



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



PREGÃO ELETRÔNICO N.º: 070/2024.

REGISTRO DE PREÇOS N.º: 037/2024.

PROCESSO DE COMPRA N.º: 288/2024.

ÓRGÃO REQUISITANTE: SECRETARIA DE GOVERNANÇA DA SAÚDE; SECRETARIA DE GOVERNANÇA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

LICITAÇÃO COM ITENS PARA AMPLA DISPUTA, ITENS EXCLUSIVOS E COM COTA RESERVADA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, ENQUADRADAS NO ART. 48 DA LEI FEDERAL 123/06, LEI COMPLEMENTAR 147/2014 Decreto Federal nº 11.462 de 31 de Março de 2023.

PREÂMBULO

A **Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob o n.º 19.875.046/0001-82, representado pelo Prefeito Municipal, Senhor **MARCOS VINÍCIUS DA SILVA BIZARRO**, e através da Agente de Contratação **ANDRÉIA BARROS PEREIRA**, designada pela Portaria 3.618 de 08 de Dezembro de 2023, levam ao conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, ao critério de julgamento de **MENOR PREÇO POR ITEM**, ao modo de disputa **ABERTO**.

O Procedimento Licitatório obedecerá às disposições finais: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006, com as respectivas alterações posteriores, Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, Decreto Federal nº 11.462 de 31 de Março de 2023.

LOCAL: AMM Licita - <https://ammlicita.org.br/>.

AGENTE DE CONTRATAÇÃO: Andréia Barros Pereira.

EQUIPE DE APOIO: Paulo Valadares da Silva e José Cláudio Madureira Lage.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo mencionadas neste Edital será observado o horário de Brasília (DF).

DATA LIMITE DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 31/01/2025 até às 12h59min.

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 31/01/2025 às 13h00min.

1 – OBJETO

1.1 Registro de Preço para futura e eventual aquisição de Carnes e Frios em atendimento às Secretarias de Governança de Saúde/Hospital Doutor José Maria Morais e Secretaria de Governança de Assistência Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, tendo como fonte de receita, Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual e Recursos não Vinculados de Impostos.

1.2. Constituem anexos deste instrumento convocatório:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Planilha de Formação de Preços;

Anexo III – Minuta de Ata de Registro de Preços.

2 – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

2.1. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

2.1.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados à Agente de Contratação, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, ficando a Agente de Contratação responsável por disponibilizar resposta aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, podendo o mesmo requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

2.2. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL:



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



2.2.1. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

2.2.2. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá à Agente de Contratação, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

2.2.3. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Agente de Contratação, nos autos do processo de licitação.

2.2.4. Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

2.3. Os pedidos de esclarecimentos e as impugnações deverão ser enviados por meio da plataforma AMM Licita - <https://ammlicita.org.br/>. No site citado serão disponibilizadas, além das respostas, outras informações que o(a) Agente de Contratação julgar importantes, razão pela qual os interessados devem consultar o site com frequência.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação, pessoas jurídicas do ramo pertinente e compatível com o objeto licitado, previamente cadastradas na Plataforma de Licitações AMM Licita - <https://ammlicita.org.br/>.

3.1.1. Nos itens 01, 03, 05, 06, 07, 09, 11, 12, 13, 15, 17, 19, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 29, 30, 32, 33, 35, 36, 37, 38 e 40 somente poderão participar as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte, utilizando-se como fundamento a Lei Complementar n.º 123/2006 e Lei Complementar n.º 147/2014.

3.1.2. No que tange as empresas não enquadradas, em face à aplicação da Lei Complementar 123/06 e Decreto Municipal n.º 8.307/2023, ao caso concreto, no que tange aos benefícios às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, temos a informar que a plataforma de julgamento em uso – AMM Licita, impede a participação das empresas não enquadradas aos itens exclusivos, assim impedindo sua participação, nos termos das retro mencionadas normas. Isto posto, cumpre informar que, os eventuais itens que restarem fracassados/desertos, serão republicados sem a aplicação dos referidos benefícios, de forma a abranger a participação de quaisquer empresas, subsidiado no fracasso/deserto anterior, consubstanciado a ausência de participação de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP sejam locais ou não, capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, consoante inciso II do art. 49 da Lei Complementar n.º 123 de 2006.

- a) Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o município, durante o prazo da sanção aplicada;
- b) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- c) Empresa impedida de licitar e contratar com o município, durante o prazo da sanção aplicada;
- d) Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 14 da Lei n.º 14.133/2021;
- e) Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- f) Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto desta Concorrência;
- g) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n.º 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- h) Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas nas Legislações contidas no preâmbulo deste edital de convocação

3.3. A observância das vedações supracitadas é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

4 – DO CREDENCIAMENTO

4.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



4.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações AMM Licita - <https://ammlicita.org.br/>.

4.3. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

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

4.5. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

4.6. O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

4.7. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do Edital, bem como as seguintes declarações:

- a) Declaro que não possuo, em minha 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/88.
- b) Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.
- c) Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;
- d) Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.
- e) Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.
- f) Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.
- g) Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.
- h) Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.
- f) Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a minha habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posterior.

4.8. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5 - DO ENVIO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Após a divulgação do Edital, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, a proposta de preço com a descrição do objeto ofertado e o preço, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no Edital, até a data e o horário estabelecidos para o acolhimento das propostas.

5.1.1. Cumpre informar que a verificação das condições de habilitação se dará sem prejuízo do disposto pelo art. 63, II da Lei n.º 14.133/21.

5.1.1. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação inseridos no sistema.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



5.1.1.1. Se houver necessidade de apresentação de documentos complementares após a abertura da sessão, o envio será feito em formato digital, via sistema, no prazo máximo de até 02 (duas) horas úteis, contados após solicitação do Agente de Contratação.

5.1.2. 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.

5.2. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Agente de Contratação e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.3. Após a abertura da sessão pública não caberá desistência da proposta ofertada.

5.3.1. As propostas de preços são irretratáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços e nas condições estabelecidas.

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

6 – DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

6.1. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor total ofertado para o item, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

6.2. O licitante deverá promover no sistema o preenchimento dos seguintes campos:

6.2.1. O valor unitário e total;

6.2.2. O preço deverá ser expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, seguro, carga e descarga, encargos trabalhistas, sociais, sindicais, remunerações, e outras despesas, se houver.

6.2.3. Descrição detalhada do objeto, conforme Anexo I - Termo de Referência, indicando no que for aplicável número de série, prazo de validade ou garantia, número de registro ou inscrição do bem no órgão competente.

6.3. É expressamente vedada à identificação do proponente no registro das propostas, importando na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital, salvo quando se tratar de marca e fabricante, ocasião em que será divulgado pelo sistema somente após o encerramento da fase de lances.

6.4. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

6.5. As propostas terão validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

6.6. A Agente de Contratação verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

6.6.1. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

6.7. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pela Agente de Contratação.

6.8. Somente as propostas classificadas pela Agente de Contratação participarão da etapa de envio de lances.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



7 – DA FASE COMPETITIVA

Obs.: O critério de julgamento empregado na seleção da proposta mais vantajosa para a administração será o de MENOR PREÇO POR ITEM.

7.1. Classificadas as propostas, o(a) Agente de Contratação dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

7.1.1. O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

7.1.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas neste Edital.

7.1.3. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, o intervalo mínimo de diferença de valor de R\$ 1,00 (um real), que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

7.1.4. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

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

7.2. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Agente de Contratação e os licitantes.

7.3. 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.

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

7.3.2. 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.

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

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

7.3.5. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para a Agente de Contratação no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.3.6. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Agente de Contratação persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.5. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



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

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

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

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

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

8 – DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

8.1. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido do art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

8.2. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do subitem 8.1, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

8.3. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9 – DA NEGOCIAÇÃO E DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Agente de Contratação encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

9.1.1. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.1.2. SE solicitado pela Agente de Contratação, a Licitante Vencedora da Fase Competitiva que trata o item 7, deste edital, terá o prazo máximo de até 2 (duas) horas, para envio da proposta, via sistema em formato digital, adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o subitem 9.1.

9.1.3. A Proposta de Preços final adequada ao último lance proposto, deverá ser apresentada conforme o Anexo II - Planilha de Formação de Preços, deste Edital devidamente preenchido, datado e assinado na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente.

9.2. Encerrada a etapa de negociação, a Agente de Contratação examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço e verificará a habilitação do licitante.

10 - DA HABILITAÇÃO E DOS PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

10.1.1. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia, do representante legal (diretor, sócio ou superintendente) da empresa ou firma licitante, caso não haja procurador legalmente constituído, nos termos do subitem seguinte;

b) Instrumento público de procuração, emitido por Cartório competente, ou Instrumento de mandato particular, assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, que comprovem poderes para que a pessoa



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase desta licitação com firma reconhecida em cartório, acompanhado de cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia do outorgado. Neste ato, será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo. O atendimento a este subitem suprime a exigência da alínea “a”, e vice-versa;

c) Registro Comercial no caso de empresa individual, Certificado de Condição de Microempreendedor Individual, no caso de MEI, Estatuto ou Contrato Social da Empresa e Última Alteração Contratual ou Contrato Consolidado, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. O objetivo social tem que estar condizente com o objeto da licitação;

d) no caso de sociedades civis, inscrição do ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

e) decreto de autorização, em se tratando de empresa 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.

10.1.2. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;

c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), abrangendo inclusive as contribuições previdenciárias e de terceiros (Prova de regularidade relativa à seguridade social);

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

e) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal sede da empresa participante;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), emitida pela Justiça do Trabalho ou comprovação de regularidade perante a Justiça do Trabalho através da Certidão Positiva com efeitos de Negativa. A certidão deverá ser emitida em caráter Nacional;

10.1.3. RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
ou

a.1) admite-se a participação, de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

10.2. Na hipótese da necessidade de envio de documentos complementares, os mesmos deverão ser apresentados em formato digital via sistema, no prazo de até 02 (duas) horas, após solicitação do(a) Agente de Contratação(a) no sistema eletrônico.

10.3. A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.3.1. Cumpre informar que a verificação das condições de habilitação se dará sem prejuízo do disposto pelo art. 63, II da Lei n.º 14.133/21.

10.4. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, a Agente de Contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

10.4.1. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto no art. 4º do Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015.

10.5. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



10.6. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

10.7. Após a habilitação, poderá o licitante ser desqualificado por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

10.1.4. Relativa à Qualificação Técnica:

a) Deverá apresentar documentação técnica em conformidade ao Item 11 do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

10.2. Na hipótese da necessidade de envio de documentos complementares, os mesmos deverão ser apresentados em formato digital via sistema, no prazo de até 02 (duas) horas, após solicitação do(a) Agente de Contratação(a) no sistema eletrônico.

11 - DO RECURSO

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.1.1. Havendo quem se manifeste, caberá à Agente de Contratação verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.1.2. Nesse momento a Agente de Contratação não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.1.3. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.1.4. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, ficando os licitantes responsáveis pela contagem dos prazos acima mencionados, bem como pelo acompanhamento das publicações ocorridas no sistema e sítio eletrônico www.fabriciano.mg.gov.br, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.1.5. Em caso de impossibilidade do envio por sistema eletrônico, os recursos poderão ser encaminhados por e-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br.

11.2. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

12 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

12.2. Na ausência de recurso, caberá à Agente de Contratação adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação à autoridade competente.

13 - DO SANEAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO

13.1. A Agente de Contratação poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



13.2. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, a sessão pública será reiniciada em 24(vinte e quatro) horas após aviso prévio no sistema e sítio eletrônico www.fabriciano.mg.gov.br e a ocorrência será registrada em ata.

14 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

14.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original;

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

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

14.4. 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.

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

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

14.6.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no regulamento municipal.

14.6.3. Quando o signatário da ata se recusar ou se omitir em cumprir suas obrigações em tempo hábil;

14.6.4. Durante o período de tramitação de Processo Administrativo de Responsabilização em face do signatário da ata.

14.7. 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:

14.7.1. 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

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

15 - DAS SANÇÕES

15.1. Ficará impedido de licitar e de contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas no Anexo III – Minuta da Ata e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

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

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

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

15.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação; 15.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou 15.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



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

15.2.1. advertência;

15.2.2. multa;

15.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

15.3.2. as peculiaridades do caso concreto

15.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

15.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

16 – DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

16.1. A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

16.1.1. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao ressarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

16.1.2. Será assegurada a prévia manifestação dos interessados no prazo estabelecido no subitem 11.1.4 deste instrumento convocatório.

17 – DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. É facultado à (ao) Agente de Contratação ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, usando, sobretudo a razoabilidade e proporcionalidade nas decisões, desde que não frustre a essência do Pregão, evitando justamente que formalismos desnecessários procrastinem os fins perseguidos pela Administração.

17.2. Modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

17.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano.

17.4. A participação do licitante nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital e Anexos.

17.5. 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 e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação da (o) Agente de Contratação em contrário.

17.6. O orçamento estimado da contratação terá caráter sigiloso, na forma do art. 24 da Lei nº 14.133/21, até findar da fase competitiva disposta pelo item 7 deste instrumento convocatório, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno, com vistas a assegurar maior competitividade e eficiência, uma vez que a adoção abre a perspectiva de apresentação de preços diferenciados pelos licitantes, posto que não terão mais a referência do limite máximo aceito pela Administração.

17.7. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes dos Decretos e Leis citados no preâmbulo deste edital.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



17.8. O desatendimento de exigências formais e não essenciais, não implicará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

17.9. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração Pública, a finalidade e a segurança da contratação.

17.10. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Coronel Fabriciano, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

17.11. Quaisquer outras informações poderão ser obtidas pelos interessados, em dias úteis, no horário de 12h00min às 17h30min, na Assessoria de licitações, localizada na Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 - Centro – Coronel Fabriciano/MG, pelos telefones (31) 3406-7540 / 3406-7452 e pelo site www.fabriciano.mg.gov.br.

Coronel Fabriciano, 13 de dezembro de 2024.

Elaborado por:

PAULO VALADARES DA SILVA
Oficial de Administração II

Aprovado por:

JOSÉ PEREIRA
Assessor de Compras e Licitações



TERMO DE REFERÊNCIA

Solicitações de Abertura de Processo de Compra n.º 7045 e 7088.

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preço para futura e eventual aquisição de **Carnes e Frios** em atendimento às Secretarias de Governança de Saúde/Hospital Doutor José Maria Moraes e Secretaria de Governança de Assistência Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A realização de processo de licitação para aquisição de **Carnes e Frios** se justifica face ao interesse público de proceder-se a elaboração do Cardápio dos equipamentos públicos do Sistema Único de Assistência Social, manutenção da Cozinha Comunitária e Serviço de Acolhimento Institucional para pessoas idosas, bem como do Hospital Doutor José Maria de Moraes.

2.2. Considerando que as carnes e frios descritos neste Termo se tratam de matéria prima para a preparação das refeições para os usuários, de modo que os mesmos recebam alimentação balanceada, vale ressaltar que a aquisição de carnes e frios é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos usuários.

Salientamos que é condição indispensável para uma Instituição Hospitalar, Entidades Conveniadas, Manutenção da Cozinha Comunitária e Serviço de Acolhimento Institucional para pessoas idosas, o fornecimento de alimentos saudáveis e seguros, pois contribui para a manutenção, preservação e melhoria da saúde dos usuários, garantindo assim, segurança alimentar e nutricional.

Ressaltamos que os quantitativos constantes dessa tabela foram definidos segundo as projeções do consumo necessários para atender as necessidades das unidades solicitantes durante a vigência da Ata de Registro de Preço, tendo como base o que foi consumido no exercício anterior, para período correspondente, bem como por projeções de novas necessidades, segundo o incremento dos trabalhos assistenciais do HJMM e de possíveis aumentos de demanda das demais unidades.



As quantidades dos insumos especificados neste Termo de Referência são estimadas para o ano de 2025.

2.3. Será adotado o **Sistema de Registro de Preços**, haja vista a conveniência do fornecimento do objeto com previsão de serem de forma parcelados conforme a necessidade, pelo período de 12 (doze) meses, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos de vários certames. Possui uma vasta gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades de abastecimento da Administração Pública Municipal.

Ademais, a opção é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na contratação dos produtos e serviços do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

Nesse sentido, justifica-se ainda a motivação para utilização do Sistema de Registro de Preços em razão da demanda ser eventual e futura, sendo utilizado o registro de acordo com a necessidade dos produtos demandados, levando em consideração o utilizado no exercício anterior e projeções futuras.

Outro ponto que merece destaque é o emprego de recursos financeiros somente para o atendimento imediato da demanda.

Diante deste conceito e dos preceitos legais e regulamentares, observa-se que o Sistema de Registro de Preço constitui-se em um procedimento especial em razão de o ente público não se eximir da realização do certame licitatório, mas sim adotar um procedimento especial e flexível, previsto em lei, que se aproxima da forma de aquisição praticada pelo setor privado.

Tal procedimento efetiva-se por meio de uma concorrência com características particulares: não obriga a Administração Pública a promover às aquisições dos bens imediatos, contudo condiciona a licitante vencedora ao compromisso de manter a



proposta por determinado lapso temporal, salvo ocorrência de fatos supervenientes e comprovadas alterações dos custos dos insumos.

Desse modo o Sistema de Registro de Preços constitui-se em importante instrumento de gestão nas situações em que as demandas são incertas, frequentes ou de difícil mensuração.

Dessa forma, cabe destacar algumas das inúmeras vantagens que a Administração Pública detém ao implementar o Sistema de Registro de Preço:

- a) ausência de previsão orçamentária para sua realização;
- b) contratação somente no surgimento da necessidade;
- c) atendimento às demandas imprevisíveis;
- d) redução do volume de estoque;
- e) eliminação do fracionamento de despesas;
- f) redução do número de licitações;
- g) desburocratização e ampliação do uso do poder de compra, possibilitando agilidade e obtenção de preços menores nas contratações;
- h) agilidade e eficiência;
- i) preços unificados;
- j) investimento parcelado;
- k) padronização de materiais, entre outras.

3. DA VIGÊNCIA, EFICÁCIA E ENTREGA

3.1. A ATA de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável na forma do art. 84 da Lei de Licitações 14.133/21.

3.2. O objeto deverá ser entregue, nos locais e horários determinados na Ordem de Compra enviada pela Secretaria solicitante.

3.3. Mediante o recebimento da Autorização de Fornecimento, a Licitante Vencedora deverá entregar as Carnes e Frios em no máximo 1 (um) dia útil. O local de entrega será no Local descrito na Ordem de Compra.



3.4. O objeto deverá ser entregue 3 (três) vezes por semana de forma parcelada, conforme cronograma das setores requisitantes.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão pelas seguintes **DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS** do orçamento vigente ou por outras dotações do mesmo programa para orçamento vindouro:

01.19.01.08.122.0005.2001.3.3.90.30.00 - FONTE 500 – FICHA 1049

01.14.30.10.302.0030.2806.3.3.90.30.00 – FONTE 621 – FICHA 961

5. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

5.1. O custo estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

5.2. O critério de aceitação das propostas será do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** de acordo com a especificação do objeto acima relacionado.

6. DO PAGAMENTO

6.1. O faturamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a apresentação e aceitação da Nota Fiscal pelo Setor Requisitante, transcorrido o prazo necessário para tramitação na Contabilidade do Município;

6.2. Para efeito de cada pagamento, a nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada da cópia das guias de quitação de débitos relativos do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, Prova de regularidade relativa à seguridade social – INSS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT;

6.3. O Município de Coronel Fabriciano reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o objeto não estiver em perfeita condição / execução ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas;



6.4. O Município de Coronel Fabriciano poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Termo de Referência;

6.5. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

7. DO REAJUSTE E REALINHAMENTO DE PREÇOS

Os preços poderão ser reajustados de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC conforme o disposto na Lei Federal n.º 14.133/21.

7.1. Os preços poderão ser realinhados nos termos do Artigo 124, Alínea D, Inciso II da Lei Federal n.º 14.133/21.

7.2. O requerimento de reajuste e reequilíbrio econômico-financeiro da ATA de Registro de Preços deverá ser protocolado no endereço eletrônico <https://www.fabriciano.mg.gov.br/>, sendo que o fornecedor deverá acompanhar o deferimento ou indeferimento através do e-mail fornecido após a conclusão do processo, sendo o prazo máximo para deferimento ou indeferimento 30(trinta) dias corridos. A solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ou da ata de registro de preços deverá conter:

- I - Motivos que ensejaram o pedido de reequilíbrio econômico-financeiro;
- II - Os custos dos itens constantes da proposta vencedora, com as respectivas planilhas de composição de custos;
- III - documentos pertinentes que possam comprovar as situações de fato e de direito, conforme descrições abaixo:

Carta de solicitação contendo o relato dos fatos pelos quais solicita o reequilíbrio, que deverá conter, obrigatoriamente:

Data de emissão;



Razão social, CNPJ, e-mail e telefone da empresa;

Número do processo de compra e pregão correspondente ao assunto;

Número da Ata de registro de Preços ou Contrato correspondente ao assunto;

Assinatura do responsável pela empresa;

3 (três) últimas notas fiscais eletrônicas (grifar nas notas fiscais com marca texto os itens que a empresa solicitou o realinhamento) emitidas em relação ao objeto do pedido de reequilíbrio;

7.3. A empresa que receber Autorização de Fornecimento anterior, na data ou posterior a data do protocolo que efetuou a Solicitação de Reequilíbrio Econômico e Financeiro, deverá cumprir com o prazo de entrega estabelecido neste Termo de Referência, sem possibilidade de prorrogação do período, sem ônus ao Município, haja vista o período de dias necessários para os trâmites internos de deferimento ou indeferimento no máximo de 30(trinta) dias corridos.

8. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

8.1. Na entrega dos itens licitados, a licitante encontra-se estritamente vinculada a este termo de referência, sendo que deverão ser refeitas as entregas realizadas em desacordo com o aqui estipulado, sem prejuízo das penalidades cabíveis, estabelecidas na Ata de Registro de Preços quanto ao fornecimento dos mesmos.

8.2. O Licitante, observando o princípio da eficiência e da economicidade, deverá ter estabelecimento ou possuir centro de distribuição com sede em um raio de 20 (vinte) km da sede da Prefeitura de Coronel Fabriciano, localizado na Praça Dr. Louis Ensich, nº 64, Centro, Coronel Fabriciano/MG, haja vista as questões inerentes a logística, custo-benefício e qualidade dos produtos.

8.2.1. A medida se impõe devido a necessidade de entrega imediata de um determinado item e acondicionamento do mesmo, uma vez que a licitante vencedora deverá entregar o produto em perfeito estado de qualidade dentro do prazo determinado de 03 (três) vezes por semana de forma parcelada e no prazo máximo de 1 (um) dia após solicitado pelas ordens de fornecimento nos locais previamente informado pelo setor requisitante.



8.2.2. Nesse sentido, o Município não possui capacidade de conservação de forma adequada dos itens e a experiência colhida nos processos licitatórios anteriores apontam pela necessidade do Município de Coronel Fabriciano em solicitar apenas o quantitativo necessário para utilização, de tal modo que é fundamental o cumprimento do cronograma de entrega e prazo definido.

8.2.3. Ainda, há alguns fatores durante o transporte que apresentam grande influência nas propriedades físico-químicas dos itens que podem alterar a sua qualidade, tais como: densidade, duração, distância, temperatura etc. Nesse sentido, é imprescindível que a licitante vencedora tenha estabelecimento ou possua centro de distribuição nas proximidades da sede da Prefeitura de Coronel Fabriciano.

8.2.4. Quanto a relação do custo-benefício à proximidade, está de acordo com o princípio da eficiência e da economicidade considerando a logística de deslocamento para realização das entregas. Sendo certo que quanto mais distante estiver o local do acondicionamento dos itens maior será o valor do deslocamento para chegar até os locais de entrega, bem como o tempo despendido e a possibilidade do perecimento do produto, podendo ocasionar prejuízos à Administração Pública e ao interesse público.

8.3. Acerca da restrição por km é importante citar os precedentes do TCE-MG sobre o tema:

"DENÚNCIA. PREFEITURA MUNICIPAL. PREGÃO PRESENCIAL. REGISTRO DE PREÇOS. CLÁUSULA RESTRITIVA. PROIBIÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO. IMPROCEDÊNCIA. CLÁUSULA EXCESSIVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA. DESCONTO MÍNIMO SEM JUSTIFICATIVA. ESTIMATIVA TOTAL DA DESPESA SEM ANEXAÇÃO DO PROCEDIMENTO AOS AUTOS. OMISSÃO DE INSTAURAÇÃO DE PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APURAÇÃO DE CONDUTA ILEGAL DE LICITANTE. IRREGULARIDADES. APLICAÇÃO DE MULTA. 1. **A existência de cláusula restritiva em editais de licitação é admissível, desde que necessária para atender ao interesse público, pois, inadmissível é a discriminação arbitrária, sem justificativa. A restrição quanto à localização da oficina da contratada, imposta para atender o conteúdo a Administração Pública, é medida que vai ao encontro do binômio custo-benefício, que, por sua vez, se coaduna com o princípio da economicidade. Inclusive outros órgãos públicos têm inserido a exigência de distância de localização máxima em seus editais, como medida pertinente e relevante para selecionar a proposta mais vantajosa para a**



Administração. (TCE-MG - DEN: 932347, Relator: CONS. WANDERLEY ÁVILA, Data de Julgamento: 26/10/2017, Data de Publicação: 13/11/2017)" (grifo nosso)

8.4. Resta demonstrado a indispensabilidade da licitante vencedora possuir estabelecimento ou possuir centro de distribuição nas proximidades da Prefeitura de Coronel Fabriciano, sendo a pertinência desta para garantir a perfeita execução do objeto.

8.5. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

8.5.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

8.5.4. 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.

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

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

8.5.5.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no regulamento municipal.

8.5.5.3. Quando o signatário da ata se recusar ou se omitir em cumprir suas obrigações em tempo hábil;

8.5.5.4. Durante o período de tramitação de Processo Administrativo de Responsabilização em face do signatário da ata.

8.5.6. 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:

8.5.6.1. 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

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

9. DAS OBRIGAÇÕES

9.1. CABERÁ AO MUNICÍPIO:

9.1.1. Permitir acesso dos empregados da Licitante Vencedora às dependências da Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano para a entrega / execução do objeto;

9.1.2. Impedir que terceiros forneçam / executem o objeto;

9.1.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Licitante Vencedora para a entrega / execução do objeto;

9.1.4. Devolver / Rejeitar o objeto caso não apresentem condições adequadas;

9.1.5. Solicitar a substituição / reexecução do objeto, mediante comunicação a ser realizada pela Secretaria Requisitante;

9.1.6. Comunicar à Licitante Vencedora, qualquer irregularidade no fornecimento / execução do objeto, e interromper o mesmo se for o caso;

9.1.7. Solicitar, por intermédio de Ordem de Compras expedida pela Gerência de Compras deste órgão, o fornecimento / execução do objeto;

9.1.8. Efetuar o pagamento conforme especificado neste Edital;

9.2. CABERÁ À LICITANTE VENCEDORA:

9.2.1. Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do fornecimento / execução, tais como: salários; seguros de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale refeição; vale transportes e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo governo;

9.2.2. Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;



9.2.3. Manter, ainda, os seus empregados identificados por crachá, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano;

9.2.4. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano;

9.2.5. Responder pelos danos causados diretamente à Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano e/ou aos patrimônios da mesma, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados, durante o fornecimento / execução do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano;

9.2.6. Comunicar o Município de Coronel Fabriciano, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

9.2.7. Manter-se em compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no referido Edital;

9.2.8. Não serão aceitos atrasos com a entrega / execução do objeto;

9.2.9. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

9.2.10. Não será admitida a entrega das Ordem de Serviço de forma parcial, apenas em sua totalidade, sob pena de aplicação de sanções.

9.2.11. Efetuar a entrega das carnes, objeto da Autorização de Fornecimento diretamente nos locais indicados na Ordem de serviço, conforme cronograma que será entregue ao fornecedor, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano, sem atrasos;

9.2.12. O objeto deverá ser entregue 3 (três) vezes por semana de forma parcelada, conforme cronograma de cada Unidade Solicitante;

9.2.13. Os produtos cotados deverão conter os registros dos órgãos competentes (Saúde e Agricultura) ou estar de acordo com a Resolução nº 23/00 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

9.2.14. A empresa participante deverá apresentar ficha técnica do fabricante do produto cotado, que deverá obrigatoriamente, ter todos os produtos preenchidos e assinados pelo responsável técnico.

9.2.15. Alvará Sanitário emitido pelo órgão competente que comprove que a empresa fabricante, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de vigilância sanitária estadual ou municipal, ou pelo serviço de inspeção federal (SIF) ou estadual ou municipal de setor de agricultura, demonstrando que estão aptas para o funcionamento regular.

9.2.16. Todo produto a ser entregue que estiver com a embalagem danificada ou impróprio para o consumo e que não atender às exigências do edital, serão devolvidos à Licitante



Vencedora, que deverá imediatamente efetuar a substituição, sendo que as despesas com este procedimento serão por conta exclusiva da Licitante Vencedora;

9.2.17. Todo produto a ser entregue não poderá apresentar na embalagem data de fabricação superior a 45 (quarenta e cinco) dias;

9.2.18. Para agilidade no momento das entregas, o fornecedor deverá enviar as carnes em embalagem individualizada conforme a quantidade especificada na Autorização de Fornecimento.

9.2.19. Executar a entrega sem atrasos, conforme o cronograma que será entregue ao fornecedor.

9.2.20. A entrega deverá acontecer no dia e horário determinados conforme cronograma que será entregue ao fornecedor.

9.2.21. O transporte deverá seguir as normas preconizadas de acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10-03-99, garantindo a qualidade nutricional e sanitária dos produtos transportados;

9.2.22. A entrega das carnes deverá ser realizada em veículo com carroceria isotérmica, tipo baú, dotado de equipamentos de refrigeração para manter o produto congelado. Não será aceito o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, num mesmo veículo, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.

9.2.23. Todas as carnes deverão ser pesadas no momento da entrega juntamente com uma pessoa responsável pelo recebimento;

9.2.24. No ato da entrega, o funcionário responsável deverá utilizar boné ou toca, e é proibido aos funcionários responsáveis pela entrega, circular dentro da cozinha para outros fins que não sejam a entrega;

9.2.25. Junto com os comprovantes de entrega, deverá ser entregue uma lista com a pesagem dos produtos separada e assinada na frente do peso pelo responsável no momento do recebimento;

9.2.26. A licitante vencedora ficará obrigada a apresentar antes da data de assinatura da ata de registro de preços, o Certificado de Vistoria do veículo de transporte emitido pela vigilância sanitária estadual ou municipal ou pelo serviço de inspeção federal ou estadual ou municipal de setor de agricultura, demonstrando que atendem as normas de higiene, saúde e salubridade, estando aptas para o funcionamento regular.

9.2.27. A Licitante vencedora ficará obrigada a cumprir o Cronograma de entrega a ser estipulado por cada Secretaria (três vezes por semana), sendo plausível de modificação pela necessidade das Secretarias respeitando sempre o prazo para entrega da Licitante vencedora.

9.3. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO:

9.3.1. Não se aplica.



10. DA DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO

Item	Descrição	Unidade	Quantidade
1	ACÉM EM BIFE, CORTE DE CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE QUALIDADE SUPERIOR, CRIADO SOB NORMAS DE BEM-ESTAR ANIMAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, TEXTURA MACIA OS BIFES DEVEM SER CORTADOS EM ESPESSURA MÉDIA DE APROXIMADAMENTE 1,5 CM, GARANTINDO UM COZIMENTO UNIFORME E SABOROSO. APRESENTADO EM EMBALAGEM DE 1KG, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE EMBALAGEM, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 5°C. O PRODUTO É LIVRE DE OSSO E IMPUREZAS, ASSEGURANDO ALTA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O FORNECIMENTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS CERTIFICAÇÕES EXIGIDAS, ATENDENDO AOS REQUISITOS SANITÁRIOS VIGENTES, INCLUINDO AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA)	KG	480,00
2	ACEM EM CUBOS CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE ACEM APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBOS ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO CUBOS UNIFORMES 3CM - DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONEVROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOLI	KG	5.680,00
3	ACEM MOIDA CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE ACEM APRESENTAÇÃO MOIDA ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO CONGELADA E SEM TEMPERO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONEVROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOLI	KG	6.050,00
4	APRESUNTADO FRIOS VARIEDADE APRESUNTADO TIPO PREPARAÇÃO COZIDO APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO NO MÁXIMO 2,5% DE PROTEÍNAS DE ORIGEM NÃO CARNICA, 12% DE GORDURA E 5% DE CARBOIDRATOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: SEARA, LEBON, PERDIGÃO	PÇ	84,00
5	BACON EM MANTAS CARNE DEFUMADA TIPO CORTE TOUCINHO BACON TIPO ANIMAL SUINA APRESENTAÇÃO EM MANTAS ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO SEM EXCESSO DE TECIDO ADIPOSEO, COM CHEIRO, COR E TEXTURA CARACTERÍSTICO. EMBALADA À VÁCUO, EMBALAGEM PLÁSTICA PRÓPRIA, ATÓXICA COM ATÉ 5 KG, SELO SIF OU SIE. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: DATA DE VALIDADE, LOTE, MARCA, PESO, INGREDIENTES, FORMA DE ARMAZENAMENTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE	KG	468,00



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO
Praça Luís Ensich, 64, 2º Andar – Centro – Coronel Fabriciano/ MG



6	CARNE BOVINA ACÉM ISCA (TIRAS) CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA, CODIGO COMPRASNET: 447386 ISCAS (TIRAS). EM EMBALAGENS DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONERVOSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 15 DIAS DA DATA DE MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOLI.	KG	8.280,00
7	COSTELINHA CARNE SUINA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA COSTELINHA APRESENTAÇÃO CORTADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO CORTADA EM CUBOS COM APROXIMADAMENTE 55G. EMBALADAS EM SACOLAS TRANSPARENTES, VEDADAS, COM APROXIMADAMENTE 5 KG. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE	KG	5.800,00
8	COXA E SOBRECOXA CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA APRESENTAÇÃO INTEIRO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO PROCESSAMENTO: SEM PELE SEM OSSO SEM TEMPERO, GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 10%. CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO DO SIF. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO. DEVER CONTER NO MÁXIMO 2,5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	1.560,00
9	FIGADO BOI CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE FIGADO APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	240,00
10	FILE DE MERLUZA PEIXE IN NATURA VARIEDADE MERLUZA TIPO CORTE FILÉ APRESENTAÇÃO SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO SEM TEMPERO, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHAS, FATIADOS EM BIFES. EMBALAGEM PRIMARIA DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE, FORMAS DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: MINERVA, COSTA SUL	KG	2.420,00
11	FILE DE PEITO CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE FILE DE PEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PROCESSAMENTO SEM PELE SEM OSSO	KG	3.600,00
12	FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS - CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO CODIGO COMPRASNET: 447616. SEM TEMPERO, SEM GORDURA APARENTE. CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU SIE, LOTE E MARCA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO. DEVER CONTER NO MÁXIMO 2,5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	5.040,00



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO
Praça Luís Ensich, 64, 2º Andar – Centro – Coronel Fabriciano/ MG



13	FILE DE PEITO FATIADO EM BIFES CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE FILE DE PEITO APRESENTAÇÃO FATIADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PROCESSAMENTO SEM PELE SEM OSSO PROCESSADO EM BIFES COM APROXIMADAMENTE 50G. SEPARADA EM EMBALAGENS DE 1 A 2KG, IDENTIFICADA, SELO SIF. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: DATA DE VALIDADE, LOTE, MARCA, PESO, INGREDIENTES, FORMA DE ARMAZENAMENTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	4.080,00
14	FILÉ DE TILÁPIA PEIXE IN NATURA VARIEDADE TILÁPIA TIPO CORTE FILÉ APRESENTAÇÃO SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO, SEM TEMPERO, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHAS, FATIADOS EM BIFES. EMBALAGEM PRIMARIA DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE, FORMAS DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: MINERVA, COSTA SUL	KG	360,00
15	LINGUIÇA CALABRESA FINA TAMANHO FINA TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO. EMBALADA À VÁCUO EM PLÁSTICO PVC TRANSPARENTE. EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE, FORMA DE CONSERVAÇÃO, CARIMBO DO SIF. PACOTES CONTENDO NO MÁXIMO 4 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE	KG	2.580,00
16	LINGUIÇA CALABRESA GROSSA TAMANHO GROSSA TIPO PREPARAÇÃO DEFUMADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO RESFRIADO	KG	800,00
17	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA OU MISTA - TIPO CHURRASCO CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA, CÓDIGO COMPRASNET: 447386 ISCAS (TIRAS). EM EMBALAGENS DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONERVOSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 15 DIAS DA DATA DE MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOLI.	KG	3.720,00
18	MÚSCULO EM CUBOS O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA, TEXTURA MACIA E SUCULENTA, IDEAL PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. É UM CORTE DE CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE QUALIDADE SUPERIOR, CRIADOS SOB NORMAS DE BEM-ESTAR ANIMAL. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO DO CORTE: MÚSCULO BOVINO, CORTADO EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 CM A 3 CM, GARANTINDO UM COZIMENTO UNIFORME E SABOROSO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE OSSO E IMPUREZAS, ASSEGURANDO ALTA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. APRESENTADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, ADEQUADAMENTE SELADA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER MÍNIMO DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE EMBALAGEM, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 5°C. O FORNECIMENTO DO MÚSCULO EM CUBOS DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS CERTIFICAÇÕES EXIGIDAS, ATENDENDO AOS REQUISITOS SANITÁRIOS VIGENTES, INCLUINDO AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS SEMANALMENTE, CONFORME CRONOGRAMA A SER DEFINIDO APÓS A ADJUDICAÇÃO DO CONTRATO.	KG	360,00



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO
Praça Luís Ensich, 64, 2º Andar – Centro – Coronel Fabriciano/ MG



19	PATINHO EM BIFE CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE PATINHO APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PROCESSADA EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 120G EM EMBALAGENS DE 1 A 2KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 3% DE GORDURA E APONEVROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF E DO SIE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER A MESMA DATA DA MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: SEARA, LEBON, SADIA, PERDIGÃO	KG	3.360,00
20	PEITO FRANGO INTEIRO CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE PEITO APRESENTAÇÃO INTEIRO ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM OSSO SEM OSSO, SEM TEMPERO, SEM PELE E SEM GORDURA APARENTE. CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU SIE, LOTE E MARCA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO. DEVER CONTER NO MÁXIMO 2,5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	10,00
21	PERNIL EM CUBOS CARNE SUINA IN NATURA TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTAÇÃO CORTADA EM CUBOS PROCESSAMENTO SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO EM CUBOS DE 3CM, CONGELADA, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). DEVE CONTER A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% DE APONEVROSES. ISENTOS DE CARTILAGENS, NERVOS E OSSOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE	KG	5.920,00
22	PERNIL FATIADO EM BIFES CARNE SUINA IN NATURA TIPO CORTE PERNIL APRESENTAÇÃO FATIADA PROCESSAMENTO SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO CONGELADA E SEM TEMPERO. BIFE DE APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS. EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO 1 A 2 KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS, NERVOS E OSSOS. COMPOSIÇÃO DE GORDURA NO MÁXIMO DE 3%. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE	KG	4.960,00
23	PERNIL PEÇA INTEIRA CARNE SUINA IN NATURA TIPO CORTE PERNIL APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA PROCESSAMENTO SEM OSSO SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO	KG	2.300,00
24	QUEIJO MINAS FRESCAL ELABORADO A PARTIR DE LEITE DE VACA PASTEURIZADO, SAL E COALHO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. APRESENTA TEXTURA MACIA, COM PEQUENAS IRREGULARIDADES E UMIDADE CONTROLADA. COR VARIADA DO BRANCO AO AMARELO PÁLIDO, SEM CROSTA, E POSSUIR UMA SUPERFÍCIE LIMPA E HOMOGÊNEA. DISPONÍVEL EM EMBALAGEM DE 1KG, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA FABRICAÇÃO, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO (0°C A 5°C). O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR, PREFERENCIALMENTE ACOMPANHADO DE SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)	KG	120,00



25	QUEIJO MUÇARELA PEÇA INTEIRA - ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: PEÇA, TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA CODIGO COMPRASNET: 446634 PEÇA 1KG. REGISTRO NO SIF OU SISP, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: DATA DE VALIDADE, LOTE, MARCA, PESO, INGREDIENTES, FORMA DE ARMAZENAMENTO. SERÁ COTADO O KG DO PRODUTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: SENSACÃO, IBITURUNA, PORTO ALEGRE	PÇ	184,00
26	SALSICHA EMBUTIDO TIP: SALSICHA HOT DOG TIPO PREPARACAO COZIDA ESTADO DE CONSERVACAO: RESFRIADO	KG	240,00
27	SOBRECOXA CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE SOBRECOXA APRESENTAÇÃO INTEIRO ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO PROCESSAMENTO COM PELE COM OSSO	KG	7.200,00

10.1. Das condições da entrega dos produtos (prazos, horários, locais e instalação).

A empresa ficará obrigada a entregar os materiais solicitados nas condições estabelecidas neste Estudo Técnico e Termo de Referência, de acordo com a programação estabelecida pelas Secretarias de Governança da Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano, após o recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Coordenadoria de Compras, no prazo máximo de 1 (um) dia útil.

Os produtos deverão ser entregues em perfeito estado de qualidade, quando solicitado, na unidade abaixo:

10.1.1. Secretaria de Governança de Assistência Social

1	COZINHA COMUNITÁRIA	RUA Q, S/N, JARDIM PRIMAVERA
2	SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL PARA IDOSOS	RUA QUINTINO ALVES, Nº 93, BAIRRO NAZARÉ
3	BANCO DE ALIMENTOS	RUA AÇAI, 250, FLORESTA

Horário: 08:00 às 11:00 e 12:00 às 16:00.

10.1.2. Secretaria de Governança da Saúde

1	HOSPITAL MUNICIPAL DOUTOR JOSÉ MARIA DE MORAIS	RUA ARGEMIRO JOSÉ RIBEIRO, 39 - BAIRRO SANTA HELENA.
---	--	--

Horário: 08:00 às 11:00 e 12:00 às 16:00.

10.2. Da necessidade de garantias de funcionamento (validade, garantia e assistência técnica).

10.2.1. Obedecer ao prazo de entrega, que não poderá ser alterado sem prévia e expressa autorização das Secretarias Gestoras.



10.2.2. Os produtos, mesmo entregues e aceitos, ficam sujeitos à substituição, desde que comprovada a pré-existência de produtos vencidos e ou estragados, má fé do fornecedor ou condições inadequadas de transporte.

10.2.3. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Município feita no ato da entrega, cumprindo as exigências do Termo de Referência.

10.2.4. Fornecer os produtos, objeto deste termo em sintonia com o representante indicado pela Secretaria gestora, acatando sugestões, normas e orientações que possibilitem maior qualidade ao contrato.

10.2.5. Custear todas as despesas decorrentes dos fornecimentos, arcando com todos os tributos, taxas e licenças municipais, estaduais e federais, que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre as mesmas, bem como todas as despesas gerais, diretas ou indiretas.

10.2.6. Caso o produto entregue apresente em qualquer momento irregularidade que comprometa sua utilização, qualidade, ou redução de gramatura por embalagem, embalagem, fica a licitante vencedora obrigada a substituí-lo no prazo máximo de 24h, sujeito a aplicação de penalidade.

10.2.7. Comunicar ao Município, a qualquer tempo, toda anormalidade, prestando os esclarecimentos pertinentes e providenciando a devida correção.

10.2.8. Ressarcir todas as multas, indenizações ou despesas impostas ao Município por autoridade competente, em decorrência do descumprimento do contrato, de lei ou regulamento aplicável à espécie, por parte da licitante vencedora.

10.2.9. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionados, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos federais, estaduais ou municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste contrato, bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo Município.



11. DAS QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS

11.1. A Deverá apresentar documentação técnica relativa aos itens, conforme abaixo:

- **Licença Sanitária Estadual ou Municipal:** Apresentação da Licença Sanitária Estadual ou Municipal da empresa licitante, conforme o que determina a legislação vigente.
- A licitante ficará obrigada a apresentar antes da data de assinatura da ATA de Registro de Preço, o Certificado de Vistoria do veículo de transporte emitido pela vigilância sanitária municipal, demonstrando que atendem as normas de higiene, saúde e salubridade, estando aptas para o funcionamento regular.
- Atestado de responsabilidade técnica (ART) que deverá estar vigente durante todo o período de fornecimentos das carnes e frios.

11.2. As documentações técnicas acima exigidas serão analisadas por Renata Ferreira de Magalhaes Leite e/ou Alania Maria Ferreira nutricionistas responsáveis pelas unidades solicitantes, que obrigatoriamente comparecerá à sessão de abertura da referida licitação para o julgamento da referida documentação.

12. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

12.1. A gestão e fiscalização do fornecimento do objeto serão exercidas por servidores nomeados pelas secretarias requisitantes, conforme consta neste termo de Referência.

12.2. O objeto será acompanhado e fiscalizado pelos funcionários designados pelo Setor Requisitante, como fiscal e gestor da Ata de Registro de Preços, na condição de representantes da Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano, permitida a contratação de terceiros para assisti-la e subsidiá-la de informações pertinentes a essa atribuição.

12.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor designado deverão ser solicitadas ao Secretário (a) Requisitante, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

12.4. A licitante vencedora deverá manter preposto, aceito pela Administração da Prefeitura Municipal de Coronel Fabriciano, durante o período de vigência da ATA, para representá-la administrativamente sempre que for necessário.



12.5. Na escolha dos gestores e fiscais serão considerados a compatibilidade com as atribuições do cargo, a complexidade da fiscalização e a sua capacidade para o desempenho das atividades.

12.6. A função de gestor e fiscal da ata de registro de preços deve ser preventiva, rotineira e sistemática.

12.7. CABERÁ AO GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.7.1. Conhecer todo o processo relativo à execução/ fornecimento do objeto, bem como as normas aplicáveis;

12.7.2. Acompanhar o processo licitatório em todas as suas fases, até a assinatura da ATA de Registro de Preços e das publicações;

12.7.3. Acompanhamento dos prazos importantes para efetiva entrega do objeto, prazos de execução, prazos de respostas, e os prazos de vigência de documentos e, principalmente de vigência da ATA de Registro de Preços, para realizações tempestivas de providências;

12.7.4. Verificar junto aos Fiscais da ATA se os prazos de entrega, especificações e quantidades licitadas, bem como as prestações de serviços, encontram-se de acordo com o estabelecido no termo de referência;

12.7.5. Exigir o cumprimento do objeto, buscando qualidade, economia e minimização de riscos;

12.7.6. Acompanhar o saldo das ATAS e o saldo financeiro, liquidação e pagamento das despesas;

12.7.7. Receber e atestar as notas fiscais e encaminhá-las ao setor de contabilidade para pagamento;

12.7.8. Tomar providências para penalizações e rescisões;



12.7.9. Acolher os relatórios emitidos pelo fiscal, sobre descumprimento das obrigações pré-estabelecidas e remeter ao fornecedor NOTIFICAÇÃO POR DESCUMPRIMENTO, informando sobre possível aplicação de sanção administrativa, para fins de defesa prévia.

12.7.10. Em caso de não manifestação do fornecedor a notificação por descumprimento, dentro do prazo atribuído para correções, deve o gestor comunicar ao Ordenador de Despesas, através de um parecer técnico fundamentado, o fato ocorrido, discorrendo sobre todos os fatos, as tentativas realizadas no sentido de solucionar o problema, que restaram frustradas, bem como a recomendação da instauração do competente processo administrativo.

12.8. CABERÁ AO FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.8.1. Manter-se informado sobre as condições de execução/fornecimento, de modo a fomentar o cumprimento do objeto;

12.8.2. Realização de toda comunicação com a licitante vencedora e todas providências necessárias para a regular execução/fornecimento do objeto;

12.8.3. Avaliar os resultados/objetos entregues atestando o recebimento ou informando ao gestor da ATA sobre infrações ou discrepâncias que necessitem de ajustes no pacto para tomada de providências (quando o objeto não for cumprido ou não suprir a necessidade tendo como diapasão o Termo de Referência);

12.8.4. Zelar pela fiel execução do objeto licitado, sobretudo no que se refere à qualidade dos materiais, bem como acompanhar o cumprimento, pela licitante vencedora, do cronograma do prazo de entrega;

12.8.5. Estabelecer junto a licitante vencedora prazo para correção de eventuais pendências na execução do objeto, bem como analisar os pedidos de modificações no cronograma de entrega e substituições de materiais formulados;

12.8.6. Confrontar os preços, marcas e quantidades constantes da nota fiscal com os estabelecidos na ATA de Registro de Preços;

12.8.7. Acompanhar a execução/fornecimento e registrar todas as ocorrências, devendo encaminhar toda documentação ao Gestor da Ata de Registro de Preços para que este possa notificar o fornecedor sobre possível aplicação de sanção administrativa, para fins de defesa prévia.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



13.1. As especificações técnicas constantes neste Termo, definem os elementos necessários e suficientes para caracterização do objeto, em consonância às exigências legais e ao interesse público.

13.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/2021 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

13.3. Fica eleito o foro desta Comarca de Coronel Fabriciano/MG para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização deste processo.

14. DOS RESPONSÁVEIS

Este Termo de Referência foi elaborado por Sandynele Dias Silva, inscrita no CPF sob número 120.407.106-39.


Sandynele Dias Silva
Responsável por elaborar

Servidores responsáveis pela gestão e fiscalização;


Léniton Arantes de Oliveira
Nutricionista
CRN: 29190
Gestor: **Léniton Arantes de Oliveira**
TNS/Nutricionista
Secretaria de Governança da Saúde – Hospital José Maria de Moraes


Fiscal: **Alania Maria Ferreira**
Coordenador UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição
Secretaria de Governança da Saúde – Hospital José Maria de Moraes


Gestor: **Jaqueline Maria de Sousa Santos**
Gerente de Proteção Social Básica
Secretaria de Governança da Assistência Social


Fiscal: **Ana Paula Silvério**
Auxiliar De Serviços Públicos II
Secretaria de Governança da Assistência Social



Estado de Minas Gerais

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO



Servidores Responsáveis por Autorizar


LETICIA FERNANDES GODINHO
Secretaria de Governança de Assistência Social


RICARDO CACAU MELO
Secretaria de Governança da Saúde



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



ANEXO II – PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

Pregão Eletrônico n.º 070/2024 - Registro de Preços n.º 037/2024 – Processo de Compra n.º 288/2024

Razão Social: _____

CNPJ: _____/_____-_____

Tel / E-mail: _____

Objeto: Registro de Preço para futura e eventual aquisição de Carnes e Frios em atendimento às Secretarias de Governança de Saúde/Hospital Doutor José Maria Morais e Secretaria de Governança de Assistência Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, tendo como fonte de receita, Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual e Recursos não Vinculados de Impostos.

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	ACÉM EM BIFE, CORTE DE CARNE BOVINA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE QUALIDADE SUPERIOR, CRIADO SOB NORMAS DE BEM-ESTAR ANIMAL. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHA INTENSA, TEXTURA MACIA OS BIFES DEVEM SER CORTADOS EM ESPESSURA MÉDIA DE APROXIMADAMENTE 1,5 CM, GARANTINDO UM COZIMENTO UNIFORME E SABOROSO. APRESENTADO EM EMBALAGEM DE 1KG, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE EMBALAGEM, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 5°C. O PRODUTO É LIVRE DE OSSO E IMPUREZAS, ASSEGURANDO ALTA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. O FORNECIMENTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS CERTIFICAÇÕES EXIGIDAS, ATENDENDO AOS REQUISITOS SANITÁRIOS VIGENTES, INCLUINDO AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA)	KG	480,00		
02	ACEM EM CUBOS CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE ACEM APRESENTACAO CORTADA EM CUBOS ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO CUBOS UNIFORMES 3CM - DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONEVROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOL	KG	4.260,00		
03	ACEM EM CUBOS CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE ACEM APRESENTACAO CORTADA EM CUBOS ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO CUBOS UNIFORMES 3CM - DEVE	KG	1.420,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



	CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONEVROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOL				
04	ACEM MOIDA CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE ACEM APRESENTACAO MOIDA ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO CONGELADA E SEM TEMPERO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONEUROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOLI.	KG	4.538,00		
05	ACEM MOIDA CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE ACEM APRESENTACAO MOIDA ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO CONGELADA E SEM TEMPERO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONEUROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOLI.	KG	1.512,00		
06	APRESUNTADO FRIOS VARIEDADE APRESUNTADO TIPO PREPARACAO COZIDO APRESENTACAO PEÇA INTEIRA ESTADO DE CONSERVACAO RESFRIADO NO MAXIMO 2,5% DE PROTEINAS DE ORIGEM NAO CARNICA, 12% DE GORDURA E 5% DE CARBOIDRATOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE:	PÇ	84,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



	SEARA, LEBON, PERDIGÃO				
07	BACON EM MANTAS CARNE DEFUMADA TIPO CORTE TOUCINHO BACON TIPO ANIMAL SUINA APRESENTACAO EM MANTAS ESTADO DE CONSERVACAO RESFRIADO SEM EXCESSO DE TECIDO ADIPOSEO, COM CHEIRO, COR E TEXTURA CARACTERISTICO. EMBALADA À VÁCUO, EMBALAGEM PLÁSTICA PRÓPRIA, ATÓXICA COM ATÉ 5 KG,SELO SIF OU SIE. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: DATA DE VALIDADE, LOTE, MARCA, PESO, INGREDIENTES, FORMA DE ARMAZENAMENTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE	KG	468,00		
08	CARNE BOVINA ACÉM ISCA (TIRAS) CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA, CODIGO COMPRASNER: 447386 ISCAS (TIRAS). EM EMBALAGENS DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONERVOSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 15 DIAS DA DATA DE MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE,FRIOLI.	KG	6.210,00		
09	CARNE BOVINA ACÉM ISCA (TIRAS) CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA, CODIGO COMPRASNER: 447386 ISCAS (TIRAS). EM EMBALAGENS DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONERVOSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 15 DIAS DA DATA DE MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE,FRIOLI.	KG	2.070,00		
10	COSTELINHA CARNE SUINA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA COSTELINHA APRESENTACAO CORTADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO CORTADA EM CUBOS COM APROXIMADAMENTE 55G. EMBALADAS EM	KG	4.350,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



	SACOLAS TRANSPARENTES, VEDADAS, COM APROXIMADAMENTE 5 KG. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE.				
11	COSTELINHA CARNE SUINA IN NATURA, TIPO CORTE COSTELA COSTELINHA APRESENTAÇÃO CORTADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO CORTADA EM CUBOS COM APROXIMADAMENTE 55G. EMBALADAS EM SACOLAS TRANSPARENTES, VEDADAS, COM APROXIMADAMENTE 5 KG. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE.	KG	1.450,00		
12	COXA E SOBRECOXA CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE COXA E SOBRECOXA APRESENTAÇÃO INTEIRO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO PROCESSAMENTO: SEM PELE SEM OSSO SEM TEMPERO, GORDURA APARENTE NO MÁXIMO DE 10%. CONSTAR NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO DO SIF. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO. DEVER CONTER NO MÁXIMO 2,5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	1.560,00		
13	FIGADO BOI CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE FIGADO APRESENTAÇÃO PEÇA INTEIRA ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	240,00		
14	FILE DE MERLUZA PEIXE IN NATURA VARIEDADE MERLUZA TIPO CORTE FILÉ APRESENTAÇÃO SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO SEM TEMPERO, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHAS, FATIADOS EM BIFES. EMBALAGEM PRIMARIA DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE, FORMAS DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: MINERVA, COSTA SUL.	KG	1.815,00		
15	FILE DE MERLUZA PEIXE IN NATURA VARIEDADE MERLUZA TIPO CORTE FILÉ APRESENTAÇÃO SEM PELE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO SEM TEMPERO, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHAS, FATIADOS EM BIFES. EMBALAGEM PRIMARIA DE PLÁSTICO	KG	605,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



	ATÓXICO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE, FORMAS DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: MINERVA, COSTA SUL.				
16	FILE DE PEITO CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE FILE DE PEITO ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO PROCESSAMENTO SEM PELE SEM OSSO	KG	2.700,00		
17	FILE DE PEITO CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE FILE DE PEITO ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO PROCESSAMENTO SEM PELE SEM OSSO	KG	900,00		
18	FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS - CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO CODIGO COMPRASNET: 447616. SEM TEMPERO, SEM GORDURA APARENTE. CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU SIE, LOTE E MARCA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLASTICO DE POLIETILENO. DEVER CONTER NO MÁXIMO 2,5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: ÁVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	3.780,00		
19	FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS - CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL: FRANGO, TIPO CORTE: PEITO, APRESENTAÇÃO: CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO(A), PROCESSAMENTO: SEM PELE, SEM OSSO CODIGO COMPRASNET: 447616. SEM TEMPERO, SEM GORDURA APARENTE. CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU SIE, LOTE E MARCA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLASTICO DE POLIETILENO. DEVER CONTER NO MÁXIMO 2,5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: ÁVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA	KG	1.260,00		
20	FILE DE PEITO FATIADO EM BIFES CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE FILE DE PEITO APRESENTACAO FATIADO ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO	KG	3.060,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



	PROCESSAMENTO SEM PELE SEM OSSO PROCESSADO EM BIFES COM APROXIMADAMENTE 50G. SEPARADA EM EMBALAGENS DE 1 A 2KG, IDENTIFICADA, SELO SIF. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: DATA DE VALIDADE, LOTE, MARCA, PESO, INGREDIENTES, FORMA DE ARMAZENAMENTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA.				
21	FILE DE PEITO FATIADO EM BIFES CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE FILE DE PEITO APRESENTACAO FATIADO ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO PROCESSAMENTO SEM PELE SEM OSSO PROCESSADO EM BIFES COM APROXIMADAMENTE 50G. SEPARADA EM EMBALAGENS DE 1 A 2KG, IDENTIFICADA, SELO SIF. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: DATA DE VALIDADE, LOTE, MARCA, PESO, INGREDIENTES, FORMA DE ARMAZENAMENTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA.	KG	1.020,00		
22	FILÉ DE TILÁPIA PEIXE IN NATURA VARIEDADE TILÁPIA TIPO CORTE FILÉ APRESENTACAO SEM PELE ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO, SEM TEMPERO, LIMPO, SEM COURO OU ESCAMAS, SEM ESPINHAS, FATIADOS EM BIFES. EMBALAGEM PRIMARIA DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 1 KG DO PRODUTO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, LOTE, DATA DE VALIDADE, FORMAS DE ARMAZENAMENTO, CARIMBO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: MINERVA, COSTA SUL	KG	360,00		
23	LINGUIÇA CALABRESA FINA TAMANHO FINA TIPO PREPARACAO DEFUMADA ESTADO DE CONSERVACAO RESFRIADO. EMBALADA À VÁCUO EM PLÁSTICO PVC TRANSPARENTE. EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE, FORMA DE CONSERVAÇÃO, CARIMBO DO SIF. PACOTES CONTENDO NO MÁXIMO 4 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE	KG	2.580,00		
24	LINGUIÇA CALABRESA GROSSA TAMANHO GROSSA TIPO PREPARACAO DEFUMADA ESTADO DE CONSERVACAO RESFRIADO	KG	800,00		
25	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA OU MISTA - TIPO CHURRASCO CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO	KG	2.790,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



	CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA, CODIGO COMPRASNER: 447386 ISCAS (TIRAS). EM EMBALAGENS DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONERVOSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 15 DIAS DA DATA DE MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOLI.				
26	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA OU MISTA - TIPO CHURRASCO CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE: ACÉM, APRESENTAÇÃO: CORTADA, CODIGO COMPRASNER: 447386 ISCAS (TIRAS). EM EMBALAGENS DE 1KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% APONERVOSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 15 DIAS DA DATA DE MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, FRIGOLESTE, FRIOLI.	KG	930,00		
27	MUSCULO EM CUBOS O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA, TEXTURA MACIA E SUCULENTA, IDEAL PARA DIVERSAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. É UM CORTE DE CARNE BOVINA PROVENIENTE D ANIMAIS DE QUALIDADE SUPERIOR, CRIADOS SOB NORMAS DE BEM-ESTAR ANIMAL. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: TIPO DO CORTE: MÚSCULO BOVINO, CORTADO EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 CM A 3 CM, GARANTINDO UM COZIMENTO UNIFORME E SABOROSO. O PRODUTO DEVE SER LIVRE DE OSSO E IMPUREZAS, ASSEGURANDO ALTA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR. APRESENTADO EM EMBALAGEM DE 1 KG, ADEQUADAMENTE SELADA PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER MÍNIMO DE 15 DIAS A PARTIR DA DATA DE EMBALAGEM, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 5°C. O FORNECIMENTO DO MÚSCULO EM CUBOS	KG	360,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



	DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS CERTIFICAÇÕES EXIGIDAS, ATENDENDO AOS REQUISITOS SANITÁRIOS VIGENTES, INCLUINDO AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). AS ENTREGAS DEVERÃO SER REALIZADAS SEMANALMENTE, CONFORME CRONOGRAMA A SER DEFINIDO APÓS A ADJUDICAÇÃO DO CONTRATO.				
28	PATINHO EM BIFE CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE PATINHO APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PROCESSADA EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 120G EM EMBALAGENS DE 1 A 2KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 3% DE GORDURA E APONEVROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF E DO SIE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER A MESMA DATA DA MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: SEARA, LEBON, SADIA, PERDIGÃO.	KG	2.520,00		
29	PATINHO EM BIFE CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CORTE PATINHO APRESENTAÇÃO FATIADA EM BIFE ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PROCESSADA EM BIFES DE APROXIMADAMENTE 120G EM EMBALAGENS DE 1 A 2KG COM IDENTIFICAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 3% DE GORDURA E APONEVROSES. NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS NEM OSSOS. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM A MARCA DO PRODUTO, CARIMBOS DO SIF E DO SIE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER A MESMA DATA DA MANIPULAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: SEARA, LEBON, SADIA, PERDIGÃO.	KG	840,00		
30	PEITO FRANGO INTEIRO CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE PEITO APRESENTAÇÃO INTEIRO ESTADO DE CONSERVAÇÃO CONGELADO PROCESSAMENTO SEM PELE, SEM OSSO SEM OSSO, SEM TEMPERO, SEM PELE E SEM GORDURA APARENTE. CONSTAR NA EMBALAGEM A DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CARIMBO DO SIF OU SIE, LOTE E MARCA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO. DEVER CONTER NO MÁXIMO 2,5 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: AVIVAR, RIVELLI, SEARA, SADIA.	KG	10,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



31	PERNIL EM CUBOS CARNE SUINA IN NATURA TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTACAO CORTADA EM CUBOS PROCESSAMENTO SEM PELE ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO EM CUBOS DE 3CM, CONGELADA, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). DEVE CONTER A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% DE APONEUROSES. ISENTA DE CARTILAGENS, NERVOS E OSSOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE.	KG	4.440,00		
32	PERNIL EM CUBOS CARNE SUINA IN NATURA TIPO CORTE: PERNIL, APRESENTACAO CORTADA EM CUBOS PROCESSAMENTO SEM PELE ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO EM CUBOS DE 3CM, CONGELADA, SEM OSSO, SEM PELE, SEM TEMPERO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, CONTENDO 1 A 2KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). DEVE CONTER A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E 3% DE APONEUROSES. ISENTA DE CARTILAGENS, NERVOS E OSSOS. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA E NÃO DEVE SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE.	KG	1.480,00		
33	PERNIL FATIADO EM BIFES CARNE SUINA IN NATURA TIPO CORTE PERNIL APRESENTACAO FATIADA PROCESSAMENTO SEM PELE ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO CONGELADA E SEM TEMPERO. BIFE DE APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS. EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO 1 A 2 KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS, NERVOS E OSSOS. COMPOSIÇÃO DE GORDURA NO MÁXIMO DE 3%. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO.	KG	1.240,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



	PARAMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE.				
34	PERNIL FATIADO EM BIFES CARNE SUINA IN NATURA TIPO CORTE PERNIL APRESENTACAO FATIADA PROCESSAMENTO SEM PELE ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO CONGELADA E SEM TEMPERO. BIFE DE APROXIMADAMENTE 200 GRAMAS. EMBALAGEM: PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO 1 A 2 KG CADA, DEVE CONSTAR RÓTULO IMPRESSO DO LADO DE FORA DA EMBALAGEM TRANSPARENTE, COM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF). NÃO DEVE CONTER CARTILAGENS, NERVOS E OSSOS. COMPOSIÇÃO DE GORDURA NO MÁXIMO DE 3%. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA, QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 45 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PARAMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: PALADAR, SAUDALI, FRIGOLESTE.	KG	3.720,00		
35	PERNIL PEÇA INTEIRA CARNE SUINA IN NATURA TIPO CORTE PERNIL APRESENTACAO PEÇA INTEIRA PROCESSAMENTO SEM OSSO SEM PELE ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO	KG	2.300,00		
36	QUEIJO MINAS FRESCAL ELABORADO A PARTIR DE LEITE DE VACA PASTEURIZADO, SAL E COALHO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. APRESENTA TEXTURA MACIA, COM PEQUENAS IRREGULARIDADES E UMIDADE CONTROLADA. COR VARIADA DO BRANCO AO AMARELO PÁLIDO, SEM CROSTA, E POSSUIR UMA SUPERFÍCIE LIMPA E HOMOGÊNEA. DISPONÍVEL EM EMBALAGEM DE 1KG, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA FABRICAÇÃO, DEVENDO SER ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO (0°C A 5°C). O PRODUTO DEVE SER PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), GARANTINDO QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR, PREFERENCIALMENTE ACOMPANHADO DE SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)	KG	120,00		
37	QUEIJO MUÇARELA PEÇA INTEIRA - ORIGEM: DE VACA, VARIEDADE: MUÇARELA, APRESENTAÇÃO: PEÇA, TEOR GORDURA: BAIXO TEOR DE GORDURA CODIGO COMPRASNET: 446634 PEÇA 1KG. REGISTRO NO SIF OU SISP, UMIDADE MÁX. 58%P/P E LIPÍDIO DE LEITE MÍN. 28%P/P. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM: DATA DE VALIDADE, LOTE, MARCA, PESO, INGREDIENTES, FORMA DE ARMAZENAMENTO. SERÁ COTADO O KG DO PRODUTO. PARÂMETROS INDICATIVOS DE QUALIDADE: SENSAÇÃO, IBITURUNA, PORTO ALEGRE	PÇ	184,00		



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



38	SALSICHA EMBUTIDO TIP: SALSICHA HOT DOG TIPO PREPARACAO COZIDA ESTADO DE CONSERVACAO: RESFRIADO	KG	240,00		
39	SOBRECOXA CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE SOBRECOXA APRESENTAÇÃO INTEIRO ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO PROCESSAMENTO COM PELE COM OSSO.	KG	5.400,00		
40	SOBRECOXA CARNE DE AVE IN NATURA TIPO ANIMAL FRANGO TIPO CORTE SOBRECOXA APRESENTAÇÃO INTEIRO ESTADO DE CONSERVACAO CONGELADO PROCESSAMENTO COM PELE COM OSSO.	KG	1.800,00		
VALOR GLOBAL:					

Observações: Declaro expressamente que nos preços cotados estarão inclusos os impostos, taxas, fretes e as despesas decorrentes do fornecimento, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos.

Validade da proposta: 60(sessenta) dias.

Dados para pagamentos:

Código Bancário: _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____

Data: ____/____/____

Assinatura Representante Legal



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensck, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



ANEXO III – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Pregão Eletrônico n.º 070/2024 - Registro de Preços n.º 037/2024 – Processo de Compra n.º 288/2024

O Município de Coronel Fabriciano, com sede na Praça Dr. Louis Ensck n.º 64, Centro em Coronel Fabriciano-MG, inscrito no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ sob o n.º 19.875.046/0001-82, representado pelo Prefeito Municipal, Senhor **MARCOS VINÍCIUS DA SILVA BIZARRO**, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n.º/2024, publicada no de/...../2024, processo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes Lei n.º 14.133, de 1 de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto n.º 11.462/23, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preço para futura e eventual aquisição de Carnes e Frios em atendimento às Secretarias de Governança de Saúde/Hospital Doutor José Maria Morais e Secretaria de Governança de Assistência Social, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, tendo como fonte de receita, Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual e Recursos não Vinculados de Impostos.

1.2. Constitui anexo desta Ata:

Anexo I – Mapa de Apuração – Proposta Readequada.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. Os preços registrados, as especificações do objeto, as quantidades, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as constantes do Anexo I – Proposta Readequada desta Ata.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 11.462/23.

3.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão, a 50% (cinquenta) por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao máximo dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

3.4.1. Tratando-se de item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei n.º 11.488, de 2007, o órgão gerenciador somente autorizará a adesão caso o valor da contratação pretendida pelo aderente, somado aos valores das contratações já previstas para o órgão gerenciador e participantes ou já destinadas à aderentes anteriores, não ultrapasse o limite de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) (Acórdão TCU n.º 2957/2011 – P).

3.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



3.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

3.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE DA ATA

4.1. A ATA de Registro de Preços resultante deste certame terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogável na forma do art. 84 da Lei de Licitações n.º 14.133/21.

CLÁUSULA QUINTA - REVISÃO E CANCELAMENTO

5.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

5.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

5.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

5.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

5.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

5.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

5.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

5.7.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

5.7.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

5.7.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

5.7.4. Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL FABRICIANO

Assessoria de Licitações
Praça Louis Ensich, 64, 2º Andar – Sala 219 – Centro – Coronel Fabriciano/ MG
Tel: (31) 3406-7540 / 3406-7452 - E-mail: licitacao@fabriciano.mg.gov.br



5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

5.9.1. por razão de interesse público; ou

5.9.2. a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES

6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

6.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (Decreto n.º 11.462/23), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (Decreto n.º 11.462/23).

CLÁUSULA SÉTIMA - CONDIÇÕES GERAIS

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

7.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21, nos termos do art. 12, §1º do Decreto n.º 11.462/23.

7.3. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação dos itens nas seguintes hipóteses.

7.3.1. contratação da totalidade dos itens de grupo, respeitadas as proporções de quantitativos definidos no certame; ou

7.3.2. contratação de item isolado para o qual o preço unitário adjudicado ao vencedor seja o menor preço válido ofertado para o mesmo item na fase de lances. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Coronel Fabriciano/MG,.....de de 2024.

Marcos Vinicius da Silva Bizarro
PREFEITO

Andreia Barros Pereira
AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Sr. (a) xxxxxxx – representante legal da NOME DA EMPRESA (RAZÃO SOCIAL) _____