



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 93/2024	
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2024	
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 24/2024	
OBJETO Eventual e futura contratação de pessoa jurídica para fornecimento de carnes e de embutidos para preparo da merenda oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Brás do Suaçuí/MG.	
INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTA/DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO Dia 26/08/2024 às 09:00:00 (horário de Brasília)	FIM DE RECEBIMENTO DE PROPOSTA/DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO Dia 05/09/2024 às 08:30:00 (horário de Brasília)
INÍCIO DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS Dia 05/09/2024 às 08:30:00 (horário de Brasília)	FIM DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS Dia 05/09/2024 às 08:59:59 (horário de Brasília)
INÍCIO DA DISPUTA Dia 05/09/2024 às 09:00:00 (horário de Brasília)	MODO DE DISPUTA Aberto
ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO EDITAL Até três dias úteis antes da data de abertura, devendo ser enviados Pela plataforma do pregão eletrônico	INTERVALO MÍNIMO ENTRE OS LANCES R\$ 0,01 (um centavo)
ESTE EDITAL CONTÉM ITEM RESERVADO ÀS MICROEMPRESAS (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) E MICROEMPREENDEDORES INDIVIDUAIS (MEI).	



DELIBERAÇÃO E INSTRUÇÕES PARA CADASTRO NO SISTEMA PREGAO NET

1. Para iniciar o cadastro no sistema eletrônico de pregão, será necessário o registro do fornecedor (EMPRESA) e seus respectivos representantes, conforme segue:

a) Acessar o painel pregão eletrônico em <https://saobrasdosuacui.licitapp.com.br//>

b) Selecionar a opção (ENTRAR), caso não possua acesso, escolher a opção (ainda não tenho cadastro, assim, será direcionado para a página http NovoUsuario). Feito isto, preencher os dados necessários e incluir os documentos solicitados pelo sistema.

OBS: Lembrando que nesse primeiro momento o cadastro será referente à empresa (FORNECEDOR).

c) Após a finalização do cadastro principal (FORNECEDOR), fazer o login para acessar o sistema;

d) Em seguida preencher o nome e e-mail do representante (USUÁRIO) que irá dar andamento no sistema; automaticamente um CONVITE será enviado para o e-mail informado, para que o representante (USUÁRIO) faça a inclusão das informações necessárias e inicie a operacionalização do sistema.

OBS: Sempre que a empresa quiser cadastrar um novo usuário (Representante para Sessão), será necessário fazer o login: com a opção FORNECEDOR, CNPJ e SENHA.

ATENÇÃO:

Para CADASTRAR A PROPOSTA e enviar a documentação o representante da empresa deverá logar com a opção Usuário/Representante, utilizando o CPF e Senha, pois, é com este perfil que será anexada a documentação, PREENCHIDA A PROPOSTA e enviados os lances eletrônicos da empresa que o credenciou.

Ao acessar a plataforma de pregão eletrônico, disponível em <https://saobrasdosuacui.licitapp.com.br//> o USUÁRIO notará que ao lado esquerdo da tela, estão disponibilizados manuais (tutorial), que poderão ser examinados a qualquer momento para consulta e saneamento de dúvidas.

Para mais informações/dúvidas o interessado poderá contatar o Departamento de Licitações pelo telefone (31) 3738-1570. Em caso de ligação é importante que a licitante evite se identificar ou identificar a empresa, assegurando, assim, o relevante sigilo de sua participação na licitação.

1- REPARTIÇÕES INTERESSADAS: Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Saúde; Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social.

2-FORMA DE FORNECIMENTO: Parcelada.



3- DATA PREVISTA PARA INÍCIO DA DISPUTA: cinco dias do mês de setembro do vinte ano de dois mil e vinte e quatro.

4- DATA DA SESSÃO ELETRÔNICA E INÍCIO DOS TRABALHOS DE JULGAMENTO:

Data: 05 de setembro de 2024.

Horário: 09h00min (horário de Brasília).

Endereço Eletrônico: <https://saobrasdosuacui.licitapp.com.br//>

4.1- O Município de São Brás do Suaçuí, Estado de Minas Gerais, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ sob o nº 20.356.754/0001-96, com a Prefeitura Municipal, sediada na Av. Dr. Aprígio Ribeiro de Oliveira, nº 150, Centro, na cidade de São Brás do Suaçuí/MG, por seu Prefeito, Geraldino Pacheco de Oliveira Filho, torna público e leva ao conhecimento dos interessados que, por intermédio de sua Pregoeira e equipe de apoio designada pela Decreto Municipal nº 3.363 de 27 de maio de 2024, torna público, que se acha aberta, a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, objetivando a **eventual e futura contratação de pessoa jurídica para fornecimento de carnes e de embutidos para preparo da merenda oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Brás do Suaçuí/MG**, visando selecionar a proposta mais vantajosa para o Município, sob o critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO, POR ITEM e MODO DE DISPUTA ABERTO**, que será regida pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, Constituição da República Federativa do Brasil, Lei Federal de nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 “Código de Defesa ao Consumidor”, Decreto Municipal de nº 3.174, de 23 de março de 2023, e demais normas aplicáveis à espécie, observado o contido neste Edital.

4.2- As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes na plataforma disponibilizada pelo Município.

4.3- A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico descrito no preâmbulo do edital em alhures, no dia e horário mencionados no preâmbulo deste Edital e serão conduzidos pela Pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio, designados por



Portaria do Executivo Municipal, juntada aos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

5- DO OBJETO

5.1- O objeto do presente certame licitatório é selecionar propostas, pelo sistema de **REGISTRO DE PREÇOS**, objetivando a **eventual e futura contratação de pessoa jurídica para fornecimento de carnes e de embutidos para preparo da merenda oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Brás do Suaçuí/MG**, sob o critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO, POR ITEM**, em conformidade com as descrições, especificações e quantitativos previstos no **Anexo I** deste Edital, denominado TERMO DE REFERÊNCIA/DESCRIÇÃO DO OBJETO, oriundo do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

6- DO PROCESSAMENTO

6.1- O processamento deste Pregão Eletrônico será conduzido pela Pregoeira, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo.

7-DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA “ABERTO”

7.1- O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO, POR ITEM**, observadas às especificações técnicas constantes do **Anexo I** e demais condições definidas neste Edital.

7.1.1- Será utilizado o modo de disputa “**ABERTO**”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, durante 10 (dez) minutos, e, após isso, será prorrogado automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública, nos termos Decreto Municipal de nº 3.174, de 23 de março de 2023.

7.2- As propostas deverão obedecer às especificações deste Edital e seus anexos que dele fazem parte indissociável.

8- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

8.1- Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, desde que atendam às condições de habilitação estabelecidas neste instrumento.



8.1.1 - Poderão participar dessa licitação empresas em consórcio, no teor do art. 15, da Lei Federal de nº 14.133/21, observando as seguintes normas:

I - comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

II - indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

III - admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

IV - impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

V - responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

8.1.2 - O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no art. 15, inciso I, da Lei Federal de nº 14.133/21.

8.2- Poderão participar também dessa licitação, organizações em forma de cooperativas, no teor do art. 16, da Lei Federal de nº 14.133/21.

8.2.1 - Às organizações em forma de cooperativas, sua constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009.

8.3 - O presente edital concede tratamento diferenciado e favorecido as Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), aplicando-se os dispositivos legais previstos na sessão I, do capítulo V (acesso aos mercados) da Lei Complementar 123/2006 e alterações da Lei Complementar 147/2014.

8.3.1- São consideradas Empresas de Pequeno Porte - EPP e Microempresas - ME, as
Página 5 de 108



peessoas jurídicas que se adequem às disposições previstas no artigo 3º da Lei Complementar 123 de 2006 e Microempreendedor Individual - MEI, aquelas que preencham os requisitos do artigo 18-E da mesma Lei Complementar e suas posteriores alterações.

8.3.2- A Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI), além da inserção de seu porte (ME ou EPP ou MEI) na plataforma do pregão eletrônico disponível na plataforma do Pregão, deverão informar também, a sua condição de ME ou EPP ou MEI, assinalando em declaração própria o seu enquadramento e/ou apresentando documento que comprove tal condição durante a fase de habilitação.

8.3.3- Caso a Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Microempreendedor Individual (MEI) não proceda da forma estabelecida nos itens **8.3.2** e, interpretar-se-á como renúncia tácita aos benefícios da Lei Complementar de nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações dadas pela Lei Complementar 147/2014.

8.3.4- No que tange justifica na vinculação do princípio do planejamento das compras públicas, insculpido no art. 40, da Lei Federal de nº 14.133/21, que deverá ser observado pela Administração sempre que possível, tem o fito de compatibilizar especificações técnicas e de desempenho, observadas, quando for o caso, as condições de manutenção, assistência técnica e garantia.

8.3.5- Tal princípio visa propiciar à discricionariedade da Administração Pública, uma consecução mais econômica e vantajosa de seus fins, servindo como instrumento de racionalização da atividade administrativa, com redução de custos e otimização da aplicação de recursos. Destarte que, com a padronização elimina variações tanto no tocante à seleção de produtos no momento da contratação como também na sua utilização, conservação, assim, a administração buscará atender o princípio da eficiência, elencada no caput do artigo 37, da Constituição da República Federativa do Brasil e art. 40, inciso V, "a", da Lei Federal de nº 14.133/21.

8.3.6- A mera declaração como **ME** ou **EPP** ou **MEI** ou a efetiva utilização dos benefícios concedidos pela LC nº 123/2006 e sua alteração dada pela Lei Complementar 147/2014, por licitante que não se enquadrar na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a empresa à aplicação de sanção administrativa prevista neste Edital, sem prejuízo da responsabilização e demais cominações legais e penais em outras esferas.



8.4- Não poderá participar desta licitação empresa:

8.4.1- Suspensa ou impedida de licitar ou contratar com o Município de São Brás do Suaçuí;

8.4.2- Fornecedor declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, por qualquer Órgão da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que elas ou seus sócios estejam punidos com suspensão ou impedimento do direito de contratar ou licitar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

8.4.3- Empresas em recuperação judicial, cujo plano proíba a contratação com o Poder Público ou cujo plano não tenha sido, ainda, objeto de aprovação ou mesmo haja sido rejeitado pelo juízo recuperacional, nos termos do art. 52, da Lei nº 11.101/2005;

8.4.4- Que explore ramo diverso do objeto licitado;

8.4.5- Direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, no teor do art. 9º, §1º, da Lei Federal de nº 14.133/21.

8.4.6- Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum.

8.4.7- Qualquer interessado que se enquadre nas hipóteses previstas no art. 14, da Lei Federal nº 14.133/2021;

I- autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

II - empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente,



controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

III - pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

V - empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

8.4.8. A observância das vedações do subitem anterior é de responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, sujeitar-se-á às penalidades cabíveis.

8.5- A participação da licitante nesta licitação implica o conhecimento integral dos termos e condições inseridos neste Edital e nos seus anexos, bem como das normas legais que disciplinam a matéria.

9- DA APRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

9.1- A licitante deverá realizar o credenciamento no endereço disponível no preâmbulo do instrumento convocatório, no sistema de pregão eletrônico do Município que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão Eletrônico, em sua forma eletrônica, sob pena de não credenciamento.

9.2- A licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos



praticados diretamente ou por seu representante, excluídos a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

9.3- O credenciamento da licitante na plataforma do pregão eletrônico implica a presunção de sua capacidade e seu Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico e a responsabilidade legal pelos atos praticados.

10- DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1- As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível na plataforma do pregão eletrônico do Município, desde a divulgação da íntegra do edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos, devendo a licitante, formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do edital.

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

10.1.2- Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

10.1.3- Até o horário previsto para o fim do recebimento das propostas/documentos de habilitação, as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

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

10.1.5- Os documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante melhor classificada somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.



10.2 – DO PREENCHIMENTO ELETRÔNICO/ENVIO DA PROPOSTA

10.2.1- A proposta deverá ser cadastrada/informada no sistema de pregão eletrônico do Município, por meio da plataforma, em campo próprio.

10.2.2- A licitante, além do preenchimento eletrônico da proposta de preços, em formato digital na plataforma informando o “**VALOR UNITÁRIO**” e a “**MARCA, se for o caso**”, do(s) **item(ns) pretendido(s)**, DEVERÁ anexar também, exclusivamente por meio do sistema da plataforma eletrônica, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos neste edital, sua PROPOSTA FORMAL EM MODELO PADRÃO de acordo com o Anexo II deste Edital, com a descrição do objeto ofertado, devidamente preenchida, sob pena de inabilitação, a qual deverá conter os seguintes elementos:

10.2.2.1- Razão social, endereço e CNPJ da licitante;

10.2.2.2- Número do Processo Licitatório e deste Pregão Eletrônico;

10.2.2.3- **PREÇO UNITÁRIO** e **PREÇO TOTAL**, de cada item, em moeda corrente nacional, em conformidade com o Anexo II deste Edital, sem inclusão de encargo financeiro ou previsão inflacionária;

10.2.2.4- “**MARCA**” dos produtos, *quando for o caso*;

10.2.2.4.1- **NÃO SERÃO EXIGIDAS AS INSERÇÕES DE “MARCA” PARA OS PRODUTOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA/MARCA PRÓPRIA;**

10.2.2.5- Prazo de validade da proposta que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias**, sendo considerado este o prazo, nos casos em que inexistir a menção na proposta da licitante.

10.2.3- Todos os gêneros alimentícios que sofrerem alguma forma de beneficiamento devem apresentar nos rótulos ou embalagens, *quando houver*, as informações em língua portuguesa, ou seja: identificação do produto, especificações dos ingredientes, informação nutricional, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a Legislação em vigor, nos termos do artigo 31, do Código de Defesa do Consumidor.



10.2.4- A proposta de preços deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, digitada ou datilografada ou manuscrita legível, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e deverá ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou por procurador, devidamente representado, devendo ser apresentada em uma única via.

10.2.5- Nos preços propostos deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, compreendendo a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, inclusive embalagem, frete, carregamento e descarregamento, tributos e encargos sociais, ônus previdenciários e trabalhistas, seguro, demais encargos e acessórios incidentes sob o fornecimento do objeto.

10.2.6- A licitante que deixar de anexar o arquivo da proposta escrita na plataforma, será declarada **DESCCLASSIFICADA** pela Pregoeira.

10.2.6.1 - Serão desclassificadas as propostas, com fundamento no art. 59, da Lei Federal de nº 14.133/21 que:

I - contiverem vícios insanáveis;

II - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

10.2.7- Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

10.2.8- Não será admitida proposta que não atenda aos quesitos do(s) item(ns) constante(s) no Anexo I deste Edital.



10.2.9- Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos, **contendo 02 (duas) casas decimais, relativas à parte dos centavos.**

10.2.10- Todas as especificações estabelecidas para o objeto serão tacitamente aceitas pela licitante, no ato da entrega de sua Proposta Comercial.

10.2.11- O encaminhamento da Proposta Comercial pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas neste Edital.

10.2.12- O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste edital, ocorrerá por meio de chave de acesso (login) e senha.

10.2.13- A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão Eletrônico, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e lances.

10.2.14- Apresentada a proposta de preços pela licitante, após abertura da sessão pública, não poderá haver desistência da mesma, integralmente ou parcialmente, salvo por motivo superveniente e de alta relevância, o que será decidido motivadamente pela Pregoeira.

10.2.15- A proposta e os lances deverão referir-se ao **PREÇO UNITÁRIO DO ITEM.**

10.2.16- Será considerada vencedora a licitante que apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM.**

10.2.17- A Administração poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico, com fundamento no art. 17, § 3º, da Lei Federal de nº 14.133/21.

11- DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO



11.1- A licitante deverá anexar os documentos para habilitação na plataforma do pregão eletrônico, em campo próprio, quando solicitado pelo Pregoeiro, sob pena de inabilitação do certame público.

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

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

12- DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

12.1- As licitantes deverão anexar em formato digital no sistema de pregão eletrônico, em tempo hábil, quando solicitado pelo Pregoeiro, a documentação relacionada para “Habilitação”, no teor do art. 62 e art. 63, da Lei Federal de nº 14.133/21, **COMO CONDIÇÃO PARA SUA HABILITAÇÃO.**

12.1.1 - Na análise dos documentos de habilitação, à pregoeira juntamente com sua equipe de apoio, poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação, no teor do art. 64, § 1º, da Lei Federal de nº 14.133/21.

12.1.2 - As habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos, no teor do art. 68 e seguintes da Lei Federal de nº 14.133/21 os quais dizem respeito a:

I - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Registro comercial ou requerimento de empresário, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social com a última alteração ou alteração contratual consolidada, em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;



c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

f) Tratando-se de procurador, a procuração da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, **acompanhado do documento que comprove os poderes do outorgante para a outorga. (Contrato Social ou documento equivalente);**

g) Cópia de documento de identificação oficial com foto e do CPF do representante legal, credenciado ou o procurador.

II - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, com situação ativa;

b) Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Fazenda Nacional junto a Fazenda Federal e Procuradoria da União, que abrange inclusive a regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), ou positiva com efeitos de Negativa, em validade;

c) Certidão de Regularidade de situação com a Fazenda Estadual da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei, em validade;

d) Certidão Negativa de Débitos, ou positiva com efeitos de negativa, junto à Fazenda Pública do Município onde estiver instalada a sede ou filial da licitante que fornecerá os produtos à Prefeitura Municipal ou outra prova equivalente na forma da lei, em validade;



e) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, referente ao FGTS, em validade;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, ou positiva com efeitos de negativa, em validade.

III - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo Cartório do Distribuidor da Justiça Estadual da sede da licitante, em plena validade, emissão não superior a 90 (noventa) dias anteriores à data de apresentação, ou ainda Certidão Judicial Cível Negativa expedida pelo Tribunal de Justiça de Minas Gerais por meio do Sítio Eletrônico do TJMG, pertinente à Comarca onde estiver instalada a matriz da licitante;

b) As empresas que se encontrem em situação de recuperação judicial deverão apresentar o Plano de Recuperação, homologado pelo juízo competente e em pleno vigor. Ademais, em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

c) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, no teor do art. 69, inciso I, da Lei Federal de nº 14.133/21.

IV - COMPROVAÇÕES TÉCNICAS E OUTRAS:

a) DECLARAÇÃO UNIFICADA subscrita pelo representante legal da licitante, conforme Anexo III deste Edital;

b) Para a licitante enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), **DEVERÁ** apresentar a CERTIDÃO SIMPLIFICADA, **emitida com a antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data da abertura da licitação,** pela Junta Comercial do



domicílio da proponente ou equivalente, onde conste o seu enquadramento (Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte), para fins das prerrogativas da Lei Complementar n.º 123/2006 e n.º 147/2014.

13- DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

13.1- Os documentos de habilitação relacionados no item 12.1, incisos I, II e III, poderão ser substituídos por qualquer **Certificado de Registro Cadastral** de ente público **“C.R.C., SICAF”**, desde que o cadastro esteja vigente e conste a documentação solicitada neste Edital e suas respectivas validades (quando se tratar de documento vencível) e este certificado deverá ser anexado na plataforma eletrônica do pregão eletrônico, em formato digital, em campo próprio **“Documentos de Habilitação”**, sob pena de inabilitação.

13.1.1- Caso alguma certidão negativa constante no Certificado de Registro Cadastral de ente público, ou no **“C.R.C./SICAF”** estiver com o prazo de validade expirada; ou caso o Certificado de Registro Cadastral de ente público, ou **“C.R.C./SICAF”** não contemple toda a documentação de habilitação exigida neste Edital, a licitante deverá anexar a certidão/documentação atualizada como complemento ao Certificado apresentado, sob pena de inabilitação.

13.2- Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual/MG, disponível em <https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul>

b) **“Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica”** disponibilizada pelo TCU abrangendo **“Certidão de Inidôneos - Licitantes Inidôneos; Certidão de CNIA - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade; Certidão de CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas e Certidão de CNEP - Cadastro Nacional**



de Empresas Punidas”, disponível em <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>

c) Lista de empresas impedidas ou suspensas de participar de licitações com a administração pública do Município de São Brás do Suaçuí/MG.

13.2.1- A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante por força do artigo 12, da Lei n.º 8.429, de 1992, em cumprimento ao dispositivo legal.

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

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

13.2.4- A licitante será convocada para manifestação previamente à sua desclassificação.

13.2.5- Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará a licitante inabilitada do presente certame, por falta de condição de participação.

13.2.6- No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

13.2.7- Caso atendidas as condições de participação, a habilitação das licitantes enviada/anexada em formato digital, na plataforma do pregão eletrônico, será verificada para análise de pleno cumprimento das exigências editalícias.

13.3- Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas para fins de habilitação, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

13.4- Sob pena de **inabilitação**, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:



- a) se a licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da **matriz**;
- b) se a licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da **filial**;
- c) se a licitante for **matriz**, e o **executor** do contrato for a **filial**, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da **matriz** e da **filial**, **simultaneamente**;
- d) serão dispensados da **filial** aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da **matriz**.
- e) a Certidão Negativa de Falência ou Concordata deverá se referir à matriz da licitante.

13.5- Os documentos exigidos neste edital deverão ser inseridos/anexados no endereço eletrônico do pregão eletrônico.

13.6- Havendo dúvidas quanto à autenticidade dos documentos, à Comissão promoverá diligências necessárias, e à licitante será intimada para promover e prestar às informações necessárias, no teor do art. 64, da Lei Federal de nº 14.133/21, sob pena de desclassificação.

13.7- A licitante é responsável pelas informações prestadas, sendo motivo de inabilitação a prestação de informações falsas ou que não reflitam a realidade dos fatos. A inabilitação ou desclassificação poderá ocorrer no caso de a Pregoeira vir tomar conhecimento de fato que desabone a idoneidade da licitante que comprove a falsidade das informações prestadas ou qualquer outro que contrarie as disposições contidas neste Edital.

13.8- Os documentos não apresentados na plataforma do pregão eletrônico do Município, não serão considerados pela Pregoeira.

13.9- Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, à Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “**chat**” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

13.10- Decorridos 60 (sessenta) dias da data do recebimento das propostas, sem convocação para a contratação, as licitantes ficam liberadas dos compromissos assumidos.



14- DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

14.1- No dia e horário indicados no preâmbulo deste edital, será aberta a sessão de processamento deste Pregão Eletrônico.

14.2- Será utilizado o modo de disputa “ABERTO”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, durante 10 (dez) minutos, e, após isso, será prorrogado automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública, nos termos Decreto Municipal de nº 3.174, de 23 de março de 2023.

14.3- A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, sendo desclassificados os itens das propostas que:

14.3.1- cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições estabelecidos neste Edital;

14.3.2- que não contiverem o PREÇO UNITÁRIO do item;

14.3.3- que apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, ou superestimados ou manifestamente inexequíveis, assim considerados nos termos do disposto no artigo 59, incisos, I, II, III, IV e V, da Lei Federal nº 14.133/21;

14.3.4- que apresentarem preços baseados exclusivamente em proposta das demais licitantes;

14.3.5- que de alguma forma identifique a licitante;

14.3.6- que deixar de apresentar a proposta escrita/formal no portal do pregão eletrônico do Município, e anexada, exclusivamente, por meio do sistema da plataforma eletrônica, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos neste edital, em modelo padrão de acordo com o Anexo II deste Edital, com a descrição do objeto ofertado, devidamente preenchida, sob pena de inabilitação.



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

14.5- Para fins de julgamento serão desprezadas as casas decimais que excedam a 02 (duas) no preço unitário do item.

14.6- Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

14.7- As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

14.7.1- Para efeito de seleção será considerado o **PREÇO UNITÁRIO DO ITEM**.

14.8- As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, pelo VALOR UNITÁRIO DE CADA ITEM, com o máximo de duas casas decimais, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras de aceitação dos mesmos estabelecidas neste Edital.

14.9- A licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema.

14.10- O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

14.11- Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

14.12- Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

14.13- A aplicação do valor do lance incidirá sobre o **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**.



14.14- A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 10 (dez) minutos. Após esse prazo, o sistema realiza prorrogações automáticas, quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos, inclusive nos casos de lances intermediários.

14.15- Encerrada a fase competitiva sem que haja prorrogação automática pelo sistema poderá a Pregoeira, assessorada pela equipe de apoio do pregão, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, para assegurar a seleção da proposta apta a gerar o resultado de contratação mais vantajoso para a Administração Pública, nos termos do artigo 11, da Lei Federal de nº 14.133/21.

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

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

14.18- No caso de desconexão do sistema do pregão, à Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

14.19- Quando a desconexão do sistema eletrônico, persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa pela Pregoeira e reiniciada somente depois de decorridas **24 (vinte e quatro horas)** da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, e publicado no Diário Oficial Eletrônico do Município.

14.20- Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

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

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



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

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

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

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

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

1.1.1.6. Empresas brasileiras;

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

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

14.21- Depois de encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira deverá encaminhar, 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 neste Edital.

14.22- A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes. Após a negociação, a Pregoeira examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

14.23- A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante.



14.24- Considerada aceitável a oferta de menor preço, será concedido o prazo de até DUAS HORAS, contadas da solicitação pela Pregoeira no sistema, para envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação, dos documentos de habilitação e, se necessário, de documentos complementares para confirmação daqueles exigidos neste Edital, salvo em casos que o objeto da licitação se tratar de julgamento por itens, o prazo poderá ser prorrogado.

14.25- Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

14.25.1- substituição e apresentação de documentos;

14.25.2- verificação de informações por meio eletrônico.

14.26- A validade dos documentos a que se referem às alíneas “c”, “d” e “f” do inciso II, do item 12.1 deste Edital será certificada na Internet pela Pregoeira, devendo ser comprovadas as autenticidades e veracidade dos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.27- A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos no momento da verificação.

14.28- Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

14.29- Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o representante da sua autora, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.



14.30- Enquanto estiver ausente o representante da licitante da sessão pública, serão excluídos da disputa os itens da sua proposta.

14.31- Na análise das propostas não será considerada qualquer oferta de vantagem.

14.32- A Pregoeira, no julgamento das propostas, poderá desconsiderar evidentes falhas formais sanáveis que não afetem o seu conteúdo.

14.33- Caso seja necessário, a Pregoeira poderá suspender a sessão do Pregão, a qualquer momento, para realização de diligências, designando nova data para sua continuidade, ficando intimados, no mesmo ato, os licitantes credenciados na plataforma do Pregão Eletrônico do Município.

14.34- Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

14.35- Não sendo apregoado o objeto da presente licitação no dia da sua abertura, à Pregoeira designará nova data para continuação dos trabalhos.

14.36- A Administração Pública poderá revogar total ou parcialmente a presente licitação, por interesse público ou anulá-la por ilegalidade, por meio de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do artigo 71, da Lei Federal de nº 14.133/21, assegurada a prévia manifestação dos interessados, no teor do diploma legal.

15- DAS MICROEMPRESAS E DAS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

15.1- Às microempresas e empresas de pequeno porte que participarem deste certame será dispensado tratamento diferenciado, na forma da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, a saber:

I - Elas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;



II - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa;

III - A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento devidamente fundamentado, a ser dirigido a Pregoeira;

IV - Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado até o último dia do prazo inicialmente concedido;

V - A não regularização da documentação no prazo previsto no inciso anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal de nº 14.133/21, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação;

VI - É assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte;

VII - Entende-se por empate, para os efeitos do inciso anterior, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

VIII - Para efeito do disposto nos incisos VI e VII, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

b) não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do inciso VII, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;



IX - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no inciso VII, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

X - Na hipótese da não contratação nos termos previstos neste item, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

XI - O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

XII - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

16- DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

16.1- No final da sessão o representante da licitante que desejar recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente¹ a sua intenção de fazê-lo, no prazo de **20 (vinte) minutos**, em campo próprio do sistema de Pregão Eletrônico do Município, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos; após, abrir-se-á o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais das razões, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, no teor do art. 165 e seguintes da Lei Federal de nº 14.133/21.

16.1.1- As razões e contrarrazões do recurso deverão ser elaboradas por escrito e dirigidas à Pregoeira, apresentadas/anexadas por meio do sistema eletrônico, na aba "Recurso" da plataforma do pregão eletrônico, sob pena de não conhecimento.

16.2- O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento, nos termos do § 3º, do art. 165, da Lei Federal de nº 14.133/21.

¹ Acórdão n.º 1.440/2007-Plenário, constata-se que o Tribunal de Contas da União exige certa qualificação da motivação de intenção recursal, de modo que os motivos apresentados pelo licitante possuam, em tese, "um mínimo de plausibilidade para seu seguimento", permitindo ao julgador rejeitar intenções de cunho meramente protelatório



16.3- A ausência de manifestação do representante da licitante, nos termos do art. 165, §1º, inciso I, da Lei Federal de nº 14.133/21, importará:

16.3.1- a decadência do direito de recurso;

16.3.2- a adjudicação do objeto do certame pela autoridade competente à licitante vencedora;

16.3.3- o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

16.4- Interposto o recurso, à Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento do recurso, nos termos do art. 165, §2º, da Lei Federal de nº 14.133/21.

16.5- Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento.

16.6- O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento, no teor do art. 168, da Lei Federal de nº 14.133/21.

16.7- A adjudicação será feita àquela licitante que apresentar o **MENOR PREÇO UNITÁRIO DO ITEM.**

17- DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1- A adjudicação do objeto deste certame significa tão somente o registro dos preços ofertados.

17.2- A existência de preços registrados não obriga a Administração a efetivar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a adoção de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, ficando assegurada ao detentor do Registro de Preços a preferência



em igualdade de condições.

17.3- O exercício de preferência previsto no item anterior dar-se-á caso a Administração opte por realizar a aquisição através de licitação específica.

17.4- Quando o preço encontrado for igual ou superior ao registrado, o detentor do Registro de Preços terá assegurado seu direito à contratação.

17.5- É vedada a aquisição de produtos por preço superior ao cotado pela detentora do Registro de Preços.

17.6- Uma vez registrados os preços, a Administração Municipal poderá convocar a detentora do Registro de Preços a fornecer os produtos respectivos, na forma e condições estabelecidas neste Edital e na Ata de Registro de Preços que será celebrada.

17.7- Encerrado este processo licitatório, será celebrado entre a Administração e a(s) licitante(s) adjudicatária(s) a Ata de Registro de Preços.

17.8- Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá convocar a sua detentora para cumprir as obrigações decorrentes desta licitação e da Ata de Registro de Preços que será celebrada entre as partes, observado o seguinte procedimento:

I - para cada fornecimento a Prefeitura Municipal emitirá a Nota de Empenho e a Ordem de Compra, entregando uma via à detentora do Registro de Preços para entrega dos produtos solicitados;

II - a Nota de Empenho e a Ordem de Compra são consideradas partes integrantes da Ata de Registro de Preços.

18- DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1- Homologada esta licitação, será lavrada a Ata de Registro de Preços - Anexo IV deste Edital, destinada a subsidiar o Sistema de Controle do Registro de Preços e que conterà, além de número de ordem em série anual, o seguinte:



- a) número deste Pregão e do processo licitatório respectivo;
- b) descrição e especificação dos produtos objeto do Registro de Preços;
- c) qualificação da detentora do Registro de Preços e nome do representante legal;
- d) valor dos produtos ofertados pela adjudicatária;
- e) prazo de entrega pactuado.

18.2- A Ata de Registro de Preços será lavrada em quantas vias forem necessárias, devendo uma ser juntada ao processo e as demais entregue(s) à(s) detentora(s) do Registro de Preços.

18.3- A Ata de Registro de Preços deverá ser firmada pelo representante legal da detentora ou procurador devidamente constituído.

18.4- A(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços terá(ão) o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na legislação vigente.

18.5- O prazo de assinatura da Ata de Registro de Preços fixado no subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado durante seu transcurso pela adjudicatária desde que haja motivo justificado aceito pela Administração.

18.6- A recusa injustificada da adjudicatária em assinar a Ata de Registro de Preços caracterizará descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-a as penalidades legalmente previstas, sem prejuízo das demais sanções legais.

18.7- Na ocorrência da hipótese prevista no subitem anterior, o fato em si constituirá inadimplência, podendo o objeto da licitação ser adjudicado à segunda colocada, a exclusivo critério da Administração.

18.8- A Ata de Registro de Preços a ser celebrada reger-se-á pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as



disposições de direito privado.

19- DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1- A Ata de Registro de Preços decorrente deste certame terá validade de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, no teor do art. 84, na NLL.

20- DO PRAZO, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

20.1- O Setor de Compras do Contratante durante a vigência do contrato a ser firmado, expedirá a Ordem de Fornecimento que, depois de emitida, será encaminhada à Contratada para o fornecimento do item, obedecidas as disposições no Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 24/2024 e seus Anexos.

20.2 - Os itens objeto desta licitação será entregue no Setor de Controle de Estoque da Prefeitura Municipal localizado à Rua Acrísio Amâncio, nº 395, Centro, em São Brás do Suaçuí/MG, ou em outra localidade do Município indicada pela Administração, no prazo de até 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento, correndo por conta da contratada as despesas decorrentes do fornecimento, inclusive frete e descarregamento.

20.3 – Os itens carnes deverão ser entregues diariamente, conforme o cronograma mensal das Escolas Municipais, que será encaminhado à Contratada no início de cada mês, para que a mesma possa planejar as entregas. Os demais itens serão entregues de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais solicitantes.

20.4- A entrega dos itens objeto desta licitação deverá ser mediante expedição da Ordem de Fornecimento a ser encaminhada pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal, ficando vedada o fornecimento quando a Ordem de Fornecimento se der por servidor que não faça parte do Setor de Compras.

20.5- Os itens serão fornecidos sob responsabilidade exclusiva da Contratada, que deverá atender às normas expedidas pelos Órgãos que regulamentam as suas atividades.

20.6- O fornecimento deverá ser de acordo com as condições e conforme o prazo e local constante do presente Edital e respectiva Ordem de Fornecimento.



20.7- Os produtos/serviços deverão ser feitos/entregues no momento em que os Setores, Secretarias da Administração Municipal e conveniados necessitarem.

20.8- Para os itens, constantes do Termo de Referência/Descrição do Objeto deste certame, os mesmos deverão ser feitos ou oferecidos/fornecidos dentro da zona urbana do Município, a fim de evitar deslocamentos desnecessários e acarretar com isso custos à Administração Municipal e demora na prestação dos serviços.

20.9- A licitante vencedora obriga-se a entregar os produtos de acordo com as especificações discriminadas no Termo de Referência/Descrição do Objeto, e nas quantidades solicitadas, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento convocatório.

20.10- A Ordem de Fornecimento será enviada à empresa Contratada via e-mail ou qualquer outro meio idôneo.

21- DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

21.1- Por ocasião da entrega dos produtos, a licitante adjudicatária deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número da identidade do servidor da Administração responsável pelo recebimento.

21.2- No ato da entrega dos produtos será realizada inspeção das características sensoriais como: aspecto, cor, aroma, etc.

21.3- Constatadas irregularidades nos produtos fornecidos, a Administração poderá:

21.3.1- se disser respeito à especificação, rejeitá-los no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

21.3.2- se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

21.4- Nas hipóteses de substituição e/ou complementação, a contratada deverá fazê-las em conformidade com a indicação do contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contadas



da notificação, mantido o preço inicialmente contratado.

21.5- O recebimento definitivo do item dar-se-á no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou recibo, firmado pelo servidor responsável.

22- DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

22.1- DO PRAZO DE PAGAMENTO

22.1.1- Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, respeitando à ordem cronológica de pagamento, a contar do recebimento definitivo dos produtos e emissão da respectiva nota fiscal emitida pela empresa detentora da Ata, com a indicação da conta bancária no Banco do Brasil S/A ou, se optar, via boleto bancário, tendo as despesas respaldado nos elementos orçamentários constantes do orçamento geral do Município.

22.1.2- As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à licitante adjudicatária e seu vencimento ficará prorrogado pelo prazo que durar o saneamento das incorreções.

22.1.3- O pagamento será feito mediante crédito em conta no Banco do Brasil S/A e via boleto bancário, cuja titularidade seja da licitante.

22.1.4- Constatadas irregularidades no fornecimento dos produtos, o pagamento ficará sobrestado até que sejam apuradas as responsabilidades pelas irregularidades, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

22.1.5- A Prefeitura Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela licitante vencedora, nos termos deste Pregão.

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



22.1.7- Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, o FORNECEDOR dará ao MUNICÍPIO plena, geral e irrevogável quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

22.1.8- A Administração Municipal solicitará o fornecimento dos produtos de acordo com as demandas das Secretarias Municipais requisitantes.

23- INSTRUMENTALIZAÇÕES DA COMPRA

23.1- Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município emitirá Requisição de Empenho e Ordem de Compra, de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais e Órgãos Conveniados requisitante.

23.2- A licitante vencedora deverá estar em dia com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, com o FGTS e com o INSS, entre outras.

23.3- A recusa injustificada da licitante vencedora em fornecer os produtos dentro do prazo estabelecido, sujeitá-la-á a aplicação das penalidades previstas na cláusula das SANÇÕES ADMINISTRATIVAS deste edital.

23.4- A Ordem de Compra e a Nota de Empenho poderão ser canceladas pela Administração nas seguintes hipóteses:

a) unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas no artigo 104, da Lei 14.133/21 e alterações;

b) bilateralmente, formalizada em autorização escrita e fundamentada da CONTRATANTE, após acordo entre as partes;

c) judicialmente, nos termos da legislação.

24- DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1- As despesas decorrentes deste certame correrão à conta das seguintes Dotações Orçamentárias constantes do orçamento do Município para o ano de 2024:



02.007.001.12.365.0208.2.035 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Ensino Infantil;

02.007.001.12.365.0208.2.112 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Creche;

02.007.002.12.361.0208.2.031 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental;

02.008.001.10.301.0214.2.043 – Manutenção do Programa Saúde da Família – PSF;

02.009.001.08.244.0230.2.073 – Manutenção da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social;

Elemento da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

25- DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

25.1- O REGISTRO DO FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida a prévia defesa, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação nas seguintes hipóteses:

25.1.1- Pelo Município quando:

a) O FORNECEDOR não cumprir as exigências contidas no Edital ou na Ata de Registro de Preços;

b) O FORNECEDOR, injustificadamente, deixar de firmar a ATA decorrente do Registro de Preços;

c) O FORNECEDOR der causa à rescisão administrativa da ATA decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados no artigo 138 e incisos da Lei nº 14.133/21 e alterações posteriores;

d) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

e) Por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, na forma do artigo 139, da Lei Federal de 14.133/21 e alterações posteriores.

25.1.2- Pelo FORNECEDOR, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.

25.2- O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.



25.3- A comunicação do cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos casos previstos no item 25.1.1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante do recebimento.

25.4- No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por meio de publicação no “Diário Oficial Eletrônico do Município”, considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR a partir do quinto dia útil, contado da publicação.

25.5- A solicitação do FORNECEDOR ou prestador de serviços para cancelamento do registro de preços, não o desobriga do fornecimento dos produtos, até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, facultado ao Município a aplicação das penalidades previstas neste instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

26- DAS SANÇÕES

26.1- A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

26.2- Pela inexecução total ou parcial do objeto pela adjudicatária, a Administração Municipal poderá aplicar-lhe as seguintes sanções, garantida a prévia defesa:

26.2.1- Advertência;

26.2.2- Multa nos seguintes percentuais, aplicáveis na ocorrência de descumprimento das cláusulas contratuais:

26.2.2.1- Em caso de atraso superior a 24 (vinte e quatro) horas no fornecimento dos produtos, depois de recebida a Ordem de Compra, a adjudicatária pagará multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preços, limitado a 3,5% (três vírgula cinco por cento) e o prazo de 07 (sete) dias.



26.2.2.2- Ultrapassado o prazo de sete dias previsto na cláusula **26.2.2.1**, a Administração Municipal poderá rescindir a Ata de Registro de Preços e aplicar a multa de **20% (vinte por cento)** incidente sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preços, acumulado com a multa prevista na cláusula **26.2.2.1**.

26.2.2.3- Multa de 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preços na ocorrência das seguintes hipóteses:

a) não atendimento das especificações dos produtos que acarrete perda dos mesmos ou acarrete atraso no atendimento da Secretaria requisitante;

b) não atendimento das especificações do(s) produto(s) sem que a detentora da Ata de Registro de Preços providencie a substituição ou complementação dos mesmos;

c) não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei n.º 14.133/21, com alterações, ou no instrumento convocatório e não abrangida nos incisos anteriores.

26.2.2.4- Na hipótese da licitante vencedora, injustificadamente, desistir da Ata de Registro de Preços ou der causa à sua rescisão por culpa ou dolo, lhe será aplicada multa no valor de **35% (trinta e cinco por cento)** incidente sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preços.

26.3- Os valores das multas poderão ser descontados de possíveis créditos que a detentora da Ata tenha juntado à Administração.

26.4- Constituem motivo para rescisão da Ata de Registro de Preços:

I - não cumprimento de cláusulas, especificações, projetos ou prazos;

II - o cumprimento irregular de cláusulas, especificações, projetos e prazos;

III - a lentidão no início do fornecimento dos produtos;

IV - o atraso injustificado no início do fornecimento;



V - a paralisação do fornecimento sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas neste edital e na Ata de Registro de Preços;

VII - o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução;

VIII - o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do artigo 107, "b" da Lei reiterado de faltas;

IX - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

X - a dissolução da sociedade;

XI - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução da Ata;

XII - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificados e determinados pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a Contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato ou a Ata de Registro de Preços;

XIII - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução da Ata;

XIV - descumprimento do disposto no artigo 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68 e 69 da Lei Federal de nº 14.133/21, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

26.5- Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

26.6- A rescisão da Ata de Registro de Preços poderá ser:



I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII da cláusula anterior;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

III - judicial, nos termos da legislação.

26.7- A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

26.8- Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do Contrato ou da Ata de Registro de Preços, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

26.9- Em caso de rescisão da Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação, poderá a Administração Municipal reter créditos decorrentes até o limite dos prejuízos causados à Administração.

27- DAS CONSULTAS E IMPUGNAÇÃO

27.1- Este Edital será publicado:

27.1.1- Integralmente, com os seus anexos, no link “Licitações”, sub link “Licitações 2024 - Pregão” do sítio eletrônico: <https://www.saobrasdosuacui.mg.gov.br/> e <https://www.gov.br/pncp/pt-br>

27.1.2- Em síntese, no Diário Oficial Eletrônico do Município.

27.2- Qualquer modificação neste Edital será divulgada pela mesma forma que se deu o texto original.

27.3- As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no site da Prefeitura Municipal e



as publicações no Diário Oficial Eletrônico do Município e no Diário Oficial “Minas Gerais”, *quando for o caso*, com vistas a possíveis alterações e avisos.

27.4- Impugnação aos termos do Edital deverá ser encaminhada por forma eletrônica, pela plataforma do pregão eletrônico obrigatoriamente, e estar acompanhada de CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, e de CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica (por documento original ou cópia autenticada), bem como do respectivo ato constitutivo e procuração, na hipótese de procurador, que comprove que o signatário, efetivamente, representa e possui poderes de representação da impugnante, sob pena de ilegitimidade ativa, **até 03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, sob pena de preclusão do direito.

27.5- Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados à Pregoeira, exclusivamente por meio eletrônico, pela plataforma do pregão eletrônico **(três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, sem indicação de qualquer tipo de expressão ou caractere que identifique a licitante, para fins de garantia do anonimato e impessoalidade durante as fases subsequentes do certame.

27.5.1- A Pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos e decidirá sobre impugnação no prazo de **até 02 (dois) dias úteis**, contados da data de recebimento do pedido.

27.6- A Prefeitura Municipal não se responsabiliza por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas, entregues em locais diversos do mencionado ou ainda entregues fora do prazo.

27.7- A decisão da Pregoeira será enviada ao impugnante via e-mail ou qualquer outro meio idôneo.

27.8- Acolhida a petição, será designada nova data para a realização do certame.

27.9- Será indeferida de plano a petição infundada, que tenha por finalidade apenas procrastinar o certame.

28- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



28.1- As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor do interesse público e da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam a finalidade e a segurança da contratação.

28.2- Das sessões públicas de processamento deste Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem certificadas eletronicamente pela Pregoeira, Membros da Equipe de Apoio e licitante e disponibilizadas na plataforma eletrônica.

28.3- O(s) documento(s) de habilitação apresentado(s) pelas licitantes, a qualquer tempo, se for necessário, poderá a Comissão do Pregão requisitar informações e conferidas suas autenticidades.

28.4- O resultado deste certame será divulgado no Diário Oficial Eletrônico do Município, além na plataforma <https://saobrasdosuacui.licitapp.com.br/> e <https://www.gov.br/pncp/pt-br>.

28.5- Os demais atos atinentes a esta licitação passíveis de divulgação serão publicados no Quadro de Avisos ou no Diário Oficial Eletrônico do Município.

28.6- O inteiro teor do processo eletrônico ficará à disposição para quaisquer interessados no Setor de Licitações.

28.7- O Setor de Tecnologia da Informação do Município dará a destinação e arquivamento digital do processo licitatório, de forma segura e acessível aos dados.

28.8- A licitante adjudicatária que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com o Município de São Brás do Suaçuí (MG) e será descredenciada no cadastro de fornecedores pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital, na Ata de Registro de Preços e das demais cominações legais.

28.9- Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela Pregoeira.



28.10- Integram o presente Edital os seguintes Anexos:

ANEXO I - Termo de Referência/Descrição do Objeto/ Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO II - Modelo Padrão de Proposta de Preços;

ANEXO III - Declaração Unificada;

ANEXO IV - Minuta da Ata de Registro de Preço.

28.11- A Pregoeira poderá desclassificar proponentes por ato fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, caso comprove qualquer fato que desabone a idoneidade, capacidade administrativa ou ausência de documentação exigida no presente Edital.

28.12- Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Entre Rios de Minas/MG.

28.13- A quantidade apresentada no Termo de Referência/Descrição do Objeto é meramente informativa, não se obrigando a Administração a realizar a contratação nas quantidades indicadas.

28.14- As marcas comerciais dos materiais e/ou equipamentos constantes nos projetos, nas especificações técnicas, nos memoriais ou nos orçamentos, quando citadas, são protótipos comerciais que servem, exclusivamente, para indicar o tipo de material a empregar. Portanto, serão aceitos materiais/equipamentos com qualidade, característica e tipo "equivalentes" ou "superiores".

28.15- O cumprimento das condições exigidas no TERMO DE REFERÊNCIA/DESCRIÇÃO DO OBJETO - Anexo I deste Edital poderá ser fiscalizado por servidor designado ou por Comissão Instituída pelo Poder Executivo Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DO SUAÇUÍ
ESTADO DE MINAS GERAIS



São Brás do Suaçuí/MG, 21 de agosto de 2024.

Geraldino Pacheco de Oliveira Filho
Prefeito Municipal

Este edital se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria, nos termos do art. 53, § 1º, da Lei de nº 14.133/21. Dilmo Elberte Romão - OAB/MG Nº 189.822.



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 93/2024
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2024
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 24/2024

- ANEXO I -

TERMO DE REFERÊNCIA/DESCRIÇÃO DO OBJETO

1- OBJETO

Eventual e futura contratação de pessoa jurídica para fornecimento de carnes e de embutidos para preparo da merenda oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Brás do Suaçuí/MG.

INTRODUÇÃO:

O presente documento marca o início da fase de planejamento, representando o primeiro passo em direção à aquisição de uma solução que atenderá a uma necessidade fundamental em nosso município. O objetivo principal deste estudo técnico preliminar é analisar minuciosamente a necessidade em questão e identificar no mercado a solução mais adequada para atendê-la, enquanto observamos rigorosamente as normas vigentes e os princípios que orientam a Administração Pública. A demanda em questão, consiste na contratação de empresas para fornecimento de carnes e de embutidos para preparo da merenda oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Brás do Suaçuí/MG. O fornecimento de tais itens é essencial para suprir as necessidades das Escolas Municipais e apoiar as iniciativas da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social. A seguir, serão detalhados os objetivos, as especificações e os requisitos necessários para a aquisição desses produtos com a finalidade de garantir um processo transparente e eficaz.

1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

O processo de aquisição em questão visa atender a uma necessidade específica no âmbito da Administração Pública, em conformidade com o inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, que exige a demonstração do interesse público. Nesse sentido, na Secretaria Municipal de Educação, a aquisição de carnes e embutidos serão utilizados para a merenda escolar na qual é fundamentada por diversas razões que atendem às necessidades nutricionais, operacionais e



pedagógicas das instituições de ensino. Este estudo técnico preliminar tem como objetivo destacar, de maneira detalhada e fundamentada, a importância dessa aquisição para assegurar uma alimentação adequada e balanceada aos estudantes, especialmente sob o ponto de vista proteico.

Aspectos Nutricionais:

Fonte de Proteínas de Qualidade: As carnes e embutidos são ricas em proteínas de alto valor biológico, essenciais para o crescimento, reparo e manutenção dos tecidos corporais, especialmente durante o período de crescimento das crianças e adolescentes.

Fornecimento de Vitaminas e Minerais: Esses alimentos são fontes de vitaminas do complexo B (como B12, essencial para a função cerebral) e minerais como ferro e zinco, nutrientes cruciais para o desenvolvimento cognitivo, imunológico e energético dos alunos.

Aspectos Operacionais:

Diversificação do Cardápio: A inclusão de carnes e embutidos permite uma maior variedade nas opções alimentares oferecidas, contribuindo para a aceitação e satisfação dos alunos, além de promover hábitos alimentares saudáveis desde a infância.

Facilidade de Preparo e Distribuição: São alimentos versáteis que permitem diferentes formas de preparo, adaptáveis às necessidades logísticas das escolas e garantindo praticidade na distribuição durante os intervalos das aulas.

Aspectos Pedagógicos:

Impacto no Desempenho Acadêmico: Uma alimentação adequada, que inclui proteínas de qualidade, está diretamente ligada ao desempenho cognitivo, concentração e rendimento escolar dos estudantes.

Educação Alimentar: A introdução de alimentos nutritivos como carnes e embutidos na merenda escolar proporciona uma oportunidade para educar os alunos sobre escolhas alimentares saudáveis e equilibradas.

Regulamentação e Segurança Alimentar:

Conformidade com Normas Sanitárias: A aquisição de carnes e embutidos deve seguir rigorosas normas sanitárias e de segurança alimentar, garantindo a qualidade e a integridade dos alimentos consumidos pelos estudantes.

Portanto, a descrição detalhada da necessidade de adquirir carnes e embutidos para compor a merenda escolar neste estudo técnico preliminar visa evidenciar os benefícios substanciais que



esses alimentos proporcionam à saúde e ao desenvolvimento dos alunos, além de destacar a importância de uma gestão alimentar escolar eficiente e responsável.

Na Secretaria Municipal de Saúde, a aquisição de carnes e embutidos serão utilizados em campanhas promocionais destinadas à promoção da saúde. O objetivo dessas campanhas é prevenir doenças e conscientizar a população sobre práticas alimentares saudáveis, contribuindo para a melhoria da saúde pública.

Na Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, se faz necessária a aquisição de carnes e embutidos para atender, aos usuários/participantes de diversos programas sociais patrocinados/promovidos pela Secretaria, visando contribuir para melhoria de qualidade de vida dos beneficiários/usuários, tendo como fim precípua o atendimento das necessidades humanas básicas e contribuindo dessa forma com o fortalecimento das potencialidades de indivíduos e famílias.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

A aquisição dos itens desta solução está devidamente alinhada com o planejamento estratégico da Administração Pública Municipal de São Brás do Suaçuí/MG. Os itens em questão constam na listagem do Plano Anual de Contratações vigente e estão especificamente relacionados à despesa de manutenção dos trabalhos da Administração em setores da Prefeitura Municipal. O Plano Anual de Contratações é uma ferramenta essencial para o alinhamento e a integração das ações do órgão ou entidade, garantindo a eficiência na gestão de recursos públicos. A inclusão destes itens no plano demonstra a intenção da Administração de cumprir com seus compromissos em relação ao bem-estar e ao reconhecimento das atividades prestadas por seus servidores. O alinhamento entre a contratação e o planejamento se traduz no compromisso de assegurar que as ações administrativas estejam em conformidade com os princípios da Administração Pública, incluindo a eficiência, a transparência e a valorização das atividades cotidianas de seus servidores no plano geral. Portanto, a presente contratação está estritamente fundamentada na previsão do Plano Anual de Contratações e reflete o compromisso da Administração com a gestão responsável e o atendimento das necessidades de seus colaboradores.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os produtos fornecidos devem atender rigorosamente às especificações detalhadas nas solicitações de compras e no termo de referência. A licitante que pode ser contratada deve ser uma pessoa jurídica e atuar em um ramo de atividade compatível com o objeto licitado, além de atender a todas



as condições exigidas no certame. A entrega dos materiais contratados deve ser realizada por funcionários devidamente habilitados da Contratada. A Contratada é a única responsável por sua contratação, pagamento, cumprimento de obrigações legais de qualquer natureza, em especial as relacionadas às leis trabalhistas e previdenciárias. A responsabilidade do Contratante é expressamente excluída nesse sentido. A Contratada assume total responsabilidade por qualquer prejuízo que possa ser causado ao Contratante devido ao não cumprimento de dispositivos legais relativos aos materiais relacionados no certame. A Contratada não está autorizada a ceder, transferir ou subcontratar a terceiros, total ou parcialmente, o objeto contratual, a menos que obtenha prévia e expressa anuência por escrito do Contratante. A Contratada é obrigada a cumprir os prazos de entrega previamente estabelecidos no edital.

A empresa contratada requerer cuidados específicos para assegurar a qualidade, segurança e eficiência na entrega dos alimentos. Neste estudo técnico preliminar, são estabelecidos os requisitos essenciais que os fornecedores devem atender para serem considerados aptos a fornecer os produtos necessários.

Conformidade Legal e Documental: - Os fornecedores devem estar devidamente registrados e licenciados pelos órgãos competentes, em conformidade com as leis e regulamentos sanitários vigentes, tanto municipais, estaduais e federais.

- Apresentação de certificados de inspeção sanitária e atestados de regularidade fiscal.

Qualidade e Segurança Alimentar: - Adesão a padrões de qualidade e segurança alimentar reconhecidos internacionalmente, como ISO 22000 ou normas equivalentes.

- Comprovação da implementação de boas práticas de fabricação (BPF) e procedimentos de controle de qualidade durante o processo produtivo e de distribuição.

Origem e Rastreabilidade: - Garantia da origem dos produtos, assegurando que as carnes e embutidos provenham de fontes confiáveis e devidamente certificadas.

- Disponibilidade de informações claras e precisas sobre a rastreabilidade dos alimentos, possibilitando a identificação da cadeia produtiva até o ponto de consumo.

Capacidade de Produção e Distribuição: - Capacidade logística para atender à demanda, assegurando o fornecimento regular e pontual dos produtos.

- Infraestrutura adequada para o armazenamento e transporte dos alimentos, garantindo sua integridade e condições ideais de conservação.

Sustentabilidade e Responsabilidade Social: - Compromisso com práticas sustentáveis, como o uso responsável de recursos naturais e a redução do impacto ambiental.

- Respeito aos direitos trabalhistas e promoção de condições dignas de trabalho ao longo da cadeia de produção.



Preço e Condições Comerciais: - Apresentação de propostas competitivas e transparentes, considerando o melhor custo-benefício para a instituição, sem abrir mão da qualidade do alimento.

- Estabelecimento de condições contratuais claras e justas, incluindo prazos de pagamento e possíveis penalidades por descumprimento de cláusulas contratuais.

Os produtos fornecidos devem atender rigorosamente às especificações detalhadas nas solicitações de compras e no termo de referência. A licitante, que pode ser contratada, deve ser uma pessoa jurídica e atuar em um ramo de atividade compatível com o objeto licitado, além de atender a todas as condições exigidas no certame.

As entregas de carnes devem ser realizadas diariamente, conforme o cronograma mensal das escolas, que será enviado à contratada no início de cada mês, de acordo com o cardápio escolar. A Secretaria de Educação enviará, no início de cada mês, o cardápio mensal para que a contratada possa planejar suas entregas. Outros itens serão entregues conforme a necessidade de cada secretaria.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

O quantitativo estimado foi calculado com base em um levantamento realizado pelas Secretarias solicitantes. A estimativa das quantidades no caso da merenda escolar foi realizada através das necessidades pregressas de aquisições e o quantitativo de alunos regularmente matriculados, de acordo com a faixa etária, modalidade de ensino, necessidades nutricionais e número de refeições ofertadas, e obedecendo a quantidade mínima de 280g/estudante/semana de frutas verduras e legumes. Portanto, o objeto desta aquisição deve atender estritamente às especificações técnicas e quantidades descritas na tabela abaixo:

Item	Quant.	Unidade	Descrição
1.	80	Kg	Bacon suíno defumado de primeira qualidade, em mantas, limpo, pouca gordura, pesando em média 4,5 Kg cada peça, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.



2.	2.500	Kg	<p>Carne bovina de primeira, fresca, moída ou em pedaço, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagens, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: contrafilé, alcatra, picanha, coxão mole ou patinho. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante.</p> <p>As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.</p>
3.	1.900	Kg	<p>Carne bovina de segunda, fresca, moída ou em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: músculo e acém. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos</p>



			locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
4.	1.900	Kg	Carne Suína, fresca, em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: carré, acém ou pernil sem osso. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
5.	1.200	Embalagem com 1Kg	Coxinha da asa, congelada, não temperada, embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
6.	2.400	Embalagem com 1Kg	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus celsius negativo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Embalagens de 1 kg. O



			produto será aceito na entrega até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
7.	20	Pacote com 500 gramas	Frango desfiado O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente em pacotes. As embalagens primárias devem estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, com temperatura na entrega entre + 3°C e + 5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
8.	85	Kg	Linguiça calabresa de primeira qualidade, limpa, sem ossos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade de até 02 meses para vencer. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
9.	1.000	Kg	Linguiça de gomo Suína, resfriada, de boa qualidade. Contendo os seguintes ingredientes: carne suína, sal, condimentos, conservadores e antioxidantes, não contendo carnes mistas. Embalagem resistente que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. Validade mínima de 30 dias. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
10.	49	Kg	Salsicha comum - carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola,



			pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio. Não deverá conter glúten. O produto será aceito na entrega com validade de até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
11.	1.650	Embalagem com 1Kg	Sobrecoxa de frango, congelado, não temperado. Embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Considerando o levantamento de mercado efetuado, observamos que os valores variam dentro de uma faixa, com um valor total mínimo de R\$ 298.886,52 (duzentos e noventa e oito mil e oitocentos e oitenta e seis reais e cinquenta e dois centavos), conforme detalhado abaixo. Após a realização detalhada do levantamento de mercado, consolidamos os valores estimados da contratação. Ressaltamos que essa estimativa está em total consonância com a legislação vigente, conforme a Lei 14.133/2021, garantindo a transparência, a economia e a busca constante pela melhor solução em prol do interesse público.

PLANILHA 01 – ITENS RESERVADOS ÀS ME, EPP OU MEI,
CONFORME LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006

Item	Qtde.	Unidade	Descrição	Preço médio unitário
------	-------	---------	-----------	----------------------



1.	80	Kg	Bacon suíno defumado de primeira qualidade, em mantas, limpo, pouca gordura, pesando em média 4,5 Kg cada peça, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.	28,47
2.	625	Kg	Carne bovina de primeira, fresca, moída ou em pedaço, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagens, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: contrafilé, alcatra, picanha, coxão mole ou patinho. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo	38,17



			contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.	
3.	1.900	Kg	Carne bovina de segunda, fresca, moída ou em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: músculo e acém. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.	25,53
4.	1.900	Kg	Carne Suína, fresca, em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de	20,04



			<p>cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: carré, acém ou pernil sem osso. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.</p>	
5.	1.200	Embalagem com 1Kg	<p>Coxinha da asa, congelada, não temperada, embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.</p>	16,55
6.	2.400	Embalagem com 1Kg	<p>Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius negativo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Embalagens de 1 kg. O produto será aceito na</p>	20,33



			entrega até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.	
7.	20	Pacote com 500 gramas	Frango desfiado O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente em pacotes. As embalagens primárias devem estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, com temperatura na entrega entre + 3°C e + 5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.	14,39
8.	85	Kg	Linguiça calabresa de primeira qualidade, limpa, sem ossos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade de até 02 meses para vencer. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.	20,84
9.	1.000	Kg	Linguiça de gomo Suína, resfriada, de boa qualidade. Contendo os seguintes ingredientes: carne suína, sal, condimentos, conservadores e antioxidantes, não contendo carnes mistas. Embalagem resistente que	20,60



			contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. Validade mínima de 30 dias. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.	
10.	49	Kg	Salsicha comum - carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio. Não deverá conter glúten. O produto será aceito na entrega com validade de até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.	11,28
11.	1.650	Embalagem com 1Kg	Sobrecoxa de frango, congelado, não temperado. Embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.	13,78

PLANILHA 02 – ITENS PARA AMPLA CONCORRÊNCIA



Item	Quant.	Unidade	Descrição	Valor médio unitário
1.	1.875	Kg	Carne bovina de primeira, fresca, moída ou em pedaço, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagens, de ossos, de otonervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: contrafilé, alcatra, picanha, coxão mole ou patinho. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.	38,17
Valor total: R\$ 298.886,52 (duzentos e noventa e oito mil e oitocentos e oitenta e seis reais e cinquenta e dois centavos).				

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

A estimativa do preço de contratação enquanto passo fundamental no processo de aquisição de itens de copa e cozinha para a manutenção das atividades dos servidores do Município de São Brás



do Suaçuí/Mg, proporciona uma base sólida para a condução do processo licitatório, garantindo que os recursos públicos sejam alocados de forma eficiente e transparente. Com base no levantamento de mercado realizado, apresentamos a seguir a estimativa de custos para atender às necessidades das Secretarias Municipais nas diversas esferas da Administração Pública, considerando um valor total mínimo de referência de R\$ 298.886,52 (duzentos e noventa e nove mil e oitocentos e oitenta e oito reais e cinquenta centavos).

- DETALHAMENTO DO OBJETO GERAL -

Item	Quant.	Unidade	Descrição
12.	80	Kg	Bacon suíno defumado de primeira qualidade, em mantas, limpo, pouca gordura, pesando em média 4,5 Kg cada peça, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
13.	2.500	Kg	Carne bovina de primeira, fresca, moída ou em pedaço, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagens, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: contrafilé, alcatra, picanha, coxão mole ou patinho. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos



			plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
14.	1.900	Kg	Carne bovina de segunda, fresca, moída ou em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: músculo e acém. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
15.	1.900	Kg	Carne Suína, fresca, em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: carré, acém ou pernil sem osso. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte



			exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
16.	1.200	Embalagem com 1Kg	Coxinha da asa, congelada, não temperada, embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
17.	2.400	Embalagem com 1Kg	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius negativo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Embalagens de 1 kg. O produto será aceito na entrega até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
18.	20	Pacote com 500 gramas	Frango desfiado O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente em pacotes. As embalagens primárias devem estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, com temperatura na entrega entre + 3°C e + 5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
19.	85	Kg	Linguiça calabresa de primeira qualidade, limpa, sem ossos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao



			produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade de até 02 meses para vencer. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
20.	1.000	Kg	Linguiça de gomo Suína, resfriada, de boa qualidade. Contendo os seguintes ingredientes: carne suína, sal, condimentos, conservadores e antioxidantes, não contendo carnes mistas. Embalagem resistente que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. Validade mínima de 30 dias. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
21.	49	Kg	Salsicha comum - carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio. Não deverá conter glúten. O produto será aceito na entrega com validade de até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
22.	1.650	Embalagem com 1Kg	Sobrecoxa de frango, congelado, não temperado. Embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de



			vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
--	--	--	--

-DETALHAMENTO DO OBJETO –
Ensino Fundamental

Item	Quant.	Unidade	Descrição
1.	60	Kg	Bacon suíno defumado de primeira qualidade, em mantas, limpo, pouca gordura, pesando em média 4,5 Kg cada peça, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
2.	1.500	Kg	Carne bovina de primeira, fresca, moída ou em pedaço, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagens, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: contrafilé, alcatra, picanha, coxão mole ou patinho. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.



3.	1.500	Kg	<p>Carne bovina de segunda, fresca, moída ou em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: músculo e acém. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.</p>
4.	1.500	Kg	<p>Carne Suína, fresca, em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: carré, acém ou pernil sem osso. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante.</p> <p>As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a</p>



			necessidade e cardápio escolar.
5.	600	Kg	Coxinha da asa, congelada, não temperada, embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
6.	1.500	Embalagem com 1Kg	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius negativo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Embalagens de 1 kg. O produto será aceito na entrega até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
7.	60	Kg	Linguiça calabresa de primeira qualidade, limpa, sem ossos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade de até 02 meses para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
8.	700	Kg	Linguiça de gomo Suína, resfriada, de boa qualidade. Contendo os seguintes ingredientes: carne suína, sal, condimentos, conservadores e antioxidantes, não contendo carnes mistas. Embalagem resistente que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. Validade mínima de 30 dias. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
9.	1.250	Embalagem com 1Kg	Sobrecoxa de frango, congelado, não temperado. Embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem



			do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
--	--	--	---

- DETALHAMENTO DO OBJETO -
Ensino Infantil

Item	Quant.	Unidade	Descrição
1.	10	Kg	Bacon suíno defumado de primeira qualidade, em mantas, limpo, pouca gordura, pesando em média 4,5 Kg cada peça, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
2.	600	Kg	Carne bovina de primeira, fresca, moída ou em pedaço, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagens, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: contrafilé, alcatra, picanha, coxão mole ou patinho. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.



3.	250	Kg	<p>Carne bovina de segunda, fresca, moída ou em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: músculo e acém. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.</p>
4.	250	Kg	<p>Carne Suína, fresca, em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: carré, acém ou pernil sem osso. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.</p>



5.	400	Embalagem com 1Kg	Coxinha da asa, congelada, não temperada, embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
6.	450	Embalagem com 1Kg	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius negativo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Embalagens de 1 kg. O produto será aceito na entrega até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
7.	10	Kg	Linguiça calabresa de primeira qualidade, limpa, sem ossos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade de até 02 meses para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
8.	200	Kg	Linguiça de gomo Suína, resfriada, de boa qualidade. Contendo os seguintes ingredientes: carne suína, sal, condimentos, conservadores e antioxidantes, não contendo carnes mistas. Embalagem resistente que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. Validade mínima de 30 dias. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
9.	250	Embalagem com 1Kg	Sobrecoxa de frango, congelado, não temperado. Embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas



			serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
--	--	--	--

-DETALHAMENTO DO OBJETO –
Ensino Infantil – Creche

Item	Quant.	Unidade	Descrição
1.	10	Kg	Bacon suíno defumado de primeira qualidade, em mantas, limpo, pouca gordura, pesando em média 4,5 Kg cada peça, resfriadas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
2.	400	Kg	Carne bovina de primeira, fresca, moída ou em pedaço, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagens, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: contrafilé, alcatra, picanha, coxão mole ou patinho. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.
3.	150	Kg	Carne bovina de segunda, fresca, moída ou em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde,



			<p>abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: músculo e acém. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.</p>
4.	150	Kg	<p>Carne Suína, fresca, em pedaços, com as seguintes classificações: ser proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; deve ser isenta de cartilagem, de ossos, de oponervos e gordura em excesso; apresentar o padrão resfriada cuja temperatura não poderá ultrapassar a 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Deverão ser fornecidos os cortes: carré, acém ou pernil sem osso. O fornecedor deverá entregar a carne diariamente, com o corte exigido pelo contratante no momento da emissão da ordem de compra. A carne deverá ser entregue em sacos plásticos transparentes e limpos e nos locais indicados pelo contratante. As entregas deverão ocorrer diariamente conforme a necessidade e cardápio escolar.</p>
5.	200	Embalagem com 1Kg	<p>Coxinha da asa, congelada, não temperada, embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.</p>



6.	450	Embalagem com 1Kg	Filé peito de frango carne de frango de primeira qualidade, limpa, sem ossos, embaladas à vácuo, congeladas à 12 graus célsius negativo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Embalagens de 1 kg. O produto será aceito na entrega até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
7.	10	Kg	Linguiça calabresa de primeira qualidade, limpa, sem ossos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade de até 02 meses para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
8.	100	Kg	Linguiça de gomo Suína, resfriada, de boa qualidade. Contendo os seguintes ingredientes: carne suína, sal, condimentos, conservadores e antioxidantes, não contendo carnes mistas. Embalagem resistente que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. Validade mínima de 30 dias. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
9.	150	Embalagem com 1Kg	Sobrecoxa de frango, congelado, não temperado. Embalagem resistente de 1 kg que contenha especificado o local de origem do produto, data de fabricação e data de vencimento. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.

- DETALHAMENTO DO OBJETO-
Programa Saúde da Família – PSF

Item	Quant.	Unidade	Descrição
------	--------	---------	-----------



1.	20	Pacote com 500 gramas	Frango desfiado O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente em pacotes. As embalagens primárias devem estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, com temperatura na entrega entre + 3°C e + 5°C. O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde - ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
2.	5	Kg	Linguiça calabresa de primeira qualidade, limpa, sem ossos, resfriada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionada pelo Ministério da Agricultura. O produto será aceito na entrega com prazo de validade de até 02 meses para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.
3.	40	Kg	Salsicha comum - carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio. Não deverá conter glúten. O produto será aceito na entrega com validade de até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.



-DETALHAMENTO DO OBJETO-

Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social

Item	Quant.	Unidade	Descrição
1.	9	Kg	Salsicha comum - carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio. Não deverá conter glúten. O produto será aceito na entrega com validade de até 01 mês para vencer. As entregas serão realizadas conforme a necessidade de cada secretaria.

Essa estimativa fornece um ponto de partida sólido para o processo licitatório, assegurando que os recursos públicos sejam alocados de maneira eficaz e alinhados com os objetivos de proporcionar uma atividade laborativa com eficiência contumaz para aos servidores do Município de São Brás do Suaçuí/MG. A transparência e a responsabilidade fiscal são princípios que norteiam essa estimativa e o processo subsequente de contratação.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta neste estudo técnico preliminar tem como objetivo estabelecer um processo eficiente e sustentável para a aquisição de carnes e embutidos. Este processo é essencial para atender às necessidades das escolas municipais e apoiar as iniciativas da Secretaria de Saúde e da Secretaria de Assistência Social. A proposta visa garantir que os alimentos atendam aos requisitos nutricionais, de qualidade, segurança alimentar e operacionais, promovendo uma alimentação saudável e equilibrada.

Seleção de Fornecedores: - Será realizado um processo seletivo rigoroso para a escolha de fornecedores de carnes e embutidos, baseado em critérios como conformidade legal, certificações de qualidade e segurança alimentar, capacidade de produção e distribuição, sustentabilidade e



responsabilidade social.

- A seleção incluirá a análise detalhada de propostas comerciais, garantindo o melhor custo-benefício para as instituições de ensino.

Definição de Especificações Técnicas: - Serão estabelecidas especificações técnicas claras para os produtos, incluindo tipo de carne (bovina, suína, frango, etc.), cortes específicos, teor de gordura, aditivos permitidos (se houver), embalagem adequada para o armazenamento e transporte, entre outros detalhes relevantes.

- As especificações aqui delineadas têm como objetivo garantir a qualidade e a adequação dos alimentos fornecidos, atendendo às necessidades nutricionais. Além disso, visam facilitar o processo de aquisição e a distribuição eficiente dos produtos.

Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar: - Os fornecedores selecionados deverão comprovar a adesão a padrões de qualidade e segurança alimentar reconhecidos, implementando boas práticas de fabricação (BPF) e procedimentos de controle de qualidade ao longo de toda a cadeia produtiva.

- Será exigida a apresentação de certificados de inspeção sanitária e regularidade fiscal para garantir a conformidade com as normas vigentes.

Logística e Distribuição: - Será estabelecido um plano logístico detalhado para o transporte e a distribuição dos alimentos, considerando a necessidade de conservação adequada dos produtos durante o trajeto e nos pontos de armazenamento das instituições de ensino.

- A logística será planejada de modo a garantir o fornecimento regular e pontual dos alimentos, minimizando riscos de ruptura de estoque e assegurando a disponibilidade contínua da merenda escolar.

Educação Alimentar e Promoção da Saúde: - Além da oferta dos alimentos, serão promovidas atividades educativas sobre alimentação saudável e hábitos alimentares adequados entre os estudantes, envolvendo a comunidade escolar e os responsáveis.

Entregas:- As entregas serão realizadas diariamente devido à perecibilidade dos produtos e à ausência de um local adequado para seu armazenamento. As carnes devem ser entregues diariamente, conforme o cronograma mensal das escolas, que será enviado à contratada no início de cada mês, com base no cardápio escolar. A Secretaria de Educação fornecerá o cardápio mensal no início de cada mês para que a contratada possa planejar suas entregas. Outros itens serão entregues conforme a necessidade específica de cada secretaria.

A promoção da saúde:- Será integrada às iniciativas de alimentação, visando não apenas fornecer alimentos nutritivos, mas também desenvolver hábitos alimentares positivos desde a infância.

A solução proposta neste estudo técnico preliminar para a aquisição de carnes e embutidos visa



estabelecer um modelo robusto e eficiente que atenda às exigências nutricionais, operacionais e pedagógicas. O objetivo é garantir uma alimentação de qualidade, contribuindo para o desenvolvimento integral e o bem-estar dos beneficiários. A implementação dessas medidas busca assegurar uma gestão responsável, transparente e eficaz, beneficiando toda a comunidade.

Reafirmamos que a Secretaria de Educação juntamente com as demais secretarias mencionadas, está profundamente comprometida com a realização desta contratação.

A transparência, a legalidade e a busca pela eficiência são os princípios que orientam este processo, com o firme propósito de garantir a continuidade dos serviços prestados sem interrupções. Em conformidade com o inciso VI do § 1º da Lei 14.133/2021 e conforme descrito no tópico acima, apresentamos o orçamento estimativo final para a devida aquisição. Este compõe integralmente o projeto em questão, assegurando a transparência e a adequação às normas legais, conforme a previsibilidade apresentada abaixo:

Unidade Orçamentária: Fundo Municipal de Saúde

- Função:10 – Saúde

- Subfunção:301 – Atenção Básica

- Projeto/Atividade:2.043 – Manutenção do Programa Saúde da Família (PSF)

- Conta 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

-Fonte: 1635000 – Royaltie Petróleo Gás Natural Vinculado a Saúde

-Fonte: 1500000 - Recursos não Vinculados de Impostos

-Fonte: 1600000 - Trans. Fundo a Fundo SUS Federal Bloco Manutenção

- Ficha:341

Unidade Orçamentária: Ensino Infantil

- Função: 12 - Educação

- Subfunção: 365 – Educação Infantil

- Projeto/Atividade: 2.035 – Manutenção Programa Alimentação Escolar – Ensino Infantil

-Conta 3.3.90.30.00 – Material de Consumo

- Fonte: 1500000 – Recursos não vinculados de impostos

- Fonte: 2552000 – Trans. FNDE Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE)

- Fonte: 1552000 – Trans. FNDE Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE)

- Fonte: 1550000 – Transferência do Salário-Educação

- Ficha:259



Unidade Orçamentária: Ensino Infantil

- Função: 12 - Educação
- Subfunção: 365 – Educação Infantil
- Projeto/Atividade: 2.112 – Manutenção Programa Alimentação Escolar – Creche
- Conta 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
- Fonte: 1500000 – Recursos não vinculados de impostos
- Fonte: 2552000 – Trans. FNDE Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE)
- Fonte: 1552000 – Trans. FNDE Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE)
- Fonte: 1550000 – Transferência do Salário-Educação
- Ficha:260

Unidade Orçamentária: Ensino Fundamental

- Função: 12 - Educação
- Subfunção: 361 – Ensino Fundamental
- Projeto/Atividade: 2.031 – Manutenção Programa Alimentação Escolar – Ensino Fundamental
- Conta 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
- Fonte: 1500000 – Recursos não vinculados de impostos
- Fonte: 2552000 – Trans. FNDE Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE)
- Fonte: 1552000 – Trans. FNDE Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE)
- Fonte: 1550000 – Transferência do Salário-Educação
- Ficha:269

Unidade Orçamentária: Fundo Municipal de Assistência Social

- Função:08 – Assistência Social
- Subfunção:244 – Assistência Comunitária
- Projeto/Atividade:2.073 – Manutenção Sec. Municipal Assistência Desenvolvimento Social
- Conta 3.3.90.30.00 – Material de Consumo
- Fonte: 1500000 - Recursos não Vinculados de Impostos
- Fonte: 1660000 - Trans. Fundo Nacional Assistência Social FNAS
- Ficha:419

Esta apresentação da melhor proposta, bem como a previsibilidade orçamentária, reflete a responsabilidade fiscal e a alocação de recursos de acordo com as fontes especificadas. Reiterando a transparência e a conformidade com a legislação, são princípios básicos para garantir uma



contratação justa e vantajosa para a Administração e para a sociedade. Em consonância, o Fiscal de Contrato será responsável por realizar a verificação da qualidade dos materiais e serviços a serem prestados, em colaboração com o representante da CONTRATADA, a fim de constatar qualquer divergência entre o material previsto e o entregue. É dever da CONTRATADA fornecer o material e o serviço em conformidade com as especificações dos itens descritos no termo de referência em anexo à parte requisitória. Assim, a descrição da solução e as disposições relacionadas à fiscalização visam garantir que a contratação seja conduzida de maneira transparente, eficaz e que atenda aos padrões de qualidade estabelecidos, assegurando o melhor interesse da Administração e da sociedade.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por menor preço por item. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços por item, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.

O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

O estudo técnico preliminar para aquisição de carnes e embutidos visa alcançar diversos resultados que impactam positivamente na qualidade da alimentação oferecida, na eficiência operacional e no desenvolvimento saudável. Abaixo alguns resultados pretendidos detalhados nas escolas:

Melhoria na Qualidade Nutricional: - Aumento da oferta de proteínas de alta qualidade, vitaminas e minerais essenciais na dieta dos estudantes.

- Contribuição para o desenvolvimento físico, cognitivo e imunológico.

Diversificação e Aceitação do Cardápio: - Ampliação das opções alimentares disponíveis na merenda escolar, proporcionando uma dieta mais variada e equilibrada.

- Melhoria na aceitação dos alimentos pelos alunos, incentivando hábitos alimentares saudáveis



desde a infância.

Cumprimento das Normas de Segurança Alimentar: - Garantia de que todos os alimentos fornecidos atendem às normas sanitárias e de segurança alimentar estabelecidas pelos órgãos competentes.

- Redução dos riscos de contaminação e garantia da qualidade dos produtos consumidos pelos estudantes.

Eficiência Logística e Operacional: - Implementação de um sistema de distribuição eficiente e pontual dos alimentos, garantindo o abastecimento regular das escolas.

- Redução de custos operacionais e minimização de desperdícios durante o transporte e armazenamento dos produtos.

Impacto Positivo no Desempenho Escolar: - Melhoria na concentração, no rendimento acadêmico e no comportamento dos estudantes, associada a uma alimentação mais adequada e nutritiva.

- Contribuição para a promoção de um ambiente saudável e propício ao aprendizado.

Educação Alimentar e Conscientização: - Promoção de atividades educativas sobre alimentação saudável, incentivando escolhas alimentares conscientes.

- Engajamento da comunidade escolar e dos responsáveis na valorização da importância da alimentação na saúde e no desenvolvimento das crianças e adolescentes.

Os resultados pretendidos deste estudo técnico preliminar para aquisição de carnes e embutidos visam não apenas garantir uma alimentação de qualidade, mas também promover um ambiente saudável e propício ao desenvolvimento integral. A implementação das medidas propostas tem o objetivo de estabelecer práticas alimentares sustentáveis, eficientes e responsáveis, contribuindo assim para o bem-estar e o sucesso educacional das futuras gerações. Nas demais secretarias, a aquisição de carnes e embutidos tem como objetivo apoiar as iniciativas da Secretaria de Saúde e da Secretaria de Assistência Social.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Antes de formalizar o contrato para a aquisição de carnes e embutidos, é essencial adotar uma série de providências preparatórias para garantir que o processo seja transparente, eficiente e alinhado com os objetivos estabelecidos. Abaixo estão algumas providências prévias necessárias:

Levantamento das Necessidades Nutricionais: - Realização de um levantamento detalhado das necessidades nutricionais dos estudantes atendidos pelas escolas, considerando faixas etárias, número de alunos e recomendações nutricionais específicas.

Elaboração de Especificações Técnicas: - Definição clara das especificações técnicas dos



produtos de carnes e embutidos a serem adquiridos, incluindo tipo de carne, cortes específicos, teor de gordura, embalagem, entre outros detalhes relevantes para garantir a qualidade e a adequação nutricional.

Pesquisa de Fornecedores Potenciais: - Realização de pesquisa de mercado para identificar e selecionar fornecedores potenciais de carnes e embutidos que atendam aos requisitos estabelecidos de qualidade, segurança alimentar, capacidade de produção e distribuição.

Avaliação de Propostas Comerciais: - Recebimento e análise de propostas comerciais dos fornecedores selecionados, levando em consideração não apenas o preço, mas também a qualidade dos produtos, prazos de entrega, condições de pagamento e demais cláusulas contratuais.

Verificação da Conformidade Legal e Documental: - Verificação da regularidade fiscal e trabalhista dos fornecedores, além da conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar exigidas pelas autoridades competentes.

Elaboração de Termo de Referência ou Edital: - Elaboração de um Termo de Referência ou Edital que estabeleça todas as condições, requisitos técnicos e comerciais necessários para a contratação dos fornecedores de carnes e embutidos, garantindo assim a transparência na concorrência.

Período de Impugnações e Recursos: Durante a fase de providências prévias, também é importante garantir que haja tempo para possíveis impugnações e recursos por parte dos interessados, caso existam dúvidas ou contestações em relação ao edital ou à contratação.

Avaliação e Julgamento das Propostas: A análise e julgamento das propostas recebidas é outra etapa crítica. A Administração deve conduzir essa fase de forma imparcial e seguindo os critérios estabelecidos no edital.

Estabelecimento de Critérios de Avaliação e Seleção: - Definição dos critérios de avaliação e seleção dos fornecedores, considerando aspectos como qualidade dos produtos, capacidade logística, experiência no mercado, sustentabilidade, entre outros fatores relevantes.

Planejamento da Logística de Distribuição: - Planejamento detalhado da logística de distribuição dos alimentos, incluindo roteiros de entrega, controle de estoque e condições de armazenamento adequadas.

Preparação de Contrato e Negociação: - Elaboração do contrato de fornecimento de carnes e embutidos, incluindo todas as cláusulas necessárias para assegurar os direitos e deveres das partes envolvidas, conforme especificado no termo de referência e no edital.

- Negociação das condições contratuais com os fornecedores selecionados, buscando estabelecer um acordo mutuamente benéfico e alinhado aos interesses da administração pública.

Essas providências prévias são fundamentais para assegurar que o processo de contratação de



fornecedores de carnes e embutidos seja conduzido de maneira eficiente, garantindo a qualidade, segurança e eficácia na oferta de alimentos nutritivos aos estudantes.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/ INTERDEPENDENTES:

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS:

Neste tópico, buscamos assegurar que a Administração Pública esteja devidamente preparada para realizar o processo licitatório e contratar empresas para a prestação dos serviços desejados. A viabilidade da contratação depende de vários elementos essenciais, que devem estar em conformidade com os princípios de eficiência, economicidade e legalidade que norteiam a Administração Pública. Neste sentido, consideraremos os seguintes elementos:

Uso de Recursos Naturais: Água: A produção de carne requer grandes volumes de água para irrigação de pastagens e processos industriais. É importante monitorar e reduzir o uso excessivo de água na produção.

- Terra: O desmatamento e a conversão de terras para pastagens podem contribuir para a perda de biodiversidade e a emissão de gases de efeito estufa.

Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE): A pecuária é responsável por uma parcela significativa das emissões globais de GEE, especialmente metano (proveniente da digestão dos animais) e dióxido de carbono (devido ao desmatamento e queima de florestas para pastagens).

- Medidas como melhorias na eficiência da produção, manejo adequado de resíduos e adoção de práticas de pastoreio sustentáveis podem reduzir essas emissões.

Impactos na Biodiversidade: A conversão de habitats naturais para pastagens pode levar à perda de habitats de espécies nativas e à fragmentação de ecossistemas.

- Estratégias de conservação da biodiversidade, como a preservação de áreas de vegetação nativa e a promoção de práticas agropecuárias sustentáveis, são fundamentais para mitigar esses impactos.

Consumo de Energia: A produção, processamento e transporte de carne consomem energia, principalmente na forma de combustíveis fósseis.

- Iniciativas para aumentar a eficiência energética ao longo da cadeia de suprimento, como o uso de energias renováveis e a otimização de rotas de transporte, podem reduzir esses impactos.

Gestão de Resíduos: O manejo inadequado de resíduos da produção de carne pode resultar em



poluição do solo, água e ar.

- Práticas como a compostagem de resíduos orgânicos e a implementação de sistemas de tratamento de efluentes são importantes para minimizar esses impactos ambientais.

Considerar os impactos ambientais da aquisição de carnes e embutidos é fundamental para promover práticas sustentáveis e responsáveis. A implementação de medidas para mitigar esses impactos, como a escolha de fornecedores sustentáveis, o uso eficiente de recursos naturais e a adoção de práticas de manejo ambientalmente responsáveis, pode contribuir significativamente para a redução do impacto ambiental e para a promoção de uma alimentação mais sustentável e consciente.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Neste tópico, buscamos assegurar que a Administração Pública esteja devidamente preparada para realizar o processo licitatório e contratar empresas para a prestação dos serviços desejados. A viabilidade da contratação depende de vários elementos essenciais, que devem estar em conformidade com os princípios de eficiência, economicidade e legalidade que norteiam a Administração Pública.

Após uma análise minuciosa, concluímos que a modalidade adota será o **Registro de Preço** está escolha é considerada a alternativa mais vantajosa para a administração neste momento, pois oferece maior flexibilidade e eficiência na contratação de serviços. Além disso, alinha-se aos objetivos de otimização de recursos e cumprimento das normas legais vigentes.

Neste sentido, consideraremos os seguintes elementos:

Atendimento às Necessidades Nutricionais: - A inclusão de carnes e embutidos na merenda escolar contribui significativamente para o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes, fornecendo proteínas de alta qualidade, vitaminas essenciais e minerais fundamentais para o desenvolvimento físico e cognitivo.

Diversificação do Cardápio e Aceitação dos Alunos: - A oferta de uma variedade maior de alimentos na merenda escolar, incluindo carnes e embutidos, aumenta a diversificação do cardápio, o que pode melhorar a aceitação pelos alunos e contribuir para uma dieta mais equilibrada.

Conformidade com Normas e Regulamentações: - Os fornecedores selecionados devem atender às normas sanitárias, de segurança alimentar e ambientais estabelecidas pelas autoridades competentes, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos às escolas.

Eficiência Operacional e Logística: - A contratação de fornecedores capacitados e experientes



assegura uma operação logística eficiente, incluindo o transporte e a distribuição dos alimentos de maneira pontual e adequada, minimizando custos operacionais e garantindo a integridade dos produtos.

Impacto no Desempenho Escolar e Bem-estar dos Alunos: - Uma alimentação adequada, que inclui carnes e embutidos, está diretamente relacionada ao melhor desempenho acadêmico, concentração e bem-estar dos estudantes, refletindo em um ambiente escolar mais produtivo e saudável.

Sustentabilidade e Responsabilidade Social: - A escolha de fornecedores que adotam práticas sustentáveis na produção de carne, como o uso responsável de recursos naturais e a mitigação de impactos ambientais, demonstra compromisso com a sustentabilidade e responsabilidade social. A viabilidade da contratação é um elemento chave para o sucesso deste processo licitatório. Portanto, ao considerar esses elementos, garantimos que a Administração Pública está preparada para realizar uma contratação eficaz, com fornecedores que atendam aos requisitos de capacidade financeira e idoneidade, proporcionando os benefícios esperados para os servidores e cumprindo rigorosamente a legislação vigente.

A inclusão de carnes e embutidos contribuirá significativamente para as ações da Secretaria Municipal de Saúde. Esses produtos serão utilizados em campanhas promocionais destinadas à promoção da saúde, com o objetivo de prevenir doenças e conscientizar a população sobre práticas alimentares saudáveis, promovendo a melhoria da saúde pública.

Na Secretaria Municipal de Assistência Social, a aquisição de carnes e embutidos é necessária para atender aos usuários e participantes de diversos programas sociais patrocinados pela Secretaria. O fornecimento desses alimentos visa melhorar a qualidade de vida dos beneficiários, atendendo às suas necessidades básicas e fortalecendo as potencialidades de indivíduos e famílias.

Em síntese, a avaliação da viabilidade da contratação, juntamente com os demais tópicos construídos anteriormente, contribui para um processo licitatório bem estruturado e eficiente, alinhado aos princípios da Administração Pública, garantindo a contratação justa e vantajosa para todas as partes envolvidas.

14 – ASSINATURAS:



Com base nas discussões e análises realizadas durante a fase de planejamento, é com satisfação que afirmamos que esta contratação é completamente viável e está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis.

São Brás do Suaçuí, 21 de agosto de 2024.

Rosa Cristina Souza Franco
Diretora da Secretaria Municipal de Educação



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 93/2024
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2024
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 24/2024

- ANEXO II -

MODELO DE PROPOSTA PADRONIZADA

À
Prefeitura Municipal de São Brás do Suaçuí

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 93/2024
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2024
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 24/2024

1. PROPONENTE

Empresa:		
CNPJ:		
Endereço:		
Cidade:	UF:	CEP:
Telefone:		
E-mail:		
Sócio Proprietário/Representante Legal:		
CPF:	RG:	

2. VALOR PROPOSTO PARA O FORNECIMENTO

Apresentamos nossa proposta para o eventual e futuro fornecimento de carnes e de embutidos para preparo da merenda oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Brás do Suaçuí/MG, acatando todas as estipulações e exigências consignadas no Edital, conforme descrito abaixo:

PLANILHA 01 – ITENS RESERVADOS ÀS ME, EPP OU MEI, CONFORME LEI
COMPLEMENTAR Nº 123/2006

Item	Quant	Unidade	Descrição do objeto	Marca	Preço unitário	Preço total
-------------	--------------	----------------	----------------------------	--------------	-----------------------	--------------------



					(R\$)	(R\$)
1.						
2.						
3.						
Valor global (R\$)						

PLANILHA 02 – ITENS PARA AMPLA CONCORRÊNCIA

Item	Quant	Unidade	Descrição do objeto	Marca	Preço unitário	Preço total
1.						
Valor global (R\$)						

Observação:

Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas que possam recair sobre o fornecimento, inclusive embalagem, frete, carregamento e descarregamento, tributos e encargos sociais.

1 - Declaramos que o fornecimento será feito conforme especificações e condições contidas no Termo de Referência constante do Edital e da Ordem de Fornecimento.

2 - Declaramos que todas as despesas e encargos comerciais, tributários e trabalhistas incidentes sobre o fornecimento do item serão de responsabilidade da Contratada.

3 – Declaramos que os itens cotados estão de acordo com as normas do fabricante.

4- Declaramos que estamos de acordo com os itens constantes do objeto ora licitado, prazos, fiscalizações, sanções e forma de pagamento que constam do presente Edital.

5 – Declaramos que os itens serão entregues de acordo com a quantidade, prazos e demais especificações constantes do Termo de Referência e da Ordem de Fornecimento.

6 – Declaramos estar ciente que haverá entregas diárias de itens para atender a Secretaria Municipal de Educação.



7 – Declaramos que os itens serão entregues dentro das normas vigentes com relação a armazenamento, conservação, manuseio, segurança, transporte e demais exigências.

3. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

O prazo de validade da proposta é de ____ (_____) dias corridos, contados da abertura dos envelopes contendo as propostas de preços.

4. DADOS BANCÁRIOS

Informar, caso seja necessário crédito em conta no Banco do Brasil:

- a) número da agência:
- b) número da conta:
- c) () via boleto bancário.

_____, ____ de _____ de 2024.

(assinatura do representante legal da empresa)
Nome e Cargo



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 93/2024
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2024
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 24/2024

- ANEXO III -

DECLARAÇÃO UNIFICADA

O abaixo assinado, responsável pela empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, sediada na cidade de (.....), com endereço à Rua/Av., nº - Bairro, DECLARA, para fins de participação neste procedimento licitatório, e em cumprimento à legislação e aos regulamentos vigentes, aos quais se submete, declara que:

1. Que o edital e seus anexos foram colocados à nossa disposição, e tomamos conhecimento de todas as informações, condições, locais e grau de dificuldade para execução do objeto da licitação;

2. Que as propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes, no site: <https://saobrasdosuacui.licitapp.com.br//>

3. Que deverá apresentar os documentos para habilitação em <https://saobrasdosuacui.licitapp.com.br//>, sob pena de inabilitação;

4. Que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital supracitado, nos termos da Lei Federal de nº 14.133/21.

5. Que até a presente data inexistem fatos impeditivos para participação e habilitação de nossa empresa na presente licitação, ciente da obrigatoriedade de declarar, caso ocorram fatos posteriores que nos inabilite a participar de licitações;



6. Que a empresa não se encontra declarada inidônea para licitar ou contratar com órgãos da Administração Pública;
7. Que não foi declarada inidônea pelo Poder Público, em nenhuma esfera;
8. Que não existe fato impeditivo à sua habilitação no Município de São Brás do Suaçuí, Estado de Minas Gerais;
9. Que não possui, entre os proprietários, nenhum titular de mandato eletivo;
10. Que os sócios da empresa, bem como gerentes e diretores não cônjuges, companheiros (as) ou parentes, em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau do Pregoeiro e Equipe de Apoio;
11. Que estar ciente da responsabilidade de informar formalmente sobre qualquer alteração e de verificar periodicamente o correio eletrônico, sabendo que o conteúdo dos e-mails encaminhados entre as partes produzirão total validade jurídica;
12. Que não possui no quadro de funcionários menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição da República de 1988;
13. Que esta empresa é considerada () **MICROEMPRESA** / () **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** / () **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**, conforme Incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006; Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006. Obs: assinalar com "X" a opção da empresa;
14. Que a proposta anexa foi elaborada de maneira independente e que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão



Eletrônico, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; que a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico quanto a participar ou não da referida licitação; que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico antes da adjudicação do objeto da referida licitação; que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da contratante antes da abertura oficial das propostas.

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

16. Que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, no teor do art. 63, §1º, da Lei Federal de nº 14.133/21.

17. Que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Local de data _____

Assinatura e identificação do declarante



- ANEXO IV -

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 93/2024
PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2024
EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 24/2024

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº...../2024

VALIDADE: A vigência da Ata de Registro de Preços ora firmada, terá validade por um período de 12 (doze) meses.

Aos ____ (_____) dias do mês de _____ do ano de dois mil e vinte e quatro, o, doravante denominado simplesmente ORGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇOS, realizado por meio do PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 24/2024, nas cláusulas e condições constantes do instrumento convocatório da licitação supracitada, e a respectiva homologação, RESOLVE registrar os preços da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, estabelecida à Rua/Av. _____, n.º _____, Bairro _____, na cidade de _____ - Estado de _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a). _____, brasileiro(a), portador(a) do RG. _____ SSP/_____ e CPF/MF n.º _____, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes das Lei Federal nº 14.133/21 e demais legislações aplicáveis, e em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1- Constitui objeto da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS o fornecimento pela empresa _____ à Prefeitura Municipal de São Brás do Suaçuí/MG, de carnes e de embutidos para preparo da merenda oferecida aos alunos da Rede Municipal de Ensino, bem como para atender às necessidades das Secretarias Municipais do Município de São Brás do Suaçuí/MG, discriminados e constantes na tabela a seguir.



1.2- Conforme proposta da Detentora desta Ata de Registro de Preços, ficam estabelecidos, ajustados e registrados os valores abaixo relacionados para o efetivo fornecimento do objeto:

**PLANILHA 01 – ITENS RESERVADOS ÀS ME, EPP OU MEI, CONFORME LEI
COMPLEMENTAR Nº 123/2006**

Item	Quant	Unidade	Descrição do objeto	Marca	Preço unitário (R\$)	Preço total (R\$)
1.						
2.						
3.						
Valor global (R\$)						

PLANILHA 02 – ITENS PARA AMPLA CONCORRÊNCIA

Item	Quant	Unidade	Descrição do objeto	Marca	Preço unitário	Preço total
1.						
Valor global (R\$)						

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1- A critério do MUNICÍPIO, respeitada a ordem de classificação e o número de fornecedores a terem seus preços registrados, a Coordenadoria de Contratos convocará os proponentes classificados para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar a Ata de Registro de Preços, observado o prazo de validade da proposta, sob pena de decair do direito a ter seu preço registrado, na forma do estabelecida na Lei Federal de nº 14.133/21.



2.2- A presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS é decorrente do Processo Licitatório nº 93/2024, na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços de nº 24/2024, Edital de Licitação nº 24/2024, ao qual se encontra vinculado.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR

3.1- O valor global estimado da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS é de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA QUARTA - GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1- O gerenciamento desta Ata de Registro de Preços será realizado pelo servidor ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços - Cantineiro pertencente a Secretaria Municipal de Educação, do Município.

4.2- A fiscalização desta Ata de Registro de Preços será realizada pelo servidor ocupante do cargo de Agente Administrativo I pertencente a Secretaria Municipal de Administração e Desenvolvimento Econômico; do servidor ocupante do cargo de Agente Administrativo I pertencente a Secretaria Municipal de Saúde; e do servidor ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços pertencente a Secretaria Municipal de Educação, do Município.

CLÁUSULA QUINTA - DA VALIDADE DA ATA

5.1- A presente Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal a partir da publicação de seu extrato.

CLÁUSULA SEXTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1- Os pagamentos serão realizados no prazo de até 30 (trinta) dias, respeitando à ordem cronológica de pagamentos, a contar do recebimento definitivo dos produtos e emissão da respectiva nota fiscal acompanhada das correspondentes requisições.

6.2- A Nota Fiscal somente será liberada quando ocorrer o cumprimento efetivo e entrega dos produtos em total conformidade com as especificações exigidas pela PREFEITURA MUNICIPAL, inclusive devendo discriminar as retenções e respectivas bases de incidência referentes à INSS e ISSQN, quando for o caso, na forma da legislação aplicável.



6.2.1- As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas ao FORNECEDOR e seu vencimento ficará prorrogado pelo prazo que durar o saneamento das incorreções.

6.2.2- O pagamento será feito mediante crédito em conta no Banco do Brasil S/A, cuja titularidade seja da empresa detentora do Registro de Preços e/ou via boleto bancário.

6.3- Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

6.4- Nenhum pagamento será efetuado à Detentora do Registro de Preços enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

6.5- Constatadas irregularidades no fornecimento dos produtos, o pagamento ficará sobrestado até que sejam apuradas as responsabilidades pelas irregularidades, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

7.1- O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado ao MUNICÍPIO, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo MUNICÍPIO, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços.

7.2- Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pelo MUNICÍPIO, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo FORNECEDOR, de obrigações a ele atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pelo MUNICÍPIO a terceiros, multas, penalidades,



emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

7.3- Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do FORNECEDOR for apresentada ou chegar ao conhecimento do MUNICÍPIO, este comunicará ao FORNECEDOR por escrito para que tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar ao MUNICÍPIO a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinalado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo FORNECEDOR não o eximem das responsabilidades assumidas perante o MUNICÍPIO, nos termos desta cláusula.

7.4- Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas pelo MUNICÍPIO, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo FORNECEDOR, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento ao MUNICÍPIO, mediante a adoção das seguintes providências:

- a) dedução de créditos do FORNECEDOR;
- b) medida judicial apropriada, a critério do MUNICÍPIO.

CLÁUSULA OITAVA - DOS PROCEDIMENTOS PARA O FORNECIMENTO

8.1- O Encarregado do Setor de Compras da Prefeitura Municipal, durante a vigência da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, expedirá as Ordens de Compra que, depois de empenhadas, serão remetidas ao FORNECEDOR para fornecimento dos produtos, obedecidas as disposições do Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 24/2024.

8.2- As Ordens de Compra e as Notas de Empenho são os documentos hábeis para aperfeiçoar o cumprimento das obrigações da presente ATA e conterão:

- a) a descrição, as especificações dos produtos e as quantidades solicitadas;
- b) o prazo de entrega dos produtos;
- c) o valor unitário e total a ser pago em decorrência do fornecimento a ser realizado;
- d) o local de entrega do(s) produto(s).

8.3- Não será admitida a entrega do(s) produto(s) pelo FORNECEDOR sem prévia



emissão da Nota de Empenho e da Ordem de Compra.

CLÁUSULA NONA - DOS PRAZOS, DO LOCAL E DA FORMA DE ENTREGA

9.1- O Setor de Compras do Contratante durante a vigência do contrato a ser firmado, expedirá a Ordem de Fornecimento que, depois de emitida, será encaminhada à Contratada para o fornecimento do item, obedecidas as disposições no Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 24/2024 e seus Anexos.

9.2 - Os itens objeto desta licitação será entregue no Setor de Controle de Estoque da Prefeitura Municipal localizado à Rua Acrísio Amâncio, nº 395, Centro, em São Brás do Suaçuí/MG, ou em outra localidade do Município indicada pela Administração correndo por conta da contratada as despesas decorrentes do fornecimento, inclusive frete e descarregamento, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento.

9.3 – Os itens carnes deverão ser entregues diariamente, conforme o cronograma mensal das Escolas Municipais, que será enviado à contratada no início de cada mês, de acordo com o cardápio escolar, para que a mesma possa planejar suas entregas. Os demais produtos serão entregues de acordo com as necessidades das Secretarias Municipais solicitantes.

9.4- A entrega do item objeto desta licitação deverá ser mediante expedição da Ordem de Fornecimento a ser encaminhada pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal, ficando vedada o fornecimento quando a Ordem de Fornecimento se der por servidor que não faça parte do Setor de Compras.

9.5- Os itens serão fornecidos sob reponsabilidade exclusiva da Contratada, que deverá atender às normas expedidas pelos Órgãos que regulamentam as suas atividades.

9.6- O fornecimento deverá ser de acordo com as condições e conforme o prazo e local constante do presente Edital e respectiva Ordem de Fornecimento.

9.7- Os produtos/serviços deverão ser feitos/entregues no momento em que os Setores e/ou Secretarias da Administração Municipal e conveniados necessitarem.



9.8- Para os itens, constantes do Termo de Referência/Descrição do Objeto deste certame, os mesmos deverão ser feitos ou oferecidos/fornecidos dentro da zona urbana do Município, a fim de evitar deslocamentos desnecessários e acarretar com isso custos à Administração Municipal e demora na prestação dos serviços.

9.9- A licitante vencedora obriga-se a entregar os produtos de acordo com as especificações discriminadas no Termo de Referência/Descrição do Objeto, e nas quantidades solicitadas, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste instrumento convocatório.

9.10- O FORNECEDOR se obriga a cumprir todas as condições e prazos fixados nesta ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS CRITÉRIOS E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E ACEITABILIDADE DO OBJETO

10.1- Os produtos serão provisoriamente recebidos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da data do recebimento, pelo servidor responsável da Prefeitura Municipal.

10.2- Por ocasião da entrega dos produtos, o FORNECEDOR deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número da identidade do servidor da Administração responsável pelo recebimento.

10.3- Constatadas irregularidades nos produtos fornecidos, a Administração Municipal poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-los no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

10.4- Nas hipóteses de substituição e/ou complementação, a contratada deverá fazê-las em conformidade com a indicação do contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contadas da notificação, mantido o preço inicialmente contratado.



10.5- O recebimento definitivo dos produtos dar-se-á no prazo de 02 (dois) dias úteis após o recebimento provisório, uma vez verificadas as perfeitas condições dos produtos recebidos, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou recibo, firmado pelo servidor responsável.

10.6- O gestor/fiscal da presente ATA da Prefeitura Municipal não aceitará nem receberá qualquer produto com atraso, defeitos ou imperfeições, em desacordo com as especificações e condições constantes desta ATA ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo ao FORNECEDOR efetuar as substituições necessárias no prazo determinado nesta ATA ou outro definido pelo gestor/fiscal da ATA, sob pena de aplicação das sanções legais ou de rescisão.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

I - Cumprir fielmente o objeto pactuado nesta ATA, de forma que os produtos sejam entregues com esmero e perfeição, executando-o sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

II - Responder, integral e exclusivamente por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza causados direta ou indiretamente, por seus empregados, representantes ou prepostos aos bens da Prefeitura Municipal ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto contratado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade pela fiscalização ou acompanhamento pela Prefeitura Municipal.

III - Arcar com todos os prejuízos resultantes de ações judiciais a que a Prefeitura Municipal for compelida a responder por força da futura contratação, incluindo despesas judiciais e honorários advocatícios.

IV - Comunicar imediatamente à Prefeitura Municipal qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite o fornecimento do objeto contratado.

V - Entregar os produtos contratados somente com prévia autorização da Prefeitura Municipal.

VI - Indicar, imediatamente após a assinatura da Ata e sempre que ocorrer alteração,



um Preposto com plenos poderes para representá-la, administrativa ou judicialmente, assim como decidir acerca de questões relativas aos produtos solicitados.

VII - Fornecer números telefônicos, números de pager ou outros meios igualmente eficazes, para contato da Prefeitura Municipal com o Preposto.

VIII - Reparar, corrigir, remover, substituir ou refazer, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos nos quais forem detectados defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento realizado, imediatamente ou no prazo estabelecido, sem qualquer custo adicional para a Prefeitura Municipal.

IX - Entregar os produtos objeto da ATA dentro das condições estabelecidas e respeitando os prazos fixados.

X - Fornecer os produtos solicitados cumprindo rigorosamente as especificações constantes desta ATA, as normas da ABNT e dos fabricantes, e as normas internacionais consagradas, na falta de regulamentação pela ABNT.

XI - Cumprir os prazos previstos na Ata ou outros que venham a ser fixados pela Prefeitura Municipal.

XII - Dirimir qualquer dúvida e prestar esclarecimentos acerca da execução do fornecimento do objeto da ATA, durante toda a sua vigência, a pedido da Prefeitura Municipal.

XIII - Assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização dos produtos objeto da ATA pela equipe ou Comissão instituída pela Prefeitura Municipal, durante a sua execução.

XIV - Manter, durante a vigência da ATA, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar à Prefeitura Municipal, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade da contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado.



XV - Observar, atender, respeitar, cumprir e fazer cumprir a legislação pátria vigente, especialmente a indicada no Edital, e suas cláusulas, de modo a favorecer e a buscar a constante melhoria dos serviços e dos resultados obtidos, preservando a Prefeitura Municipal de qualquer demanda ou reivindicação que seja de exclusiva responsabilidade do FORNECEDOR.

XVI - Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos, substituindo, de imediato, aqueles que apresentarem qualquer tipo de vício ou imperfeição, ou não se adequarem às especificações constantes da ATA, sob pena de aplicação das sanções cabíveis, inclusive rescisão.

XVII - Encaminhar à Prefeitura Municipal, juntamente com a nota fiscal/fatura, os documentos comprobatórios da manutenção das condições de habilitação ou qualificação exigidas na licitação, especialmente cópias das certidões de regularidade junto ao FGTS, à seguridade social, entre outras, cuja autenticidade será confirmada nos sites dos órgãos emissores pelo gestor/fiscal da ATA ou outro servidor designado pela Prefeitura Municipal.

XVIII - Manter, durante a vigência da presente Ata de Registro de Preços, os preços propostos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR DA ATA

I - Fornecer todos os esclarecimentos necessários à perfeita execução do objeto desta ATA.

II - Acompanhar e fiscalizar os produtos fornecidos, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do FORNECEDOR.

III - Realizar o pagamento dos valores contratados pelos produtos efetivamente entregues no prazo e nas condições pactuadas.

IV - Emitir, por meio do Departamento de Compras, a Ordem de Compra.



V - Expedir, por meio das Secretarias Municipais requisitantes, atestado de inspeção dos produtos entregues, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

VI - Atestar a execução do objeto fornecido no documento correspondente.

VII - Fiscalizar e acompanhar o fornecimento dos produtos objeto desta licitação, o que não fará cessar ou diminuir a responsabilidade do FORNECEDOR pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatadas.

VIII - Sustar, no todo ou em parte, o fornecimento dos produtos, sempre que a medida for considerada necessária.

IX - Decidir acerca das questões que se apresentarem durante o fornecimento dos produtos.

X - Rescindir unilateralmente a Ata de Registro de Preços nos casos especificados no art. 138, da Lei n.º 14.133.21.

XI - Arcar com as despesas de publicação do extrato da Ata.

XII - Notificar o FORNECEDOR, por meio do gestor/fiscal, sobre qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos, inclusive acerca de possível aplicação de multa por descumprimento das obrigações, fixando-lhe, nos termos da lei, prazo para apresentação de defesa.

XIII - Rejeitar todo e qualquer produto de má qualidade ou em desconformidade com as especificações exigidas no Termo de Referência/Descrição do Objeto.

XIV - Efetuar o recebimento provisório do objeto, bem como o recebimento definitivo, por meio das Secretarias Municipais requisitante, a saber:



a) provisoriamente: o servidor designado como gestor/fiscal receberá o(s) produto(s) para verificação e, encontrando irregularidade, fixará prazo para correção, ou, se aprovado(s), emitirá recibo;

b) definitivamente: após recebimento provisório, será verificada a integridade da execução do objeto, e sendo aprovado(s), será efetivado o recebimento definitivo, com aposição de assinatura nas vias do Documento Auxiliar da NF-e (Danfe) ou na Nota Fiscal.

XV - Recusar qualquer produto que apresente incorreções de qualquer natureza, ficando as correções às custas do FORNECEDOR, inclusive material e/ou horas gastas no trabalho.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS SANÇÕES

13.1- O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas neste instrumento pela DETENTORA DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS caracterizará a inadimplência, sujeitando-a as seguintes penalidades:

13.1.1- Advertência;

13.1.2- Multa nos seguintes percentuais, aplicáveis na ocorrência ou descumprimento das cláusulas:

13.1.2.1- Em caso de atraso superior a 24 (vinte e quatro) horas no fornecimento dos produtos, depois de recebida a Ordem de Compra, a detentora da Ata de Registro de Preços pagará multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preços, limitado a 3,5% (três vírgula cinco por cento) e o prazo de 07 (sete) dias.

13.1.2.2- Ultrapassado o prazo de sete dias previsto na cláusula **13.1.2.1**, a Administração Municipal poderá rescindir a Ata de Registro de Preços e aplicar a multa de **20% (vinte por cento)** incidente sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preços, acumulado com a multa prevista na cláusula **13.1.2.1**.



13.1.2.3- Multa de 30% (trinta por cento) incidente sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preços na ocorrência das seguintes hipóteses:

a) não atendimento das especificações dos produtos que acarrete perda dos mesmos ou acarrete atraso no atendimento ao cardápio da Secretaria requisitante;

b) não atendimento das especificações dos produtos sem que a detentora da Ata providencie a substituição ou complementação dos mesmos;

c) não cumprimento de qualquer condição fixada na Lei 14.133/21, com alterações, ou nesta Ata de Registro de Preços e não abrangida nos incisos anteriores.

13.1.2.4- Na hipótese da Detentora da Ata, injustificadamente, desistir da entrega do produto solicitado ou desistir da Ata de Registro de Preços ou der causa à sua rescisão por culpa ou dolo, lhe será aplicada multa no valor de **35% (trinta e cinco por cento)** incidente sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preços.

13.2- As penalidades serão aplicadas pelo Prefeito Municipal, de ofício ou mediante proposta do responsável pelo acompanhamento da execução da Ata de Registro de Preços.

13.3- As multas são excludentes e independentes e não eximem o FORNECEDOR da plena execução dos fornecimentos contratados.

13.4- O valor das multas aplicadas será deduzido do crédito que o FORNECEDOR possuir junto à Prefeitura Municipal, se não houver recurso ou se o mesmo estiver definitivamente denegado.

13.5- A aplicação das sanções previstas nesta cláusula não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na Lei Federal nº 14.133/21, inclusive a responsabilização do FORNECEDOR por eventuais perdas e danos causados à Administração Municipal.

13.6- No processo de aplicação de penalidades é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.



13.7- As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá o FORNECEDOR de ser acionado judicialmente para responder pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto ao Município, decorrentes das infrações cometidas.

13.8- O valor da multa aplicada ao FORNECEDOR, respeitado o princípio do contraditório e da ampla defesa, deverá ser depositado no prazo máximo de 10 (dez) dias, após o recebimento da notificação, na forma definida pela legislação, em favor do Município ficando o FORNECEDOR obrigado a comprovar o pagamento mediante a apresentação da cópia do recibo do depósito efetuado.

13.9- Decorrido o prazo de 10 (dez) dias para recolhimento da multa, o débito será acrescido de 1% (um por cento) de juros de mora por mês ou fração, inclusive referente ao mês da quitação do débito, limitado o pagamento com atraso em até 60 (sessenta) dias após a data da notificação, após o qual, o débito poderá ser cobrado judicialmente.

13.10- Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal por prazo de até 02 (dois) anos.

13.11- Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Municipal, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.12- Constituem motivo para rescisão da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

- I - não cumprimento de cláusulas, especificações, projetos ou prazos;
- II - o cumprimento irregular de cláusulas, especificações, projetos e prazos;
- III - a lentidão no início do fornecimento dos produtos;
- IV - o atraso injustificado no início do fornecimento;



V - a paralisação do fornecimento sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e na Ata de Registro de Preços;

VII - o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução;

VIII - o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na Lei Federal do nº 14.133/21.

IX - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

X - a dissolução da sociedade;

XI - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução da Ata;

XII - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a Contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato ou a Ata de Registro de Preços;

XIII - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução da Ata;

XIV - descumprimento da Lei Federal de nº 14.133/21, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

13.13- Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



13.14- A rescisão da Ata de Registro de Preços poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e, escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII da cláusula anterior;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

III - judicial, nos termos da legislação.

13.15- A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO POR INTERESSE PÚBLICO

14.1- Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇOS poderá ser rescindida por ato unilateral do ÓRGÃO GERENCIADOR, devidamente justificado, quando o interesse público assim o justificar, sem indenização ao FORNECEDOR, a não ser em caso de dano efetivo disso resultante, conforme art. 138, da NLL.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

15.1- As despesas decorrentes da presente ATA correrão à conta das seguintes Dotações Orçamentárias do Orçamento vigente do exercício financeiro de 2024:

02.007.001.12.365.0208.2.035 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Ensino Infantil;

02.007.001.12.365.0208.2.112 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Creche;

02.007.002.12.361.0208.2.031 – Manutenção do Programa de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental;

02.008.001.10.301.0214.2.043 – Manutenção do Programa Saúde da Família – PSF;

02.009.001.08.244.0230.2.073 – Manutenção da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social;

Elemento da Despesa: 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.



CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1- A Detentora da Ata fica obrigada a, durante a vigência desta ATA, atender a todos os pedidos de fornecimento, não se admitindo a procrastinação do fornecimento, a que título for, salvo casos fortuitos ou de força maior que independam da sua vontade.

16.2- A recusa da Detentora da ATA em retirar a Nota de Empenho e a Ordem de Compra ou descumprir os prazos de entrega estabelecidos nesta Ata caracterizará inexecução total e acarretará a aplicação das penalidades previstas nesta Ata de Registro de Preços.

16.3- Os fornecimentos decorrentes desta ATA serão para todos os fins de direito, tratados como contratações autônomas e independentes.

16.4- A tolerância da Prefeitura Municipal com qualquer atraso ou inadimplência por parte do FORNECEDOR não importará de forma alguma em alteração contratual ou novação.

16.5- O gerenciamento desta Ata de Registro de Preços será realizado pelo servidor ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços - Cantineiro pertencente a Secretaria Municipal de Educação, do Município.

16.6- A fiscalização desta Ata de Registro de Preços será realizada pelo servidor ocupante do cargo de Agente Administrativo I pertencente a Secretaria Municipal de Administração e Desenvolvimento Econômico; do servidor ocupante do cargo de Agente Administrativo I pertencente a Secretaria Municipal de Saúde; e do servidor ocupante do cargo de Auxiliar de Serviços pertencente a Secretaria Municipal de Educação, do Município.

16.7- Esta ATA DE REGISTRO DE PREÇOS rege-se pelos preceitos de direito público, em especial as disposições da Lei n.º 14.133/21, aplicando-se lhe, ainda, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

16.8- Serão transcritos os termos e especificações do Termo de Referência/Descrição do Objeto do Edital de Licitação n.º 93/2024, Processo Licitatório n.º 24/2024, na modalidade



Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 24/2024, à presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, em seu teor e forma.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS SUBSÍDIOS PARA INTERPRETAÇÃO DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1- Aplica-se na interpretação da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS as disposições do Edital de Licitação nº 93/2024, Processo Licitatório nº 24/2024, na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 24/2024, com todos os seus anexos e as disposições contidas na 14.133/21 e suas alterações sobre qualquer outra norma, aplicando-se ainda, em caso de omissão no Edital e na Lei Nacional de Licitações as disposições contidas nas normas que regem os contratos públicos e em última instância, as disposições constantes do Código Civil.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO

18.1- O extrato da presente Ata de Registro de Preços será publicado, conforme o disposto na Lei Federal de nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

19.1- O REGISTRO DO FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida a prévia defesa, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação nas seguintes hipóteses:

19.1.1- Pelo Município quando:

a) O FORNECEDOR não cumprir as exigências contidas no Edital ou na Ata de Registro de Preços;

b) O FORNECEDOR, injustificadamente, deixar de firmar a Ata decorrente do Registro de Preços;

c) O FORNECEDOR der causa à rescisão administrativa da Ata decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados no artigo 138 e incisos da Lei n.º 14.133/21



e alterações posteriores;

d) Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

e) Por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, na forma da Lei Federal de nº 14.133/21, e alterações posteriores.

19.1.2- Pelo FORNECEDOR, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.

19.2- O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo Órgão Gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.

19.3- A comunicação do cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos casos previstos, será feita por escrito, juntando-se o comprovante do recebimento.

19.4- No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação em síntese, no "Diário Oficial Eletrônico do Município considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR a partir do quinto dia útil, contado da publicação.

19.5- A solicitação do FORNECEDOR para cancelamento do registro de preços, não o desobriga do fornecimento dos produtos, até a decisão final do Órgão Gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, facultado ao Município a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório ou na Ata de Registro de Preços, caso não aceitas as razões do pedido.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

20.1- As partes elegem o foro da Comarca de Entre Rios de Minas (MG) para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, com renúncia a qualquer outro, por mais especial que seja.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS DO SUAÇUÍ
ESTADO DE MINAS GERAIS



E por estarem justos e contratados as partes assinam o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que o assinam, para que produza todos os efeitos legais.

São Brás do Suaçuí/MG, de de 2024.

**MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS DO
SUAÇUÍ
PREFEITO MUNICIPAL**

ADJUDICATÁRIA

GESTOR DO CONTRATO
Município de São Brás do Suaçuí

FISCAL DO CONTRATO
Município de São Brás do Suaçuí

Testemunhas:

Nome:
Doc.:

Nome:
Doc.: