo adicional para a FETI, disponibilizar equipamentos de congelamento/refrigeração (como freezers comerciais) em regime de comodato ou cessão temporária de uso**.

Para garantir a conformidade do processo licitatório, estabelecem-se as seguintes diretrizes:

1. **Caráter Facultativo:** A oferta de equipamentos pela contratada **não será exigência do edital nem critério de julgamento de propostas**, evitando qualquer restrição à competitividade do certame ou majoração do preço unitário dos panificados.
2. **Soberania da Infraestrutura Própria:** A capacidade oficial de armazenamento da Fundação para os 6.008 kg de produtos congelados será provida pelo processo interdependente de aquisição de equipamentos de refrigeração e eletrodomésticos da UAN/FETI, garantindo autonomia plena à instituição.
3. **Formalização:** Caso a contratada opte por fornecer equipamentos em comodato, as condições de instalação, manutenção, responsabilidade por avarias e recolhimento ao final do contrato serão formalizadas no termo de recebimento/instalação emitido pela gestão do contrato.

8.5 Impactos ambientais e medidas mitigadoras

A contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao consumo de energia, ao transporte, às embalagens e aos resíduos orgânicos. Para mitigá-los, deverão ser adotadas medidas compatíveis com a rotina institucional e com a natureza do objeto:

- planejar os pedidos e o preparo para reduzir perdas, vencimentos e desperdícios;
- promover o uso eficiente de energia e dos equipamentos destinados ao armazenamento e ao assamento;
- destinar adequadamente resíduos orgânicos e embalagens, conforme as normas aplicáveis;
- priorizar, quando possível, embalagens recicláveis e fornecedores que adotem práticas ambientalmente responsáveis.

9. ANÁLISE DE RISCOS

A matriz consolida os riscos relacionados ao planejamento, à seleção do fornecedor, ao transporte, ao recebimento, ao armazenamento e ao preparo final. As medidas preventivas distribuem responsabilidades entre a Unidade de Alimentação e Nutrição, o setor de compras, a gestão, a fiscalização e a manutenção, enquanto os planos de contingência preservam a continuidade do atendimento, a segurança dos alimentos e o uso eficiente dos recursos.

Tabela 2 - Matriz consolidada de riscos

Risco identificado	Impacto	Probabilidade	Ações preventivas	Plano de contingência
Demanda superior ao histórico anual	Médio	Baixa	UAN e Planejamento: acompanhar mensalmente o consumo efetivo, as matrículas, novas turmas, parcerias, eventos e o saldo contratual disponível.	UAN e Compras: redistribuir os pedidos parcelados entre os períodos e programar as providências administrativas cabíveis para demandas supervenientes.
Pesquisa de preços inadequada ou estimativa incorreta	Alto	Média	Setor de Compras e equipe responsável: Utilizar fontes oficiais e contratações similares, tratar estatisticamente os preços e validar a razoabilidade.	Equipe de Planejamento: Revisar pesquisa e especificações, relançando a contratação se necessário.
Edital com falhas ou exigências restritivas	Alto	Média	Equipe de Planejamento, Jurídico e demandante: Revisão técnica, jurídica e do setor demandante, evitando exigências desnecessárias.	Agente de contratação: Analisar impugnações, corrigir falhas e republicar o instrumento convocatório.
Atraso na entrega ou desabastecimento	Alto	Baixa	Gestor e fiscal: Pedidos com antecedência mínima e cronograma de entregas, com cláusulas de penalidade.	Gestor, Compras e autoridade competente: Acionar contratada, aplicar sanções e realizar aquisição emergencial quando cabível.
Produtos entregues descongelados ou fora da temperatura	Alto	Baixa	Fiscal e UAN: Conferência de temperatura no recebimento e rejeição de lotes desconformes.	Fiscal: Notificar contratada e exigir substituição imediata sem ônus.
Queda de energia ou quebra de equipamentos de congelamento	Alto	Média	UAN e manutenção: Manutenção preventiva, monitoramento diário de temperatura e plano interno de emergência.	UAN e gestão administrativa: Transferência para equipamento alternativo ou câmara fria parceira, conforme disponibilidade.
Falha no preparo final dos produtos	Médio	Média	Responsável técnico e UAN: Treinar equipe quanto a tempo, temperatura, fermentação e assamento.	Responsável técnico: Supervisão técnica e ajuste de procedimentos nos primeiros ciclos de produção.
Crescimento acelerado das atividades institucionais	Médio	Alta	UAN e Planejamento: monitorar a implantação de cursos noturnos, parcerias, eventos e frequência dos públicos atendidos.	Gestão e UAN: adequar o calendário de fornecimento e incorporar a expansão ao planejamento das contratações subsequentes.
Inconsistência entre gramatura, quilograma e porções referenciais	Alto	Média	Equipe de Planejamento e UAN: utilizar a mesma matriz quantitativa no ETP, no Termo de Referência, no mapa de preços e nas ordens de fornecimento.	Equipe de Planejamento e Compras: corrigir conjuntamente os instrumentos afetados e registrar a origem da alteração.
Licitação deserta ou fracassada em determinados itens	Alto	Média	Equipe de Planejamento e Compras: Adotar especificações compatíveis com o mercado, julgamento por item e evitar exigências desnecessariamente restritivas.	Autoridade competente: Reavaliar especificações e pesquisa de preços e promover nova contratação para os itens não adjudicados, conforme a legislação aplicável.

10. CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO GRAU E PRAZO DE SIGILO

Não se aplica classificação sigilosa ao ETP. O documento integra a fase preparatória e será divulgado conforme a Lei nº 14.133/2021 e a regulamentação aplicável, preservados apenas dados protegidos por fundamento legal específico. O mapa de preços e os documentos de suporte observarão o momento e a forma de publicidade definidos pela legislação e pelo processo.

11. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Considerados o diagnóstico institucional, a pesquisa com 436 respondentes, o levantamento histórico e programático da Unidade de Alimentação e Nutrição, a base anual de 93.858 porções referenciais de panificados, o quantitativo de 6.008 kg, a pesquisa de preços realizada pela equipe, o levantamento de mercado, os requisitos sanitários, a análise de riscos e o custo global, conclui-se pela viabilidade da contratação parcelada de produtos de panificação congelados.

A solução moderniza o processo sem desqualificar a produção realizada pela equipe da FETI. A redução de etapas manuais e da dependência de mão de obra especializada amplia a continuidade, preserva o preparo final e o controle nutricional e sanitário, melhora a previsibilidade dos estoques e permite maior diversidade de lanches. Esses benefícios repercutem diretamente na qualidade do atendimento, no acolhimento e na permanência dos jovens nas atividades educacionais, profissionalizantes, sociais e culturais.

11.1 Aspectos econômicos e operacionais

A comparação econômica utiliza os percentuais de rateio e os valores-base registrados na planilha institucional e considera o custo global das duas alternativas. O cenário de produção própria reúne insumos, utilidades, manutenção, higienização e dois padeiros. O cenário com congelados reúne os produtos contratados, os custos operacionais remanescentes e um auxiliar de padaria responsável pelas etapas executadas na FETI.

No cenário de produção própria, consideram-se material de limpeza, insumos alimentícios, carnes e derivados, insumos específicos de padaria, gás, energia, manutenção e dois padeiros. No cenário proposto, consideram-se parcelas reduzidas dos contratos de limpeza, alimentos, carnes, gás e energia, manutenção, aquisição dos congelados e um auxiliar de padaria.

O custo anual da produção própria é estimado em R$ 271.465,03 e o cenário com congelados em R$ 230.481,34. A diferença projetada é de R$ 40.983,69, equivalente a 15,10% do custo da produção própria. A economia decorre da combinação entre aquisição dos produtos, manutenção de um auxiliar de padaria e redução dos custos relacionados às etapas integrais de produção.

A estimativa considera dois padeiros a R$ 49.621,80 anuais cada, totalizando R$ 99.243,60 no cenário de produção própria, e um auxiliar de padaria a R$ 43.560,24 no cenário proposto. A aquisição dos produtos congelados está estimada em R$ 146.111,42. Os demais componentes e percentuais correspondem aos registros internos consolidados na planilha de memória de cálculo.

A análise também considera benefício institucional não financeiro. A Pesquisa Institucional de Satisfação do 1º semestre de 2025 identificou, entre os alunos e aprendizes, manifestações quanto à repetição e à pouca diversidade dos lanches. A solução com congelados permite maior alternância entre pães, pães de queijo, broas, baguetes, chipas, roscas, bolos e demais itens previstos na contratação, favorecendo a diversificação do cardápio e o atendimento da necessidade apontada pelos usuários.

Os percentuais de rateio utilizados na comparação são dados internos consolidados pela FETI e integram a memória da decisão. A planilha apresentada pelo gestor e pelo nutricionista responsável pela Unidade de Alimentação e Nutrição reúne o histórico institucional, os parâmetros de consumo, os custos operacionais e os cálculos que fundamentam a análise.

A escolha apoia-se na relação entre custo global, eficiência, continuidade, racionalização da mão de obra, menor utilização de equipamentos no preparo integral, padronização e variedade. O mapa de preços, a memória quantitativa, o demonstrativo de pessoal e o comparativo econômico constituem evidências internas que sustentam a decisão administrativa.

Além do benefício financeiro, a contratação amplia a capacidade de resposta da Unidade de Alimentação, reduz o risco de interrupção por indisponibilidade de profissional especializado, melhora a padronização dos produtos, diminui o tempo de produção, facilita o planejamento do cardápio e atende à necessidade institucional de maior variedade. A medida fortalece o serviço oferecido aos jovens e aos demais públicos atendidos e contribui para o desenvolvimento regular das atividades da FETI.

Recomenda-se o prosseguimento da contratação parcelada dos produtos de panificação congelados, com preparo final na FETI, por representar a alternativa mais adequada às necessidades institucionais, ao histórico da Unidade de Alimentação e Nutrição, à continuidade do atendimento, à diversificação do cardápio, à eficiência operacional e à economicidade demonstrada.

Referências complementares consultadas

Lei nº 14.133/2021: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm

IN SEGES nº 58/2022: https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-no-58-de-8-de-agosto-de-2022

IN SEGES/ME nº 65/2021: https://www.gov.br/compras/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/instrucoes-normativas/instrucao-normativa-seges-me-no-65-de-7-de-julho-de-2021

Boas práticas para serviços de alimentação, Anvisa: https://bibliotecadigital.anvisa.gov.br/jspui/handle/anvisa/225

Exemplo público de itens de panificação congelada, TCM-PA: https://www.tcm.pa.gov.br/mural-de-licitacoes/licitacoes/ficha/4127299

PNCP, pão francês congelado com massa de 65 g: https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/82951351000142/compras/2026/135/arquivos/3

PNCP, pão de queijo tradicional congelado em porções de 75 g a 80 g: https://pncp.gov.br/pncp-api/v1/orgaos/76417005001743/compras/2025/30/arquivos/1

PNCP, broa individual de 50 g: https://pncp.gov.br/app/editais/13131982000100/2026/17

Prefeitura Municipal de Uberaba. Finalidade institucional da FETI e ações de habilitação, qualificação e formação profissional. Disponível em: https://www.uberaba.mg.gov.br/portal/conteudo%2C40327.

Prefeitura Municipal de Uberaba. Iniciação Profissional como etapa de formação e ingresso no PROBEM. Disponível em: https://uberaba.mg.gov.br/portal/conteudo%2C44340.

Prefeitura Municipal de Uberaba. PROBEM e atendimento a jovens aprendizes. Disponível em: https://www.uberaba.mg.gov.br/portal/conteudo%2C43021.

Assinaturas:

Equipe de planejamento
RALPH DE CASTRO Matrícula 50679 Nutricionista - FETI
CARLOS ALBERTO FERREIRA TEIXEIRA Matrícula 654 Assessoria de Comunicação e Marketing Institucional - FETI
ROSÂNGELA DE ANDRADE ALMEIDA FERNANDES Equipe de Planejamento - Matrícula 630 Diretora do Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios - FETI

Uberaba/MG, 24 de agosto de 2026.

MINUTA - TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº XX/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2026
PROCESSO COMPRA Nº 24/2026

A **FUNDAÇÃO DE ENSINO TÉCNICO INTENSIVO "DR. RENÊ BARSAM" - FETI**, ora denominada **CONTRATANTE,** Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ nº 19.061.464/0001-36, com sede na Rua Major Eustáquio, n° 790, Bairro São Benedito, CEP 38010-270, representada neste ato por sua Presidente, nomeada pelo Decreto Municipal n° 0039/2025, **Prof.ª. Sônia Manzan**, brasileira, casada, servidora pública municipal, inscrita no CPF no n° 745.992.596-91 e portadora do RG sob o n° MG 4.283.396, residente e domiciliada nesta cidade de Uberaba (MG), e **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, ora denominada **CONTRATADA,** Empresa Privada, inscrita no CNPJ nº **xxxxxxxxxxxxxxxxxxx** com sede na cidade de **xxxxxxxxxxxxxx**, Rua **xxxxxxxxxxxxxxxxxx**, Nº **xxxxxxx**, Bairro **xxxxxxxxxxxxxxxx**, neste ato representada legalmente pelos (as) sócios(as): Sr.(a) **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, brasileira (o), nascido (a) em **xxxxxxxx**, **xxxxxxxxxxxxx**, empresário (a), inscrito(a) no CPF sob o nº **xxxxxxxxxxxxx**, portador(a) do RG **xxxxxxxx** SSP/MG, residente e domiciliada na cidade de **xxxxxxxxxx**, na Rua **xxxxxxxx**, n° **xxxx**, Bairro **xxxxxxxxxxxxxxxx** – CEP**xxxxxxxxxx**, com telefones de contato **(xx) xxxxxxx** ou **(xx) xxxxxxxxxxxx,** com endereço eletrônico (e-mail) **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx,** ajustam o presente para o **FORNECIMENTO PARCELADO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO CONGELADOS DESTINADOS AO PREPARO DE REFEIÇÕES NA FETI**, datado de **xx/xx**/2026, previsto no Processo de Pregão Eletrônico Nº 06/2026, formalizado nos autos do Processo de compras nº 21/2026, observadas as prescrições da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 3.815/2023 e demais normas aplicáveis a espécie, bem como às seguintes cláusulas e condições:

1 – CLÁUSULA I – DO OBJETO

1.1 . Contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de **produtos de panificação congelados, destinados à Unidade de Alimentação e Nutrição** da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI, para preparo de cafés da manhã, lanches, eventos institucionais e demais refeições, conforme especificações, quantitativos e condições estabelecidos no Termo de Referência.

1.2. Da Descrição dos itens e valor a ser contratado – Proposta Final encaminhada via sistema no dia XX/XX/2026- LICITANET:

ITEM	QUANT./ UNID.	ESPECIFICAÇÕES	MARCA/ MODELO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

VALOR TOTAL DO CONTRATO	**R$ XXXXXXXXX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)				

1.3. A CONTRATADA obriga-se a observar e cumprir integralmente as disposições constantes neste contrato e demais documentos do processo de contratação, devendo fornecer os produtos de panificação congelados rigorosamente de acordo com as especificações técnicas, quantidades, marcas, qualidade, gramaturas e demais características estabelecidas.

1.3.1. Qualquer divergência em relação às condições pactuadas poderá ensejar a rejeição dos produtos entregues, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

1.3.2. Os produtos deverão ser entregues conforme solicitação encaminhada pelo setor responsável, podendo ocorrer mediante pedido de compras, ordem de fornecimento ou comunicação por e-mail.

1.3.3. Todas as despesas relacionadas ao transporte em veículo refrigerado/isotérmico, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais, previdenciários e demais custos decorrentes da execução do objeto serão de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

1.3.4. Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagens próprias para alimentos congelados, íntegras e identificadas, contendo as informações de rótulo exigidas pelas normas sanitárias (fabricante, marca, ingredientes, alergênicos, data de fabricação, prazo de validade, lote e instruções de conservação e preparo).

1.3.5. Os produtos deverão ser próprios para consumo, devidamente congelados, mantidos na cadeia de frio adequada, em perfeitas condições sanitárias e de conservação, livres de deformações, sinais de descongelamento prévio, contaminação ou quaisquer vícios que comprometam sua qualidade, segurança alimentar ou utilização.

1.3.6. O transporte e a entrega dos produtos de panificação congelados deverão ocorrer de forma adequada, garantindo a manutenção da temperatura de congelamento, integridade, segurança, higiene e conservação até o recebimento definitivo pela CONTRATANTE.

1.4. É facultado à FETI promover acréscimos ou supressões quantitativas do objeto contratado, nos limites estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

1.5. Os quantitativos inicialmente previstos poderão ser acrescidos ou suprimidos em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

1.6. Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, todos os documentos constantes do respectivo processo licitatório, em especial o edital, o termo de referência e a proposta apresentada pela CONTRATADA, prevalecendo as disposições deste instrumento em

caso de conflito. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

A. O Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência que embasou a contratação;
B. O Edital de Licitação; Edital Resumido, Proposta do vencedor;
C. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2 - CLÁUSULA II – DO PRAZO DE VIGÊNCIA, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

2.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura e publicação, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133/2021, desde que haja interesse da Administração e disponibilidade orçamentária.

2.1.1. Durante a vigência contratual, os **produtos de panificação congelados** fornecidos que apresentarem desconformidades, sinais de descongelamento prévio, alteração de cor, odor, sabor, avarias nas embalagens, prazo de validade em desacordo ou quaisquer vícios de qualidade e segurança alimentar deverão ser substituídos pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

2.2. O contrato terá início a partir da data de sua assinatura e publicação, ficando a execução condicionada à emissão da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho pela Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI ou por servidor designado.

2.3. Os **produtos de panificação congelados** deverão ser entregues conforme solicitação encaminhada pelo setor responsável, mediante pedido de compras, ordem de fornecimento ou comunicação eletrônica.

2.3.1. A CONTRATADA deverá realizar a entrega dos produtos no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da solicitação.

2.3.2. Mediante justificativa formal apresentada antes do término do prazo de entrega, a CONTRATADA poderá solicitar prorrogação, ficando sua aceitação condicionada à análise e autorização da Administração, desde que não haja prejuízo ao interesse público nem ao abastecimento da Unidade de Alimentação e Nutrição.

2.4. Os **produtos** deverão ser entregues na sede da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI, situada à Rua Major Eustáquio, nº 790, Bairro São Benedito, Uberaba/MG, ou em outro local previamente indicado pela CONTRATANTE.

2.4.1. As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta-feira, no horário compreendido entre 08h30min e 16h30min, salvo disposição diversa previamente autorizada pela FETI.

2.4.2. Contatos para agendamento e dúvidas relativas à entrega:

- **Telefone:** (34) 3352-3520
- **E-mail:** feti.departamentodeplanejamento@edu.uberabadigital.com.br

2.5. Os produtos serão recebidos nos termos do art. 140 da Lei nº 14.133/2021:

a) Provisoriamente: de forma sumária, no ato da entrega ou tão logo concluída a descarga, pelo fiscal ou servidor designado, para conferência inicial do pedido, no prazo de até **05 (cinco) dias corridos**;

b) Definitivamente: por servidor ou comissão designada, mediante termo circunstanciado que comprove o atendimento de todas as exigências contratuais, no prazo de até **05 (cinco) dias corridos**, contados do recebimento provisório.

2.5.1. No ato do recebimento serão verificados, no mínimo: identificação do item, quantidade e peso líquido do produto congelado, gramatura por amostragem, integridade das embalagens, rotulagem, lote, prazo de validade, condições de conservação, estado de congelamento, temperatura do compartimento de carga/produto, higiene do veículo e correspondência com a Ordem de Fornecimento e a Nota Fiscal.

2.5.2. Quando a conformidade depender do desempenho após o preparo, a fiscalização poderá realizar teste de descongelamento, fermentação e/ou assamento em amostra representativa do lote entregue, exclusivamente para fins de recebimento definitivo.

2.6. Constatadas irregularidades na entrega, a FETI rejeitará os produtos, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com este contrato, com o Termo de Referência ou com a legislação aplicável, inclusive por embalagem violada, validade insuficiente, sinais de descongelamento ou recongelamento, alteração de odor/cor/textura ou desempenho inadequado após o preparo.

a) Na hipótese de rejeição, a CONTRATADA deverá realizar a substituição dos produtos no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da notificação, podendo a fiscalização fixar prazo menor, de forma motivada, quando houver risco de desabastecimento da Unidade de Alimentação e Nutrição;

b) A substituição dos itens rejeitados ocorrerá inteiramente às expensas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

2.7. O transporte, preservação da cadeia de frio, carga e descarga dos produtos correrão por conta exclusiva da CONTRATADA, incluindo toda a mão de obra e equipamentos necessários.

2.8. Os produtos fornecidos deverão atender rigorosamente aos padrões de qualidade exigidos no Termo de Referência, às normas sanitárias vigentes da ANVISA e às boas práticas de fabricação e transporte de alimentos.

2.9. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA por vícios de qualidade, quantidade ou riscos sanitários identificados posteriormente, nem a exime de sanar irregularidades durante todo o prazo de validade dos produtos.

3 – CLÁUSULA III – DO VALOR DO CONTRATO

3.1. O valor global estimado deste contrato é de **R$ XXXXX (XXXXX)**, a serem pagos conforme as solicitações parceladas de fornecimento efetivamente realizadas pela FETI e recebidas definitivamente, após a liquidação da despesa, por meio de ordem bancária.

3.2. No preço do objeto deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas, sem quaisquer ônus adicionais para a Fundação, tais como impostos, taxas, tributos, encargos trabalhistas, sociais e previdenciários, matérias-primas, insumos, embalagens adequadas para congelados, equipamentos, transporte em veículo refrigerado/isotérmico, seguro, frete, carga, descarga e quaisquer outros custos necessários ao pleno fornecimento e manutenção da cadeia de frio dos produtos contratados.

4 - CLÁUSULA IV - DO PAGAMENTO

4.1. O pagamento será realizado mediante o cumprimento das condições de entrega dos produtos, devidamente atestadas pelo Fiscal e pelo Gestor do Contrato. A Nota Fiscal somente será atestada e liquidada após a comprovação da entrega, do recebimento definitivo e da total conformidade dos produtos congelados com as especificações contratuais.

4.1.1. A medição corresponderá às quantidades efetivamente entregues, recebidas definitivamente e aceitas em cada item, observada a unidade de pagamento contratada em quilogramas (kg).

4.1.2. A Nota Fiscal correspondente ao fornecimento deverá ser encaminhada contendo, no mínimo: descrição detalhada dos itens e quantidades em kg, número do contrato ou instrumento equivalente, número da Ordem de Fornecimento, dados da empresa e informação quanto à opção pelo Simples Nacional, quando aplicável.

4.1.3. Caso a empresa seja domiciliada no Município de Uberaba/MG, deverá observar as exigências municipais aplicáveis quanto à apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais (CNDM) ou documento equivalente.

4.1.4. A Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) deverá ser enviada em arquivo eletrônico para o e-mail **feti.departamentodeplanejamento@edu.uberabadigital.com.br**, sendo as mercadorias acompanhadas pelo DANFE – Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica.

4.1.5. A FETI efetuará as retenções tributárias legalmente exigíveis, inclusive a retenção do Imposto de Renda na fonte quando aplicável, observados o Decreto Municipal nº 4.471/2023 e a legislação vigente, exceto para empresas optantes pelo Simples Nacional, quando devidamente comprovado.

4.2. O pagamento será efetuado até o **10º (décimo) dia** após o protocolo da Nota Fiscal Eletrônica regularmente apresentada, desde que o fornecimento tenha sido recebido definitivamente, a despesa esteja liquidada e comprovadas as condições exigidas.

4.3. A CONTRATADA deverá corrigir, substituir ou complementar a Nota Fiscal e os documentos que apresentarem erro ou insuficiência. Nessa hipótese, o prazo de pagamento será contado a partir da regularização, sem quaisquer encargos para a CONTRATANTE durante o período imputável à CONTRATADA.

4.4. Na hipótese de aplicação de penalidades pecuniárias, estas poderão ser descontadas automaticamente dos valores devidos à CONTRATADA ou de eventual saldo a receber.

4.5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação decorrente de desconformidade no fornecimento, penalidade ou inadimplência contratual.

4.6. Não haverá pagamento antecipado sob nenhuma hipótese.

4.7. Eventual atraso no pagamento por culpa exclusiva da CONTRATANTE observará os critérios de atualização previstos na legislação municipal vigente.

4.8. Como condição para cada pagamento, a CONTRATADA deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, especialmente a regularidade perante o FGTS, Seguridade Social e Fazendas Públicas.

4.9. Caso a CONTRATADA não mantenha sua regularidade fiscal ou se recuse, injustificadamente, a cumprir as obrigações contratuais, poderão ser adotadas as medidas previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 3.815/2023.

5 - CLÁUSULA V – DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas pactuadas e as disposições da Lei nº 14.133/2021, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, nos termos do art. 115 da referida lei.

5.1.1. Compete ao Gestor e ao Fiscal do contrato o exercício das atribuições previstas nos arts. 24, 25 e demais dispositivos aplicáveis do Decreto Municipal nº 3.815/2023.

5.2. O fornecimento do objeto deste contrato será acompanhado e fiscalizado por servidores devidamente designados pela FETI, denominados Gestor e Fiscal do contrato, aos quais caberá, respectivamente, o gerenciamento e a fiscalização da execução contratual, bem como:

- acompanhar a execução do contrato;
- dirimir dúvidas e orientar a CONTRATADA;
- registrar, em instrumento próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução;
- determinar a regularização de falhas ou defeitos constatados;
- comunicar à autoridade competente quando as providências excederem sua competência, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

5.3. Ficam designados para a gestão e fiscalização do contrato os seguintes servidores:

GESTOR DO CONTRATO: Carlos Alberto Ferreira Teixeira – Matrícula: 654

5.3.1. Compete ao Gestor do contrato:

- **I –** acompanhar e gerenciar a execução contratual;
- **II –** emitir Ordem de Fornecimento;
- **III –** controlar o prazo de vigência do contrato;
- **IV –** comunicar à autoridade superior eventuais irregularidades;
- **V –** adotar as providências necessárias à boa execução do contrato.

FISCAL DO CONTRATO: Ralph de Castro – Matrícula: 50679 – Nutricionista – FETI

5.4. Compete ao Fiscal do contrato:

- **I** – acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratado;
- **II** – verificar se o fornecimento está em conformidade com as especificações pactuadas;
- **III** – registrar todas as ocorrências em instrumento próprio;
- **IV** – comunicar ao Gestor eventuais irregularidades;
- **V** – atestar o recebimento dos itens, para fins de pagamento.

5.5. A Portaria de designação do Gestor e do Fiscal do contrato será publicada juntamente com o extrato do contrato, após sua assinatura.

5.6. A FETI deverá manter atualizadas as informações relativas ao Gestor e ao Fiscal do contrato.

- **5.6.1.** Eventuais substituições decorrentes de afastamento, férias, impedimento ou exoneração serão formalizadas nos autos do processo administrativo.
- **5.6.2.** As alterações de designação serão realizadas por ato administrativo próprio, nos termos da legislação vigente.

6 – CLÁUSULA VI – DOS RECURSOS FINANCEIROS

6.1 A despesa referente a essa prestação de serviços será empenhada na seguinte dotação orçamentária e/ou suas correspondentes para o próximo exercício:

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

7 – CLÁUSULA VII – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Solicitar à CONTRATADA o fornecimento dos **produtos de panificação congelados**, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, pedido de compras ou outro documento equivalente, indicando os itens, quantidades, prazo e local de entrega.

7.2. Disponibilizar à CONTRATADA todas as informações e esclarecimentos necessários à adequada execução do objeto contratado.

7.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA na forma e prazos previstos neste contrato, desde que cumpridas as obrigações e recebidos definitivamente os produtos.

7.4. Designar gestor e fiscal do contrato para acompanhamento e fiscalização da execução contratual, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 3.815/2023.

7.4.1. Compete ao gestor e ao fiscal acompanhar a entrega dos produtos congelados, verificar a conformidade com as especificações técnicas, rotulagem e condições sanitárias, e registrar eventuais ocorrências relacionadas à execução contratual.

7.5. Exercer a fiscalização da execução do objeto na forma prevista na legislação aplicável, especialmente na Lei nº 14.133/2021.

7.6. Comunicar formalmente à CONTRATADA quaisquer irregularidades constatadas no fornecimento dos produtos, solicitando a devida correção ou substituição nos prazos definidos.

7.7. Promover o recebimento, conferência e fiscalização dos produtos entregues e atestar as respectivas notas fiscais, devendo recusar, no todo ou em parte, produtos que estejam em desacordo com as especificações contratuais ou normas sanitárias.

7.8. Providenciar o adequado armazenamento em equipamentos de congelamento, conservação e preparo final dos produtos após o recebimento, observando as recomendações do fabricante e as boas práticas sanitárias.

7.9. Aplicar, quando cabíveis, advertências, multas e demais sanções administrativas previstas neste contrato e na legislação, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

7.10. Indicar o local, horário e demais condições para entrega dos produtos de panificação congelados.

7.11. Suspender ou interromper, quando necessário e devidamente justificado, o fornecimento dos produtos, observadas as disposições legais e contratuais aplicáveis.

7.12. Fornecer atestado de capacidade técnica à CONTRATADA, quando solicitado e desde que cumpridas integralmente as obrigações contratuais.

8 – CLÁUSULA VIII– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Executar o objeto contratual em conformidade com as disposições deste contrato, do Termo de Referência, da proposta apresentada e da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Realizar o fornecimento dos produtos de panificação congelados conforme as necessidades da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI, mediante solicitação do setor responsável e emissão da respectiva Ordem de Fornecimento.

8.2.1. A CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal contendo o detalhamento dos produtos fornecidos, quantidades (em kg), marcas, especificações, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações pertinentes.

8.3. Responsabilizar-se pela qualidade, integridade, segurança sanitária e perfeito estado dos produtos até o recebimento definitivo pela CONTRATANTE, sem prejuízo da garantia por vícios posteriormente identificados.

8.4. Garantir que os produtos de panificação congelados estejam devidamente acondicionados em embalagens originais, próprias para alimentos congelados, íntegras, resistentes e devidamente identificadas e rotuladas.

- **8.4.1.** Os produtos deverão conter rótulo com informações obrigatórias referentes ao fabricante, marca, ingredientes, declaração de alergênicos, data de fabricação, prazo de validade, lote, modo de conservação e instruções de preparo.

8.5. Assegurar que os produtos fornecidos atendam integralmente às especificações técnicas, padrões de qualidade, peso, gramatura e rendimento constantes no Termo de Referência e na proposta apresentada.

8.5.1. Os produtos deverão ser próprios para consumo, devidamente congelados, livres de deformações, sinais de descongelamento prévio ou recongelamento, contaminação aparente, vazamentos ou quaisquer vícios que comprometam sua qualidade ou segurança alimentar.

8.6. Substituir, às suas expensas e no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos da notificação (ou prazo menor fixado pela fiscalização em caso de risco de desabastecimento), quaisquer produtos que apresentem defeitos, desconformidades, validade insuficiente, quebra da cadeia de frio ou desempenho inadequado após o preparo.

8.7. Responsabilizar-se integralmente pelo transporte em veículo fechado, limpo, higienizado e apropriado, preservando a cadeia de frio e mantendo os produtos efetivamente congelados na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária, correndo por sua conta todas as despesas de frete, seguro, carga e descarga.

8.8. Atender prontamente às solicitações, orientações e exigências do Gestor e do Fiscal do contrato ou da autoridade competente.

8.9. Comunicar imediatamente por escrito à FETI qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer os prazos de entrega, a disponibilidade, a qualidade ou a regularidade do fornecimento.

8.10. Assegurar a rastreabilidade por lote e manter regularidade sanitária, apresentando, sempre que solicitado, licença/alvará sanitário, ficha técnica, laudos ou documentos equivalentes do estabelecimento fabricante e/ou distribuidor.

8.11. Comunicar imediatamente à FETI qualquer alerta sanitário, recolhimento (*recall*), alteração relevante de formulação/fabricante ou fato que possa comprometer a segurança dos produtos fornecidos.

8.12. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, tributários, comerciais e demais despesas decorrentes da execução do contrato.

8.13. Indicar e manter preposto devidamente qualificado para representá-la perante a FETI durante toda a execução contratual, com poderes para receber comunicações e adotar providências relativas ao fornecimento.

8.14. Submeter-se à fiscalização da FETI, prestando todos os esclarecimentos, documentos e informações solicitadas relacionados à execução do contrato.

8.15. Manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

8.16. Não subcontratar, ceder ou transferir o objeto principal do contrato sem prévia e expressa autorização da FETI. A utilização de transportador ou operador logístico terceiro não afasta a responsabilidade integral da CONTRATADA pelas condições sanitárias, cadeia de frio, prazos e entrega.

8.17. Responsabilizar-se por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados à FETI, aos seus servidores, instalações ou a terceiros, decorrentes de culpa, dolo, vício do produto ou falha na execução do contrato.

8.18. Orientar seus empregados, representantes e transportadores quanto às regras de acesso, segurança e conduta nas dependências da FETI, garantindo que não haverá formação de vínculo empregatício com a CONTRATANTE.

8.19. Entregar os produtos dentro dos prazos e horários estipulados, observando rigorosamente as quantidades e condições previstas na Ordem de Fornecimento.

8.20. Observar as normas sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis à fabricação, armazenamento e transporte de alimentos, adotando embalagens e práticas de menor impacto ambiental, quando tecnicamente viável.

9 – CLÁUSULA IX – DA RESCISÃO E EXTINÇÃO CONTRATUAL

9.1. A FETI poderá promover a rescisão/extinção unilateral do contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis e sem que assista à CONTRATADA direito à indenização, retenção ou compensação, nos termos da Lei nº 14.133/2021, especialmente nas seguintes hipóteses:

- **a)** descumprimento total ou parcial das cláusulas contratuais, das disposições editalícias, do Termo de Referência ou da proposta apresentada;
- **b**) fornecimento irregular dos produtos de panificação congelados, inclusive quanto à qualidade, especificações técnicas, gramaturas, quantidades, validade, conservação, manutenção da cadeia de frio, rotulagem, embalagem ou prazos de entrega;
- **c)** desatendimento das determinações da fiscalização, do gestor do contrato ou da autoridade competente;
- **d)** paralisação, atraso injustificado ou comprometimento da execução contratual;
- **e)** decretação de falência, dissolução da sociedade, alteração social ou modificação da finalidade da empresa que comprometa a execução contratual;
- **f)** constatação de documentação falsa, fraude, irregularidade fiscal ou fato impeditivo à manutenção do contrato;
- **g)** razões de interesse público devidamente justificadas pela autoridade competente;
- **h)** ocorrência de caso fortuito ou força maior regularmente comprovados que impeçam a continuidade da execução contratual.

9.2. Rescindido o contrato por culpa da CONTRATADA, esta responderá pelos prejuízos causados à FETI, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas, civis e legais cabíveis.

9.3. A CONTRATADA não terá direito à indenização por produtos não entregues, podendo a FETI reter valores eventualmente devidos para compensação de multas, danos e demais encargos decorrentes da execução contratual.

9.4. Os casos de rescisão deverão ser formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

9.5. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE nos casos de rescisão/extinção unilateral previstos nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

9.6. As multas eventualmente aplicadas poderão ser descontadas dos valores devidos à CONTRATADA.

9.6.1. Não havendo saldo suficiente, a CONTRATADA será notificada para pagamento no prazo estabelecido pela Administração, sob pena de cobrança administrativa ou judicial.

9.7. A aplicação de penalidades não exime a CONTRATADA da obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração ou a terceiros.

9.8. As penalidades serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

9.9. O termo de rescisão, quando cabível, será precedido de relatório contendo:

- **I –** relação das obrigações já cumpridas ou parcialmente cumpridas;
- **II –** relação dos pagamentos efetuados e pendentes;
- **III –** apuração de multas, indenizações e demais encargos decorrentes da execução contratual.

9.10. O contrato poderá ser extinto nas hipóteses previstas nos arts. 137 a 139 da Lei nº 14.133/2021.

9.10.1. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada, assegurando-se o contraditório e a ampla defesa.

9.10.2. Em caso de extinção contratual, a FETI efetuará o pagamento apenas dos produtos efetivamente entregues, recebidos e aceitos até a data da extinção, não sendo devida qualquer indenização adicional à CONTRATADA.

10 - CLÁUSULA X – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Na aplicação de penalidades/sanções serão observadas as disposições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021, além das previstas nas legislações pertinentes.

10.2. As infrações administrativas passíveis de responsabilização são aquelas elencadas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.:

10.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

a) Advertência;
b) Multa;
c) Impedimento de licitar e contratar;
d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.3.1. A sanção de advertência prevista na alínea "a" do item 10.3, será aplicada quando houver a inexecução parcial do contrato e/ou instrumento equivalente, de pequena relevância e a critério da FETI, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.3.1.1. A apuração de responsabilidade por infrações passíveis da sanção alínea "a" se dará em processo administrativo sumaríssimo, facultando-se a defesa do licitante ou contratado no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da ciência (artigo 285 do Decreto Municipal 3.815/2023).

10.3.2. A multa de que trata a alínea "b" do item 10.3, poderá ser aplicada em qualquer uma das infrações descritas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, e não poderá ser inferior a 0,5%

(cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e/ou instrumento equivalente.

10.3.3. O impedimento de licitar e contratar previsto na alínea "c" do item 10.3, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.3.3.1. Aplicada a penalidade de que trata o subitem anterior, ficará o responsável impedido de licitar ou contratar com a Administração Direta e Indireta do MUNICÍPIO, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

10.3.3.2. As hipóteses para aplicação da penalidade prevista na alínea "c" do item 10.3, estão elencadas no artigo 278 do Decreto Municipal 3.815/2023.

10.3.4. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar - alínea "d" do item 10.3 – será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida 10.3 deste contrato.

10.3.4.1. Aplicada a penalidade de que trata o subitem anterior ficará o responsável impedido de licitar ou contratar com a Administração Direta e Indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

10.4. Somente a sanção estabelecida na alínea "d" do item 10.3 será precedida de análise jurídica da Fundação.

10.5. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 10.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa prevista na alínea b deste contrato.

10.5.1. A multa que se refere a alínea "b" do item 10.3, uma vez aplicada e para efeito de cobrança, será automaticamente deduzida do pagamento a que fizer jus a CONTRATADA penalizada.

10.5.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela FETI a CONTRATADA penalizada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando essa existir, ou será cobrada judicialmente.

10.5.3. A aplicação das sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 10.3, previstas no artigo 270 do Decreto Municipal nº 3.815/2023, requererá a instauração de processo de responsabilização, de que trata o artigo 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser conduzido pela Comissão Processante.

10.6. A aplicação das sanções previstas no item 10.3, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a FETI.

10.7. O atraso injustificado na execução do objeto sujeitará o licitante à multa demora, na forma prevista neste instrumento.

10.7.1. A aplicação de multa de mora não impedirá que a FETI a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato ou instrumento equivalente com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

10.8. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a FETI, quando da aplicação de penalidade, desde que atenda o determinado no artigo 163 da Lei Federal nº14.133/2021.

10.9. A competência para determinar a instauração do processo administrativo, julgamento e aplicação das sanções administrativas serão das seguintes autoridades:

I. A sanção de advertência será do gestor do contrato ou da autoridade máxima do órgão ou entidade municipal;

II. As sanções de multa e impedimento de licitar e contratar, serão do Controlador-Geral do Município ou da autoridade máxima da entidade municipal, quando for o caso;

III. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será da autoridade máxima do órgão ou da entidade municipal, sendo que, neste caso, no âmbito da Administração Indireta, a instauração e o processamento serão feitos no jurídico da FETI e, ao final, remetidos os autos para julgamento pela Autoridade Máxima do órgão.

11 - CLÁUSULA XI – DA GARANTIA DO CONTRATO

11.1. Não será exigida a prestação de garantia de execução contratual (prevista no art. 96 da Lei nº 14.133/2021) nem a apresentação de amostras na fase de seleção do fornecedor.

11.1.1. A verificação da conformidade, qualidade e desempenho dos **produtos de panificação congelados** será realizada no ato do recebimento provisório e definitivo, observadas as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência, as normas sanitárias e a proposta apresentada.

11.2. Os **produtos de panificação congelados** entregues serão submetidos à conferência pela fiscalização da FETI, que verificará:

- **a)** conformidade com as especificações técnicas, gramatura e rendimento por amostragem;
- **b)** qualidade, integridade das embalagens, higiene do veículo e estado de congelamento (manutenção da cadeia de frio);
- **c)** quantidades em quilogramas (kg), marcas, rótulos, lote, data de fabricação e prazo de validade remanescente (mínimo de 50% na entrega);
- **d)** desempenho após o preparo (mediante teste de descongelamento, fermentação e/ou assamento em amostra representativa do lote entregue, quando aplicável).

11.2.1. Caso sejam constatadas irregularidades, embalagens violadas, validade insuficiente, sinais de descongelamento/recongelamento, alterações sensoriais (odor, cor, textura) ou desempenho inadequado após o preparo, os produtos serão recusados total ou parcialmente.

11.3. Os produtos fornecidos estarão amparados pela garantia legal e sanitária referente ao prazo de validade indicado pelo fabricante e pela legislação de alimentos aplicável.

11.3.1. A CONTRATADA deverá assegurar a qualidade, inocuidade, segurança alimentar e adequação dos produtos fornecidos, responsabilizando-se por quaisquer defeitos, vícios, contaminações ou desconformidades.

11.4. Durante o período de validade, a CONTRATADA deverá substituir, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, os produtos que apresentarem vícios, desconformidades ou alterações de qualidade.

11.4.1. A substituição dos itens rejeitados deverá ocorrer no prazo máximo de **05 (cinco) dias corridos**, contados da notificação, podendo a fiscalização fixar prazo menor, de forma motivada, quando houver risco de desabastecimento da Unidade de Alimentação e Nutrição.

11.4.2. Todos os custos decorrentes da retirada, transporte, carga, descarga e nova entrega dos produtos correrão por conta exclusiva da CONTRATADA.

11.5. Caso a CONTRATADA ofereça garantia ou prazo de validade superior ao exigido, este deverá ser integralmente cumprido.

11.6. A responsabilidade da CONTRATADA por vícios de qualidade, quantidade ou riscos sanitários possui prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado para o contrato, podendo ser exigida a reparação de danos ou aplicação de penalidades mesmo após expirada a vigência contratual.

12 - CLÁUSULA XII – DA PUBLICAÇÃO

12.1. Incumbirá à FETI providenciar a publicação deste instrumento, em sua integralidade, no Portal de Transparência / Prefeitura Municipal de Uberaba e Portal Nacional de Contratações Públicas, no prazo previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

13 - CLÁUSULA XIII – DO REAJUSTE/DO REEQUILÍBRIO

13.1. O presente contrato é firmado pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da legislação vigente. Durante o primeiro ano de vigência, não haverá reajuste.

13.1.1. Caso a contratação ultrapasse o interregno mínimo de 12 (doze) meses, os preços poderão ser reajustados monetariamente com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – **IPCA/IBGE** (ou outro índice oficial que venha a substituí-lo), observado o art. 25, § 7º, da Lei nº 14.133/2021 e a regulamentação municipal, contado o prazo da data-base do orçamento estimado.

13.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, será observado o intervalo mínimo de 01 (um) ano, contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.3. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, aquele que vier a ser determinado pela legislação vigente.

13.4. Na ausência de previsão legal para o índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial por meio de termo aditivo ou instrumento adequado.

13.5. O reajuste que não caracteriza alteração contratual será formalizado por simples **apostilamento**.

13.6. Do Reequilíbrio Econômico-Financeiro

13.6.1. Nos termos do art. 124, II, "d", da Lei nº 14.133/2021, o valor do contrato poderá ser revisto para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial, nas hipóteses de fatos imprevisíveis, ou previsíveis de consequências incalculáveis, bem como em casos de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe que alterem fundamentalmente a equação econômico-financeira originalmente pactuada.

13.6.2. Os pedidos de reequilíbrio deverão ser devidamente instruídos com documentos capazes de comprovar a ocorrência do fato superveniente, o nexo causal e o efetivo impacto sobre os custos do fornecimento.

13.6.3. Caberá à Administração analisar e decidir sobre o pedido, verificando se o fato impactou efetivamente os preços pactuados.

13.6.4. Na análise, não será considerada a margem de lucro da CONTRATADA, mas sim a variação real nos custos operacionais do fornecimento.

13.6.5. Poderá haver revisão de preços quando ocorrer variação relevante e devidamente comprovada nos custos de produção do fornecimento dos **produtos de panificação congelados** (como variação extraordinária em matérias-primas, insumos alimentícios, frete ou energia).

13.6.6. Não serão aceitas justificativas decorrentes de mera troca de fornecedor/distribuidora ou de falha na gestão interna da CONTRATADA.

13.6.7. O reequilíbrio incidirá apenas sobre o saldo contratual remanescente, não sendo admitida a ampliação da margem de lucro.

13.6.8. A CONTRATANTE terá o dever de emitir decisão sobre o requerimento de reequilíbrio no prazo de **01 (um) mês**, contado da conclusão da instrução do pedido.

13.6.9. A diferença percentual entre o valor contratado e o valor estimado não poderá ser reduzida em favor da CONTRATADA em decorrência de alterações contratuais, conforme art. 128 da Lei nº 14.133/2021.

13.7. Da Repactuação

13.7.1. Não se aplica repactuação de preços ao presente contrato, por se tratar de fornecimento parcelado de bens, ressalvadas as hipóteses legais de reajuste e reequilíbrio econômico-financeiro.

14 - CLÁUSULA XIV – DAS ALTERAÇÕES

14.1. Das alterações contratuais – Termos gerais:

14.1.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.1.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.1.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.1.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

14.1.6. Para atender a seus interesses, a Fundação poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados na proposta da CONTRATADA, obedecidos os limites estabelecidos no art. 125, da Lei Federal nº 14.133/2.

14.2. Das alterações e pedidos de substituição de marcas:

14.2.1. O fornecedor poderá solicitar a substituição de marca somente nos casos em que houver justificativa técnica ou necessidade comprovada. O pedido deverá ser formal, protocolado com antecedência junto à FETI e obrigatoriamente acompanhado das provas que sustentem as alegações apresentadas.

14.2.2. Os pedidos de substituição de marca somente serão analisados mediante autorização expressa da Administração, que poderá aprová-los ou rejeitá-los de acordo com o interesse público e a conveniência administrativa.

14.3. Das alterações dos Preços apresentados na proposta da contratada

14.3.1. Os preços apresentados na proposta vencedora pelo contratado (transcritos no item 1 deste contrato) permanecerão inalterados, **NÃO** podendo sofrer qualquer aumento, de nenhuma forma, durante os primeiros 12 (doze) meses de vigência do contrato.

14.3.2. A contratada assume a obrigação de cumprir integralmente os valores ofertados em sua proposta, assinada e protocolada de livre arbítrio na plataforma oficial.

14.3.3. Em caso de prorrogação do contrato, os preços serão reajustados conforme os índices previstos neste instrumento (item 13) e de acordo com a realidade do mercado local, mediante pesquisa de preços realizada pela Administração. O reajuste poderá ser aplicado tanto para atualização monetária quanto para repactuação, quando necessário, a fim de assegurar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.

15 - CLÁUSULA XV – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS E SENSÍVEIS

15.1. Para os fins desta cláusula, consideram-se os seguintes conceitos:

a) Dado pessoal: informação relacionada a pessoa natural identificada ou identificável;

b) Dado pessoal sensível: dado pessoal sobre origem racial ou étnica, convicção religiosa, opinião política, filiação a sindicato ou a organização de caráter religioso, filosófico ou político, dado referente à saúde ou à vida sexual, dado genético ou biométrico;

c) Controlador: a quem compete as decisões referentes ao tratamento de dados pessoais, especialmente relativas às finalidades e os meios de tratamento de dados pessoais.

d) Operador: quem realiza tratamento de dados pessoais de acordo com parâmetros estabelecidos pelo controlador.

e) Tratamento: toda operação realizada com dados pessoais, como coleta, produção, recepção, classificação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, eliminação, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, difusão, avaliação, controle, modificação, comunicação, transferência ou extração;

15.2. Para os fins desta relação, considera-se o Contratante Controlador e a Contratada Operadora, sendo que a Operadora deverá atuar nos limites estabelecidos pelo Controlador.

15.3. O tratamento de dados pessoais realizado entre as PARTES será regido pelo disposto na Lei nº 13.709, de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), ficando as PARTES comprometidas a adequar as atividades profissionais que envolvam o tratamento de dados pessoais à lei, cumprindo suas respectivas obrigações.

15.4. A CONTRATADA informa que o responsável pela assinatura do presente instrumento é também o responsável pela gestão dos dados, inclusive os pessoais, decorrentes de sua formalização. Caso queira indicar outra pessoa, deverá fazer no ato da assinatura.

15.5. As PARTES se comprometem a tratar os dados pessoais e dados pessoais sensíveis decorrentes deste contrato observando a legislação aplicável a espécie e as determinações de órgão reguladores e/ou fiscalizadores sobre a matéria, em especial, a LGPD, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

15.6. O tratamento de quaisquer dados pessoais e dados pessoais sensíveis decorrentes deste contrato seguirá rigorosamente a finalidade descrita na Cláusula Primeira deste Contrato, sendo restrito naquilo que se fizer imprescindível à sua execução.

15.7. Caso uma das PARTES deseje tratar os dados pessoais compartilhados para quaisquer outros fins, deverá propor aditivo de contrato que informe claramente a respeito das novas atividades de tratamento a serem realizadas, sendo facultativo à outra PARTE sua aceitação, haja vista a alteração de finalidade para a qual o contrato foi previamente formalizado.

15.8. As PARTES se comprometem a não transferir e/ou compartilhar com terceiros, os dados tratados em razão desta relação, a menos que seja requisito essencial para o cumprimento deste contrato e mediante autorização prévia e expressa da outra PARTE, ou que seja em decorrência de observância ao dever legal e/ou determinação judicial, sempre respeitando os parâmetros deste contrato e as normas da LGPD.

15.9. Em qualquer hipótese, a transferência e/ou compartilhamento dos dados pessoais e de dados sensíveis com terceiros, a outra PARTE deverá ser previamente comunicada, a qual deverá

decidir sobre a exequibilidade do compartilhamento, inclusive notificando os titulares dos dados ou solicitando a sua notificação pela PARTE, quando assim couber.

15.10. No contexto do tratamento, armazenamento, transferência e/ou compartilhamento de dados, as PARTES deverão garantir a confidencialidade, disponibilidade e integridade dos dados, empregando as técnicas de segurança mais atualizadas de mercado, tais como a criptografia e a geração de logs para auditorias, inclusive para arquivos de backup, sob pena de rescisão e aplicação de sanções cabíveis.

15.11. As PARTES se comprometem a notificar a outra, em no máximo 03 (três) dias, a respeito de qualquer incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares de dados pessoais, bem como a cooperar ativamente e agir proativamente na identificação, apuração e remediação de incidentes de segurança envolvendo os dados pessoais sob sua tutela.

15.12. A comunicação de incidentes deverá conter todas as informações relacionadas ao evento, e, essencialmente:

(i) a descrição dos dados envolvidos;
(ii) a quantidade de dados envolvidos (volumetria do evento); e
(iii) os titulares dos dados afetados pelo evento.

15.13. A FETI se reserva no pleno direito de regresso contra a CONTRATADA por qualquer ônus, dano, perda, prejuízo ou custos que venha a sofrer em função de mau uso, de desvio de finalidade ou de tratamento indevido dos dados pessoais ora compartilhados, por descumprimento ao contrato e às regras da LGPD.

15.14. As atividades de tratamento de dados conduzidas pelas PARTES poderão durar a vigência do contrato, exceto quando houver exigência legal que estabeleça o contrário.

15.15. Decorrido o prazo para o cumprimento da obrigação legal ou judicial, as PARTES deverão destruir todos os dados e informações constantes em seus arquivos referentes à outra que não sejam necessários para cumprimento de obrigação legal ou regulatória.

15.16. Caso uma das PARTES continue a tratar os dados pessoais, será a única responsável por eventual incidente de segurança, bem como pelo cumprimento de qualquer direito dos titulares de dados ou da LGPD, mantendo a outra PARTE indene de qualquer responsabilidade.

15.17. Em caso de ocorrência de prejuízo aos titulares de dados e/ou às PARTES decorrentes da não observância nas normas constantes deste contrato, a PARTE que der causa ao prejuízo se obriga a indenizar a outra pelos danos sofridos, sejam eles de natureza patrimonial ou extrapatrimonial, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, respeitando o contraditório e ampla defesa.

16 - CLÁUSULA XVI – DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Integram este contrato, independentemente de transcrição, todos os documentos vinculados ao Processo de Licitação – Pregão Eletrônico nº 05/2026, especialmente os termos do Edital e da respectiva proposta da CONTRATADA, observados, no couber, os disciplinamentos ditados na Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2. Os casos omissos serão resolvidos pelas partes contratantes, de comum acordo, com base na legislação em vigor.

16.3. As alterações posteriores, que se façam necessárias no presente instrumento, serão efetuadas por "Termos Aditivos", que integrarão o contrato, para todos os fins e efeitos de direito.

16.4. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

16.5. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica se aquela e/ou seus dirigentes mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

16.6. A CONTRATADA não poderá se valer do contrato a ser celebrado para assumir obrigações perante terceiros, dando-o como garantia, nem utilizar os direitos de crédito, a serem auferidos em função dos produtos entregues, em quaisquer operações de desconto bancário, sem prévia autorização da FETI, sob pena de incorrer em quebra de cláusula contratual ensejando, inclusive, sua rescisão de pleno direito.

17 - CLÁUSULA XVII – FORO

17.1. As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Uberaba MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

E estando assim as partes, justas e acordadas, assinam o presente Termo de Contrato em 02(duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, para que produzam seus efeitos legais.

Uberaba (MG), xx/xx/2026

FUNDAÇÃO DE ENSINO TÉCNICO INTENSIVO "DR. RENÊ BARSAM" - FETI
Prof.ª. Sônia Manzan
Presidente FETI – Decreto n° 0039/2025
(CONTRATANTE)

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx - CNPJ nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
CPF xxxxxxxxxxxx
(Representantes legal)
(CONTRATADA)

Carlos Alberto Ferreira Teixeira
Gestor do Contrato
Matrícula 654

Ralph de Castro
Fiscal do Contrato
Matrícula 50679
Nutricionista – FETI

Testemunhas: