



**PREGÃO ELETRÔNICO**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 55/2026**

**EDITAL Nº 7/2026**

**OBJETO**

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa(s) para fornecimento via registro de preços de produtos de padaria e salgados para consumo na Câmara Municipal de Patrocínio, dividida em 2 (dois) lotes distintos. Os produtos de padaria (lote 1) destinam-se ao consumo diário nos cafés da manhã e lanches da tarde dos servidores e vereadores, enquanto os salgados (lote 2) são voltados especialmente para as sessões plenárias ordinárias e extraordinárias, bem como para reuniões internas, conforme as condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

**VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO**

Lote 1 - R\$ 161.358,80 (cento e sessenta e um mil, trezentos e cinquenta e oito reais e oitenta centavos).

Lote 2 - R\$ 31.200,00 (trinta e um mil e duzentos reais).

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA**

Dia 14/08/2026 às 08h30min (horário de Brasília)

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

Menor preço por lote (grupo de itens)

**MODO DE DISPUTA**

Aberto

**EXCLUSIVIDADE ME/EPP/EQUIPARADAS**

LOTE 1 – NÃO

LOTE 2 - SIM

**SÍTIO ELETRÔNICO**

Plataforma Virtual Licitanet ([www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br))



CÂMARA MUNICIPAL DE  
**PATROCÍNIO**

**PREGÃO ELETRÔNICO**  
**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 55/2026**

**EDITAL Nº 7/2026**

Torna-se público que a Câmara Municipal de Patrocínio/MG, por intermédio de seu Presidente, juntamente com a Pregoeira, nomeada pela Portaria nº 45/2026, sediada na Rua Joaquim Carlos dos Santos, nº 199, Cidade Jardim, CEP 38.747-056, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, pelo critério de MENOR PREÇO POR LOTE (GRUPO DE ITENS), nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), demais legislações aplicáveis, incluindo Resoluções aprovadas e Portarias editadas por esta Casa de Leis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

**1 DO OBJETO**

1. A presente licitação tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO VIA REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS DE PADARIA E SALGADOS PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO, DIVIDIDA EM 2 (DOIS) LOTES DISTINTOS. OS PRODUTOS DE PADARIA (LOTE 1) DESTINAM-SE AO CONSUMO DIÁRIO NOS CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE DOS SERVIDORES E VEREADORES, ENQUANTO OS SALGADOS (LOTE 2) SÃO VOLTADOS ESPECIALMENTE PARA AS SESSÕES PLENÁRIAS ORDINÁRIAS E EXTRAORDINÁRIAS, BEM COMO PARA REUNIÕES INTERNAS, conforme as condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em lotes (grupos de itens), conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

1.3. É imprescindível que a Administração observe se os valores unitários dos itens do lote estão de acordo com os valores orçados no item 10 do Termo de Referência (anexo I), não se restringindo somente à observância do valor total do lote, logo, deverá haver a combinação do julgamento por grupo de itens com o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos que compõem o lote.



1.4. Os valores mencionados no subitem anterior encontram-se previstos no Estudo Técnico Preliminar (ETP), apêndice do Termo de Referência (TR).

## **2 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma Virtual Licitanet ([www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br)).

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento na Plataforma acima mencionada até o horário da abertura da sessão para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou da entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no sistema e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.5. **Para o lote 1 a participação não é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, conforme justificativa elencada no Termo de Referência (Anexo 1). Já o lote 2 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do Art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

2.5.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior para o lote 2 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte, que no ano calendário da licitação, ainda não tenham contrato com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa e empresa de pequeno porte.

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, para as Sociedades Cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#),



e para o Microempreendedor Individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

2.7. Não poderão disputar desta licitação as pessoas, empresas e entidades abaixo relacionadas.

2.7.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos.

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

2.7.3. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

2.7.4. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 1976, concorrendo entre si.

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

2.7.6. Agente público do órgão ou entidade licitante.

2.7.7. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio. Pois não se trata de objeto de alta complexidade que demande soma de capacidades, havendo no mercado significativa quantidade de fornecedores aptos.

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

2.7.9. Agente público, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do Contrato, do órgão ou entidade Contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7.2 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que



devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A vedação de que trata o item 2.7.6 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **3 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o **preço**, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. No cadastramento da proposta inicial o licitante apontará em campo próprio do sistema as declarações a seguir relacionadas.

3.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório.

3.3.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#).

3.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#).

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

3.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).



3.5. Para fins do benefício às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), aplicam-se à presente licitação as disposições constantes nos [arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), salvo nas hipóteses previstas no [§1º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.5.1. Somente farão jus aos critérios de preferência estabelecidos nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#) as licitantes que se enquadrem nos termos do [art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do [§2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo declarar tal condição em campo próprio do sistema na oportunidade de cadastramento da proposta (modelo no anexo IV).

3.5.2. Havendo participação de Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) na fase de lances, nos termos do subitem anterior, serão observados, antes da declaração da licitante vencedora, os critérios de preferência estabelecidos nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

3.5.3. Encerrada a fase de lances, caso a melhor proposta não tenha sido formulada por Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) e haja proposta apresentada por alguma licitante enquadrada em uma destas condições com valor até 5% (cinco por cento) superior àquela melhor oferta, proceder-se-á da seguinte forma:

3.5.3.1. A Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) será convocada a apresentar nova oferta que supere aquela considerada melhor classificada no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito de preferência, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será declarada vencedora do certame;

3.5.3.2. Não sendo vencedora da fase de lances a Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) mais bem classificada na forma do subitem 3.5.3.1, serão convocadas as remanescentes que, porventura, estejam dentro do limite fixado no item 3.5.3, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

3.5.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no item 3.5.3, será considerada como vencedora da fase de lances a licitante que, originalmente, tenha apresentado a melhor oferta durante a disputa.

3.5.5. O fornecedor enquadrado como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Sociedade Cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema



eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#):

3.5.5.1. no item exclusivo para participação de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame para aquele item;

3.5.5.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) ou Sociedade Cooperativa.

3.5.6. A falsidade da declaração de que tratam os itens 3.3 ou 3.5.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#) e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu **valor final mínimo** quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

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

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



3.10. O **valor final mínimo** parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

3.11. O **valor final mínimo** parametrizado na forma do item 3.9 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

#### **4 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento no sistema eletrônico dos seguintes campos abaixo enumerados.

4.1.1. Valor unitário dos itens, observado o valor unitário máximo orçado por esta Câmara Municipal, constante no Termo de Referência (anexo I), e total dos lotes;

4.1.2. Modo de disputa “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações automáticas;

4.1.3. Descrição detalhada do objeto, conforme especificações contidas no Termo de Referência (anexo I) deste Edital.

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

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses.

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

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

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

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

4.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

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

4.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos Contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **5 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, no horário e no local indicados neste Edital.



- 5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
- 5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor global do lote.
- 5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de **valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores 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\$ 10,00 (dez reais) para o LOTE 1 e R\$ 5,00 (cinco reais) para o LOTE 2.
- 5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações automáticas.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.



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

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

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

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

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

5.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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



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

5.17.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizada uma disputa final restrita entre elas por meio do envio de novos lances. A licitante que apresentar a menor proposta será classificada em primeiro lugar, considerando-se exercido o direito de preferência de que trata a Lei Complementar nº 123/2006.

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

5.17.6. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), na ordem abaixo descrita.

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

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

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

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

5.17.7. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados pelas empresas abaixo relacionadas.

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

5.17.7.2. Empresas brasileiras.

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

5.17.7.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).



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

5.18.1. Tratando-se de licitação por lote, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantajosidade para a Administração, e serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

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

5.18.3. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

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

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

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

5.19. Após a negociação do preço a Pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **6 DA FASE DE JULGAMENTO**

6.1. Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende as condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021](#), legislação correlata e no item 2.7 do Edital,



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

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

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

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, a Pregoeira diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.5 deste Edital.

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao **valor máximo estipulado para o lote, bem como em relação aos preços máximos unitários de cada item**, conforme estabelecido neste Edital e em seus anexos.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que tiver as características relacionada a seguir.

6.7.1. Contiver vícios insanáveis.

6.7.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência.



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

6.7.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração.

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

6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência da pregoeira, que comprove:

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

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

6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.10. Caso o custo global estimado do lote tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar planilha por ele elaborada, com os respectivos valores unitários de cada item adequados proporcionalmente ao valor final global de sua proposta, respeitados os preços máximos unitários fixados no Edital, sob pena de não aceitação.

6.11. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante dos produtos..

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

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

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



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

6.12.4. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, a Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou do lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda as especificações constantes no Termo de Referência.

## **7 DA FASE DE HABILITAÇÃO**

7.1. Os documentos previstos no Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral do Portal Virtual Licitanet (<https://licitanet.com.br/>).

7.2. Os licitantes deverão encaminhar, para fins de habilitação, a documentação relacionada nos subitens abaixo relacionados.

7.2.1. ATO CONSTITUTIVO:

7.2.1.1. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, no caso de Empresário Individual, ou

7.2.1.2. Estatuto ou Contrato Social em vigor, e eventuais alterações posteriores, devidamente registrado e arquivado na repartição competente, sendo que em se tratando de Sociedades Comerciais e Sociedades por Ações, serão necessários os documentos de eleição de seus administradores, ou

7.2.1.3. inscrição do Ato Constitutivo, acompanhada de prova da Diretoria em exercício, no caso de Sociedades Cíveis, ou

7.2.1.4. Decreto de autorização, no caso de Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no país, e ato constitutivo ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir, ou



7.2.1.5. Estatuto ou Contrato Social em vigor, e eventuais alterações posteriores, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seu(s) administrador(es).

**7.2.2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:**

7.2.2.1. comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), conforme requerido no [art. 68, I, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

7.2.2.2. prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, conforme requerido no [art. 68, II, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

7.2.2.3. prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, incluindo os débitos previdenciários, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, conforme requerido no [art. 68, III e IV, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

7.2.2.4. prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, conforme requerido no [art. 68, III, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

7.2.2.5. prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), conforme requerido no [art. 68, IV, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

7.2.2.6. prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme requerido no [art. 68, V, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

7.2.2.7. Declaração de Cumprimento do Disposto no Art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, conforme requerido no [art. 68, VI, da Lei nº 14.133, de 2021](#) (modelo no anexo III).

**7.2.3. DECLARAÇÕES:**

7.2.3.1. de Atendimento Pleno a todos os Requisitos de Habilitação (modelo no anexo V);

7.2.3.2. de Cumprimento das Exigências de Reserva de Cargos para Pessoas com Deficiência e para Reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e outras normas específicas (modelo no anexo VI).

**7.2.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

7.2.4.1. A habilitação econômico-financeira visa demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro Contrato, devendo ser comprovada de



forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no Edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

7.2.4.1.1. certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

7.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia digital.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação serão enviados por meio do Portal Virtual Licitanet até a conclusão desta fase.

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

7.6. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.8. A habilitação será verificada por meio do Portal Virtual Licitanet (<https://licitanet.com.br/>) nos documentos por ele abrangidos.

7.8.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

7.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Portal Virtual Licitanet (<https://licitanet.com.br/>) e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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



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

7.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Portal Virtual Licitanet (<https://licitanet.com.br/>) serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas. Esse prazo poderá ser prorrogado por igual período, mediante solicitação justificada e aceitação da Pregoeira. Desde que requerida dentro do prazo inicial.

7.11. A verificação no Portal Virtual Licitanet (<https://licitanet.com.br/>) ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

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

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

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

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



7.16. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte somente será exigida para efeito de contratação, não como condição para participação na licitação.

7.16.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista no caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedor Equiparadas fica concedido um prazo de 5 (cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira e equipe de apoio, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

7.16.2. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem 7.16.1 acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra Microempresa (ME) ou Empresa de Porte (EPP) e Equiparada, com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

## **8 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de até 05 (cinco) dias para assinar a Ata de Registro de Preços, contados da confirmação de recebimento do meio eletrônico utilizado para encaminhamento da referida Ata, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

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

8.4. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no Licitanet (<https://licitanet.com.br/>) e disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

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



8.6. Na hipótese de o licitante melhor classificado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração o encaminhamento da ata aos licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para assinatura em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

## **9 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

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

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

9.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

9.2. Será respeitada nas contratações a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na Ata.

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

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

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

9.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; ou

9.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

9.4. Caso nenhum dos licitantes que aceitaram registrar o preço do adjudicatário concorde com a contratação no mesmo prazo e condições, a Administração poderá adotar as medidas descritas a seguir, considerando o valor estimado e sua atualização prevista no Edital:

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

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



## **10 DOS RECURSOS**

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

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

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

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

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos;

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

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

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

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

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

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

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

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



10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico da Câmara Municipal de Patrocínio (<https://www.patrocinio.mg.leg.br/>).

## **11 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

11.1. Caberá a Pregoeira, após encerradas as fases de julgamento e de habilitação e exauridos os recursos administrativos, encaminhar o processo instruído ao Presidente da Câmara Municipal para adjudicação e homologação do **objeto por lote**, conforme disposto no [art. 13, III, “i”, da Resolução nº 99, de 2023](#), da Câmara Municipal de Patrocínio/MG.

11.2. A adjudicação e a homologação do objeto desta licitação **dar-se-ão de forma independente para cada lote, pelo respectivo valor global adjudicado**.

## **12 DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

12.1. A entrega dos produtos deverá ocorrer conforme os horários estabelecidos no Termo de Referência (anexo I).

12.2. É de inteira responsabilidade da Contratada o descarregamento dos produtos em local determinado pelo servidor responsável por seu recebimento.

12.3. Para efeito dos recebimentos provisório e definitivo observar-se-á o disposto no Termo de Referência (anexo I), que deverá guardar consonância com o previsto no artigo 140 da [Lei nº 14.133, de 2021](#), c/c o artigo 27 da [Resolução nº 98, de 2023](#), da Câmara Municipal de Patrocínio/MG.

12.4. A responsabilidade civil pela solidez e segurança do fornecimento dos produtos, bem como a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução das obrigações, não serão excluídas pelos recebimentos provisório e definitivo.

12.5. A Contratada obriga-se a fornecer produtos de primeira qualidade, que atendam a todas as exigências técnicas e sanitárias para a utilização eficiente e o adequado resultado dos mesmos, responsabilizando-se, exclusivamente às suas expensas, pela substituição, conforme o estipulado no Termo de Referência (anexo I), de qualquer item que seja entregue fora dos padrões de qualidade, peso, especificações ou prazos de validade exigidos neste Edital e em seus anexos.



### **13 DO PAGAMENTO**

13.1. A Contratante terá o prazo de até 10 (dez) dias, após o recebimento definitivo do objeto, para efetuar o pagamento mediante Ordem Bancária de Crédito na conta de titularidade da Contratada.

13.2. A Contratada deverá apresentar fatura ou nota fiscal devidamente discriminada, emitida em nome desta e correspondente ao objeto recebido, acompanhada das respectivas comprovações de regularidade relativas ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União (INSS), à Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, à Prova de regularidade para com o município sede da licitante e aos Débitos Trabalhistas (CNDT).

13.3. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa aquela será devolvida à empresa licitante pelo responsável que a receber e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Câmara.

13.4. Constatada qualquer irregularidade nas condições de habilitação e qualificação exigidos na licitação, os pagamentos serão sobrestados e a Contratada será intimada a providenciar sua regularização.

13.5. Qualquer atraso acarretado por parte da Contratada na apresentação da fatura ou nota fiscal, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento, importará na interrupção da contagem do prazo de vencimento do pagamento, iniciando novo prazo após a regularização da situação.

13.6. Caso a Contratada seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES, deverá apresentar com a Nota Fiscal a devida comprovação a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a [Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

13.7. Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

13.8. A Contratante reserva-se no direito de recusar o pagamento se, no ato do atesto, a entrega não estiver de acordo com as especificações apresentadas.



## **14 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

14.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no [art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021](#), observado o disposto no item 13 - DAS SANÇÕES do Termo de Referência, anexo deste Edital.

## **15 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo apontá-las até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado no sítio eletrônico da Câmara Municipal de Patrocínio (<https://www.patrocinio.mg.leg.br/>) e no Portal Virtual Licitanet (<https://licitanet.com.br/>) no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica através do Portal Virtual Licitanet (<https://licitanet.com.br/>).

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

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

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

## **16 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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



16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos da Câmara Municipal de Patrocínio (<https://www.patrocinio.mg.leg.br/>) e do Portal Virtual Licitanet (<https://licitanet.com.br/>).

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

16.11.1.1. Apêndice I - Estudo Técnico Preliminar.

16.11.1.2. Apêndice II - Mapa de Riscos.

16.11.1.3. Apêndice III - Da Avaliação Técnica e Sensorial das Amostras.

16.11.1.3.1. Apêndice A - Modelo de Avaliação dos Critérios Eliminatórios – Comissão de Avaliação Técnica e Sensorial.

16.11.1.3.2. Apêndice B - Modelo de Ficha de Avaliação Individual.

16.11.1.3.3. Apêndice C – Modelo de Ata de Julgamento de Amostras.

16.11.2. ANEXO II - Modelo de Proposta

16.11.3. ANEXO III - Modelo de Declaração de que Não Emprega Menores em seu Quadro de Funcionários.

16.11.4. ANEXO IV - Modelo de Declaração de ser Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP).



- 16.11.5. ANEXO V - Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação.
- 16.11.6. ANEXO VI - Modelo de Declaração de Cumprimento das Exigências de Reserva de Cargos.
- 16.11.7. ANEXO VII - Modelo de Declaração de que a Proposta Econômica Compreende a Integralidade dos Custos para Atendimento dos Direitos Trabalhistas.
- 16.11.8. ANEXO VIII - Minuta de Ata de Registro de Preços

Patrocínio/MG, 29 de julho de 2026.

**NÍKOLAS DE QUEIROZ ELIAS**  
Presidente da Câmara Municipal



**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**BASE NORMATIVA: LEI Nº 14.133/21**

O presente Termo de Referência foi elaborado objetivando consignar de forma detalhada a descrição do objeto a ser adquirido, das suas características, das informações a serem prestadas e dos controles a serem adotados.

**1 - DO OBJETO E DAS ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS**

**1.1- DO OBJETO:**

1.1.2 - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO VIA REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS DE PADARIA E SALGADOS PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO, DIVIDIDA EM DOIS LOTES DISTINTOS. OS PRODUTOS DE PADARIA (LOTE 1) DESTINAM-SE AO CONSUMO DIÁRIO NOS CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE DOS SERVIDORES E VEREADORES, ENQUANTO OS SALGADOS (LOTE 2) SÃO VOLTADOS ESPECIALMENTE PARA AS SESSÕES PLENÁRIAS ORDINÁRIAS E EXTRAORDINÁRIAS, BEM COMO PARA REUNIÕES INTERNAS, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO.

**1.2- DA ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:**

**1.2.1 - LOTE 1:**

| ITEM | QTDE  | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                         |
|------|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | 200   | KG | BISCOITO DE POLVILHO AZEDO                                                                                                                                                            |
| 2    | 200   | KG | BISCOITO DE QUEIJO. TIPO PETA                                                                                                                                                         |
| 3    | 500   | KG | BOLO - NOME: SABORES VARIADOS, BOLO TAMAMHO GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA INDIVIDUAL, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICACAO E VALIDADE DO PRODUTO.PRODUTO DE BALCÃO |
| 4    | 300   | KG | BROAS - MATERIA PRIMA: FUBA, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                        |
| 5    | 2.000 | UN | LANCHE TIPO SANDUICHE COM PAO DE FORMA RECHEADO. LANCHE PRONTO TIPO SANDUICHE PREPARADO COM PAO DE FORMA                                                                              |



|           |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|-------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |       |    | RECHEADO COM PRESUNTO DE CARNE SUINA E QUEIJO TIPO MUCARELA ORIGEM LEITE DE VACA. PESO ENTRE 100 A 110 GRAMAS. OS PRODUTOS UTILIZADOS DEVEM TER INSPECAO APROVADA PELOS IF/DIPOA. PRODUTO EMBALADO DE FORMA SEGURA. PRONTO PARA O CONSUMO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>6</b>  | 600   | KG | PAO - TIPO: SAL - FRANCÊS, PESO: 50 GR, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>7</b>  | 150   | PC | PAO - TIPO: SOVADO, PESO: 500 GR O PACOTE, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>8</b>  | 1.000 | UN | PAO COM CARNE MOIDA PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA PESANDO 50G, FORMATO E SABOR CARACTERÍSTICO OBTIDO PELA COCÇÃO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM 90G DE CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE PREPARADA COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E MILHO, COM NO MÍNIMO 10 POR CENTO DE VARIAÇÃO NO PESO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA. |
| <b>9</b>  | 1.000 | UN | PAO COM SALSICHA PÃO DE HOT DOG PESANDO 20G COM 20CM, COM VARIAÇÃO MÍNIMA DE 10 POR CENTO NO PESO E NO TAMANHO. COM MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM SALSICHA, CEBOLA E MILHO. COLOCAR 3 COLHERES DE SOPA DE BATATA PALHA. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA.                                                                                                                                                                                              |
| <b>10</b> | 600   | KG | PAO DE QUEIJO PRONTO - TIPO: TRADICIONAL - APRESENTAÇÃO: ASSADO - TAMANHO: PESANDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



|           |       |    |                                                                                                                               |
|-----------|-------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           |       |    | APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA UNIDADE. PRODUTO DE BALCÃO.                                                                    |
| <b>11</b> | 4.000 | UN | ROSCA - TIPO: DE BALCÃO, PESO: 60 GR. VARIOS SABORES.                                                                         |
| <b>12</b> | 1.000 | UN | SANDUICHE NATURAL - SANDUÍCHE NATURAL EM PÃO DE BATATA. RECHEIO COM FRANGO DESFIADO, MAIONESE E CENOURA. PESO APROXIMADO, 60G |

**1.2.2 - LOTE 2:**

| ITEM     | QTDE   | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | 26.000 | UN | SALGADOS VARIADOS PRONTOS. SALGADOS PRONTOS PARA CONSUMO ASSADOS OU FRITOS TIPO EMPADA DE FRANGO ESFIHA DE CARNE ENROLADINHO DE SALSICHA ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO COXINHA RISOLE KIBE PASTEL DE CARNE PASTEL DE QUEIJO BOLINHA DE QUEIJO. PESO ENTRE 29 A 32 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUTO ENTREGUE FRESCO E QUENTE COM BOA APRESENTACAO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITARIAS. |

**1.2.3 - Demais condições específicas dos itens encontram-se no subitem 5.3 deste Termo de Referência.**

**1.3 - Definição acerca da continuidade da entrega dos produtos:**

- ( x ) Não continuado. SEM dedicação exclusiva de mão de obra.  
( ) Não continuado. COM dedicação exclusiva de mão de obra.  
( ) Continuado. SEM dedicação exclusiva de mão de obra.  
( ) Continuado. COM dedicação exclusiva de mão de obra.

**1.4 - Agrupamento de itens:**

A presente contratação será por:

- ( ) Itens isolados.  
( x ) Grupo de itens. Justificativa: A presente contratação será dividida em **02 (dois) lotes** (Lote 1 - Padaria; Lote 2 – Salgados), com julgamento pelo **menor preço global** de cada lote.



A divisão em lotes justifica-se pela distinção dos processos produtivos, logística de entrega e público-alvo, conforme art. 40, §§ 2º e 3º, da Lei nº 14.133/2021, ampliando a competitividade e permitindo a participação de fornecedores especializados.

O julgamento global por lote, por sua vez, fundamenta-se na necessidade de garantir padronização, simplificar a gestão contratual, responsabilizar objetivamente o fornecedor e obter melhores condições econômicas, nos termos do art. 40, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

## **2 – VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO**

2.1 - O início da vigência da presente contratação está previsto para segunda quinzena de agosto.

2.2 - A duração da vigência será:

( x ) Pelo seguinte número de meses: 12

( ) Até o final do exercício da contratação.

2.3 - Em caso de vigência superior a 12 meses, justificar a vantajosidade da contratação pelo período solicitado: Não se aplica.

2.4 - Possibilidade de prorrogação:

( x ) Não. Em razão de: A fixação da vigência da Ata de Registro de Preços em 12 (doze) meses (1 ano), sem possibilidade de prorrogação, justifica-se pela alta volatilidade e instabilidade inflacionária que afetam o mercado de produtos de padaria e confeitaria, cujos insumos básicos (como trigo, laticínios e proteínas) sofrem constantes oscilações de preço ao longo do ano. Com base na faculdade discricionária prevista no art. 84 da Lei nº 14.133/2021, a imposição de um prazo fixo e improrrogável mitiga os riscos de pedidos de realinhamento econômico-financeiro por parte do fornecedor e resguarda a Câmara Municipal de Patrocínio contra eventuais prejuízos, assegurando que o encerramento do ciclo anual abra espaço para um novo certame que capture as reais e mais vantajosas condições de mercado.

( ) Sim. Número de meses e fundamento legal: Não se aplica.

## **3 - DA FUNDAMENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

3.1 - A presente contratação justifica-se pela necessidade de contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de produtos de padaria e salgados, destinados ao



consumo dos servidores, vereadores e demais profissionais que atuam no âmbito da Câmara Municipal, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

3.2 - A contratação será dividida em dois lotes:

3.2.1 - **Lote 1:** Fornecimento de pães, bolos, biscoitos, broas, roscas e derivados para consumo nos cafés da manhã e lanches da tarde dos servidores e vereadores da Câmara Municipal de Patrocínio. A oferta de alimentação regular é essencial para manter a produtividade, o bem-estar e a qualidade de vida no ambiente de trabalho, além de ser uma prática recomendada de gestão de pessoas e responsabilidade social.

3.2.2 - **Lote 2:** Fornecimento de salgados variados para consumo durante as sessões legislativas ordinárias e extraordinárias, que muitas vezes se estendem por horas e exigem alimentação prática e adequada para os envolvidos. Isso assegura a continuidade dos trabalhos legislativos sem interrupções desnecessárias.

3.2.2.1 Os salgados servidos em reuniões administrativas internas destinam-se ao consumo exclusivo durante esses eventos. O objetivo desses encontros inclui o alinhamento de diretrizes, treinamentos, cursos, palestras ou outras atividades previamente agendadas.

3.3 - A fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

3.4 - O objeto da contratação:

( x ) Está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026 conforme número de controle 39/2026, do referido PCA.

( ) Não está previsto no Plano de Contratações Anual de \_\_\_\_, sendo a nova demanda justificável pelas seguintes razões: \_\_\_\_\_.

3.5 - A contratação fundamenta-se no artigo 28, inciso I, da Lei nº 14.133/21 e nas demais normas legais e regulamentares atinentes à matéria.

#### **4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

4.1 - O objeto da contratação compreende a aquisição de produtos de padaria e salgados, em dois lotes distintos, para atender as necessidades de alimentação dos servidores, vereadores e profissionais da Câmara Municipal de Patrocínio.

A solução envolve:



a) **Fornecimento diário de produtos frescos de balcão** (assados ou fritos no dia da entrega), garantindo qualidade, sabor e textura superiores.

b) **Entrega programada em horários definidos:** As entregas serão realizadas sem custos adicionais de frete para a Câmara Municipal de Patrocínio, observando os horários definidos: às 06h45min para o café da manhã, às 14h00min para o lanche da tarde, e entre as 17h30min e as 19h30min para as sessões legislativas ordinárias. O fornecimento para sessões extraordinárias e reuniões administrativas internas ocorrerá sob demanda, mediante solicitação formal com antecedência mínima de 8 (oito) horas.

c) **Padrão de qualidade** com critérios objetivos (aparência, textura, sabor, peso), com possibilidade de rejeição imediata de produtos em desacordo.

d) **Variedade e rotatividade** de sabores, com aprovação prévia do cardápio pela Administração.

e) **Embalagens adequadas** que preservem as características dos produtos.

f) **Garantia de fornecimento de produtos frescos** (de fabricação diária), sendo expressamente vedada a entrega de itens industrializados, congelados ou com tempo de fabricação superior a 12 (doze) horas. Ficam excetuados os itens 8 e 9, cuja fabricação não poderá ser superior a 5 (cinco) horas antes da entrega.

4.2 - A divisão em lotes permite maior competitividade, com fornecedores especializados em cada segmento, e garante padronização de qualidade.

4.3 - A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

## **5 - OBRIGAÇÕES E REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **5.1 - Obrigações da CONTRATADA:**

5.1.1 - Fornecer os produtos nos termos e condições da proposta vencedora, sendo que serão rejeitados aqueles que não estiverem em conformidade com o objeto solicitado ou que apresentem defeitos ou vícios.

5.1.2 - Substituir imediatamente os produtos que não forem recebidos por não atenderem às especificações exigidas neste termo de referência.

5.1.3 - Apresentar a respectiva nota fiscal/fatura, em conformidade com o solicitado no instrumento convocatório, no prazo determinado no subitem 8.7.1.



5.1.4 - Pagar os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos.

5.1.5 - Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar à Câmara Municipal ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos prepostos, se for o caso, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

5.2 - Obrigações da CONTRATANTE:

5.2.1 - Proceder a fiscalização do objeto da contratação em relação ao aspecto quantitativo e qualitativo a serem prestados pelo fornecedor.

5.2.2 - Comunicar a CONTRATADA acerca de defeitos, falhas e/ou imperfeições verificadas.

5.2.3 - Emitir a nota de empenho e efetuar pagamento ao(s) fornecedor(es) de acordo com a forma e prazo estabelecidos.

5.3 - **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS** de execução e aceitação do objeto ou padrões mínimos de qualidade para os produtos a serem adquiridos:

5.3.1. **PARA O LOTE 1 (PRODUTOS DE PADARIA - CAFÉ DA MANHÃ E LANCHE DA TARDE)**

5.3.1.1. **Da Qualidade dos Ingredientes e Preparo:**

a) Os produtos deverão ser fabricados no dia da entrega, sendo vedada a utilização de produtos congelados, industrializados ou com data de fabricação superior a 12 (doze) horas, ressalvados os lanches tipo sanduiche com pão de forma recheado (item 5), pães com carne moída (Item 8), os pães com salsicha (Item 9) e os sanduiches naturais (item 12), que deverão apresentar validade mínima de 5 (cinco) horas após a entrega, conforme especificação própria, por se tratarem de produtos com recheio de maior perecibilidade.

b) A CONTRATADA deverá utilizar ingredientes de primeira qualidade: farinha de trigo enriquecida, manteiga ou margarina sem gordura vegetal hidrogenada, ovos frescos, leite integral, queijo de boa procedência.

c) Os produtos deverão apresentar padrão sensorial compatível com produtos de balcão (frescos), com textura, cor, aroma e sabor típicos.

d) É vedada a adição excessiva de conservantes, corantes artificiais e açúcar.

5.3.1.2. **Da Entrega e Conservação:**

a) Entrega diária (de segunda a sexta-feira, exceto feriados e pontos facultativos) às **06h45min** (para café da manhã) e às **14h00min** (para lanche da tarde).



b) Os produtos deverão ser entregues em embalagens higiênicas e adequadas (sacos plásticos atóxicos, bandejas com filme, caixas de papelão), que preservem a temperatura, umidade e integridade.

c) Proibição de produtos ressecados, murchos, adormecidos (fabricados no dia anterior) ou com aparência de produto velho.

d) Cada embalagem deverá conter identificação do fabricante, data de fabricação, validade e, quando aplicável, lote.

#### **5.3.1.3. Da Aprovação e Cardápio:**

a) O cardápio de produtos a serem entregues serão previamente aprovados pela CONTRATANTE, que definirá os sabores e a frequência.

b) A CONTRATADA deverá apresentar, antes do início da execução, uma lista de opções de sabores para cada item (bolos, roscas, etc.), para que a Administração possa escolher e alternar.

c) A CONTRATANTE poderá solicitar a substituição de um produto por outro de qualidade similar a qualquer tempo.

#### **5.3.2. PARA O LOTE 2 (SALGADOS PARA SESSÕES LEGISLATIVAS E REUNIÕES ADMINISTRATIVAS INTERNAS)**

##### **5.3.2.1. Do Padrão de Qualidade:**

a) Os salgados deverão ser fabricados no dia da entrega, **com finalização da produção em até 60 (sessenta) minutos antes do horário de entrega**, sendo vedada a utilização de produtos congelados, pré-fabricados ou adquiridos de terceiros apenas para aquecimento.

b) Salgados assados: massa fina, macia, levemente dourada, com recheio generoso e bem temperado.

c) Salgados fritos: massa fina, crocante, sequinhos, sem excesso de óleo (vedada a utilização de óleo reaproveitado ou com odor forte).

d) Os recheios deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade (frango desfiado, carne moída, queijo muçarela, presunto, salsicha de boa procedência).

e) Apresentação: aspecto atraente, sem rachaduras, queimaduras ou descoloração.

f) Os salgados deverão apresentar características artesanais, com modelagem individual, acabamento uniforme e recheio adequadamente distribuído, sendo vedado o fornecimento



de produtos industrializados em larga escala, pré-fabricados ou congelados adquiridos de terceiros apenas para aquecimento e entrega.

**5.3.2.2. Da Entrega:**

a) Entrega entre **17h30min e 19h30min** nos dias das sessões ordinárias e sob demanda para as sessões extraordinárias e reuniões administrativas internas, com comunicação prévia de no mínimo 8 horas.

b) Acondicionamento em caixas térmicas ou sistema de aquecimento que mantenha uma temperatura de consumo mínima e a integridade dos salgados.

c) Os produtos deverão ser entregues em embalagens unitárias, individuais ou fracionadas, de acordo com o quantitativo solicitado pela Câmara Municipal de Patrocínio. Visando preservar as características e a qualidade dos alimentos, fica expressamente vedado o acondicionamento misto de itens fritos e assados em um mesmo invólucro, sendo obrigatória a separação dos produtos em embalagens distintas.

**5.3.2.3. Critérios de Rejeição:**

Serão rejeitados, e a CONTRATADA deverá substituir **imediatamente** os produtos que apresentarem:

a) Aspecto ressecado, murcho, empapado, queimado ou com odor/temperatura inadequados.

b) Recheio insuficiente ou desproporcional à massa.

c) Ingredientes de qualidade inferior (ex.: salsicha de baixa qualidade, queijo sem derretimento).

d) Embalagens violadas, sujas ou sem identificação.

e) Data de fabricação superior a 12 (doze) horas.

**5.3.2.4. Descrição discriminada dos salgados (Lote 2):**

a) **Empada de frango:** Salgado assado com massa leve, macia e amanteigada, recheada com frango desfiado temperado, com leve toque de requeijão cremoso. Peso entre 29g e 32g. Proporção equilibrada entre massa e recheio.

b) **Esfiha de carne:** Assada, aberta ou fechada, massa fina e macia, recheada com carne moída bovina temperada (cebola, tomate, ervas). Peso entre 29g e 32g. Recheio deve ocupar maior parte do volume.



c) **Enroladinho de salsicha:** Assado ou frito, massa fina e macia, com salsicha inteira ou em pedaços proporcionais. Peso entre 29g e 32g. Predominância da salsicha sobre a massa.

d) **Enroladinho de Queijo e Presunto:** Assado, massa fina e macia, recheado com queijo muçarela e presunto fatiado de boa qualidade. Peso entre 29g e 32g. Equilíbrio entre ingredientes e derretimento uniforme.

e) **Coxinha:** Frita, massa fina à base de batata e trigo, recheada com frango desfiado temperado. Formato cônico. Peso entre 29g e 32g. Recheio generoso (igual ou superior a metade do volume), crosta sequinha e dourada.

f) **Risole:** Frito, massa fina e empanada, recheio de carne moída temperada ou presunto com queijo. Peso entre 29g e 32g. Recheio abundante, textura crocante por fora e macia por dentro.

g) **Kibe:** Frito, preparado com trigo para kibe, carne moída e temperos (hortelã, cebola, especiarias), formato oval. Peso entre 29g e 32g. Massa leve, úmida e bem temperada, podendo ter recheio de requeijão.

h) **Pastel de carne:** Frito, meia-lua ou retangular, massa fina e crocante, recheio de carne moída temperada. Peso entre 29g e 32g. Recheio generoso, equilíbrio entre crocância e suculência.

i) **Pastel de queijo:** Frito, meia-lua ou retangular, massa fina e crocante, recheio de queijo muçarela ou queijo tipo minas padrão. Peso entre 29g e 32g. Recheio em quantidade suficiente para derretimento completo.

j) **Bolinha de queijo:** Frita, formato esférico, massa leve e fina, recheio de queijo muçarela. Peso entre 29g e 32g. Recheio derretido e predominante, textura crocante por fora e cremosa por dentro.

#### 5.3.2.5 - Da entrega fracionada em kits:

a) A Câmara poderá, a seu exclusivo critério e sem custo adicional, solicitar que a quantidade total de salgados de uma determinada sessão seja fracionada em kits individuais, limitada ao máximo de 30 (trinta) unidades por pedido.

b) Entende-se por kit a porção de salgados acondicionada em embalagem individual, descartável do tipo marmita ou do tipo pote, de material atóxico, resistente, com fechamento seguro, preferencialmente em material biodegradável.



c) A quantidade de salgados a serem acondicionadas, tal qual os tipos, serão definidos pela CONTRATANTE.

d) Todos os custos com embalagens e entrega já deverão estar inclusos no preço unitário ofertado, sendo vedada qualquer cobrança extra a título de embalagem e taxa de fracionamento.

e) A solicitação de fracionamento das embalagens, bem como o cardápio, será feita via WhatsApp e/ e-mail institucional, com antecedência mínima de 8 (oito) horas para as reuniões ordinárias, extraordinárias e administrativas internas.

#### 5.3.2.6 - Da amostra:

a) Concluída a fase de julgamento com a classificação provisória da proposta, a licitante detentora da melhor oferta deverá fornecer 1 (uma) unidade de amostra para cada tipo de salgado, atendendo às exigências deste documento.

b) A avaliação será realizada de forma objetiva por uma Comissão de Avaliação Técnica e Sensorial, composta por 3 (três) membros a serem designados em momento oportuno. Para garantir total isenção e impessoalidade, os membros serão desvinculados da condução do processo licitatório, do Setor de Compras e da Gestão do Contrato, sendo vedada a participação de qualquer pessoa ligada às empresas concorrentes.

c) Os critérios de avaliação das amostras serão os fixados no Apêndice III do Anexo I (Da Avaliação Técnica e Sensorial das Amostras) do Edital.

d) A amostra servirá como padrão de qualidade durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

e) O prazo de apresentação da amostra será de **2 (dois) dias úteis**, contadas a partir da convocação formal da licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar.

f) Se as amostras apresentadas pela primeira classificada não forem aceitas, a Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou do lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda as especificações constantes neste Termo de Referência.

5.3.3. O licitante detentor da proposta mais vantajosa deverá comprovar, na fase de habilitação, a posse de **alvará sanitário emitido pelo município de sua sede** que autorize o funcionamento do estabelecimento para a produção e comercialização dos produtos licitados, sob pena de inabilitação.



5.3.3.1. Caso o alvará esteja próximo do vencimento, a licitante poderá apresentar o protocolo de renovação acompanhado do documento anterior ainda válido. Contudo, a apresentação do alvará renovado e definitivo será condição obrigatória para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

5.3.4 - Todos os produtos deverão apresentar, em suas embalagens ou em etiqueta afixada, informação clara e legível sobre a presença de ingredientes alergênicos, tais como glúten, lactose, ovos, soja, amendoim, corantes artificiais e conservantes, em conformidade com a Resolução RDC nº 26/2015 da ANVISA.

5.4 - Possibilidade de subcontratação:

( x ) Não.

( ) Sim. Neste caso, descrever o fundamento legal, estabelecer as condições e limites da subcontratação:

5.5 - Haverá necessidade de exigência de garantia contratual para assegurar o adimplemento e fiel cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA?

( x ) Não.

( ) Sim. Percentual da garantia e justificativa:

## **6 – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

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

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

6.3 - O CONTRATANTE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4 - A formalização da contratação ocorrerá por meio de termo de contrato ou instrumento equivalente.

6.5 - A entrega dos produtos ocorrerá no seguinte prazo, a contar da emissão da Autorização de Fornecimento:



a) **Lote 1** - De segunda à sexta-feira (exceto feriados e pontos facultativos), às 6:45 da manhã e às 14:00 horas da tarde.

b) **Lote 2:** Dias das reuniões ordinárias, às segundas feiras, entre às 17:30 horas e às 19:30 horas, conforme horário previamente estabelecido pela CONTRATANTE, com exceção de feriados, pontos facultativos, ou outros motivos de força maior. Os salgados das reuniões extraordinárias e reuniões administrativas internas serão entregues sob demanda da Câmara Municipal de Patrocínio.

6.5.1 – Nas hipóteses de ponto facultativo ou recesso institucional, a Câmara Municipal notificará a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas úteis.

6.6. Nos termos do art. 95, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, fica dispensada a emissão diária de Nota de Empenho ou documento equivalente. O procedimento de fornecimento e faturamento observará as seguintes etapas:

a) Será emitida uma Autorização de Fornecimento prévia, de caráter mensal e estimativo, para acobertar o consumo do período;

b) As requisições dos produtos serão feitas diariamente por e-mail ou WhatsApp, canais oficiais que servirão como registro e controle do consumo;

c) Ao final de cada mês, após a conferência do quantitativo global consumido, será emitido o documento de liquidação unificado para fins de faturamento e posterior pagamento.

6.7 - A entrega dos produtos deverá ocorrer:

( x ) Até o término da vigência contratual.

( ) No seguinte prazo, a contar do início da prestação: \_\_\_\_\_.

6.8 - A entrega dos produtos pela CONTRATADA ocorrerá, sem quaisquer ônus adicionais para a Câmara, no seguinte endereço: Rua Joaquim Carlos dos Santos, 199 – Cidade Jardim. CEP 38747-056.

## **7 – DO MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

7.1 - A gestão da contratação será atribuída à diretora de Compras, Licitações, Gestão de Contratos e Almoxarifado da Câmara Municipal de Patrocínio.

7.2 - Em razão da natureza do objeto a fiscalização:



( ) será exercida pelo próprio gestor.

( x ) pelo seguinte servidor: Diretor de Gestão.

( ) após a contratação, será designado pelo gestor servidor lotado em setor sob sua supervisão hierárquica.

( ) será nomeada comissão em ato próprio pela diretoria ou autoridade equivalente, a qual competirá as seguintes funções:

7.3 - O modelo de gestão e fiscalização da contratação consiste na análise do cumprimento pela CONTRATADA das obrigações estipuladas na contratação.

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

7.5 - O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

7.5.1 - O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

7.5.2 - Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

7.5.4 - O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

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



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

7.6.2 - O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

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

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

7.9 - A CONTRATADA deverá manter preposto para representá-la na execução do contrato.

7.9.1 - A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

## **8 – DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

8.1 - A fiscalização do contrato avaliará constantemente a execução do objeto. Durante a execução contratual, o fiscal deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do fornecimento dos produtos para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

8.2 - Os produtos entregues serão conferidos provisoriamente pelo fiscal do contrato, para averiguar se estão de acordo com o objeto desta contratação, nos termos do artigo 140, I, “a”, da Lei nº 14.133/21 c/c art. 27, I, “a”, da Resolução nº 98/2023 da Câmara Municipal de Patrocínio.

8.3 - O fiscal do contrato realizará o recebimento provisório, mediante termo, imediatamente após a entrega dos produtos. Esse documento será consolidado e impresso mensalmente, reunindo todos os recebimentos provisórios ocorridos no período.



8.3.1 - Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade dos fornecimentos realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

8.4 - Será procedido o recebimento definitivo, pelo gestor do contrato, por meio de termo detalhado em até 2 (dois) dias úteis após a conferência do item 8.3 deste Termo.

8.4.1 - O gestor do contrato deverá realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

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

8.6 – A empresa deverá fornecer produtos de primeira qualidade que atendam às exigências técnicas para a perfeita utilização e o adequado resultado dos mesmos, responsabilizando-se, inclusive, às suas expensas, pela substituição do que foi entregue fora dos padrões de qualidade exigidos.

8.7 - O faturamento será realizado:

( ) Ao final da execução do serviço ou entrega do material.

( ) Por evento.

( X ) Mensalmente, para ambos os lotes.

( ) Da seguinte forma: \_\_\_\_\_.

8.7.1 - Após comunicação do gestor do contrato e no prazo de 3 (três) dias, a CONTRATADA deverá apresentar fatura ou nota fiscal devidamente discriminada, em nome da CONTRATANTE, acompanhada das respectivas comprovações de regularidade perante a **Fazenda Federal (Certidão Conjunta da RFB/PGFN), Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, FGTS (CRF) e Justiça do Trabalho (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT).**

8.7.2 - A Nota Fiscal deve corresponder ao objeto recebido e respectivos valores e quantitativos apurados pela fiscalização.



8.7.3 - No caso de divergência, especialmente quando houver adimplemento parcial, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA a sanar o problema no prazo de 5 (cinco) dias, com suspensão do prazo de pagamento.

8.7.4 - Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar com a Nota Fiscal a devida comprovação a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006.

8.7.5 - Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

8.8 - A CONTRATANTE terá o prazo de 10 (dez) dias, após o recebimento definitivo, para efetuar o pagamento por meio de Ordem Bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA.

8.9 - A CONTRATANTE reserva-se no direito de recusar o pagamento se, no ato do atesto, a entrega não estiver de acordo com as especificações apresentadas.

8.10 - A Nota Fiscal deverá ser emitida no nome da CONTRATANTE.

8.11 - Constatada qualquer irregularidade nas condições de habilitação e qualificação exigidos na licitação, os pagamentos serão sobrestados e a CONTRATADA será intimada a providenciar sua regularização.

8.12 - Qualquer atraso acarretado por parte da CONTRATADA na apresentação da fatura ou nota fiscal, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento, importará na interrupção da contagem do prazo de vencimento do pagamento, iniciando novo prazo após a regularização da situação.

8.13 - Para efeito de pagamento, considerar-se-á paga a fatura na data da emissão da Ordem Bancária.

8.14 - O reajuste do contrato terá como referência:

( x ) Não se aplica, por ser entrega imediata.

( ) A variação acumulada do IPCA no período, observado o interstício mínimo de 1 (um) ano, contado a partir da data do orçamento estimado.

( ) Índice setorial específico, que será: xxx, observado o interstício mínimo de 1 (um) ano, contado a partir da data limite para apresentação da respectiva proposta comercial ou do último reajuste.



8.15 - O prazo de garantia contratual dos produtos é aquele estabelecido na Lei nº 14.133/2021 e o Código de Defesa do Consumidor (quando aplicável).

## **9 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO, AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS, HABILITAÇÃO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

9.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de:

- ( ) Procedimento de contratação direta, por dispensa de licitação (art. 75, \_\_, da Lei nº 14.133/21);
- ( ) Procedimento de contratação direta, por inexigibilidade de licitação (art. 74, \_\_, da Lei nº 14.133/21);
- ☒ ( x ) Pregão;
- ( ) Concorrência;
- ( ) Concurso;
- ( ) Leilão.

9.2 - Será considerada vencedora a proposta contendo:

- ☒ ( x ) O menor preço por lote. Justificar: Para manter um padrão de qualidade entre os itens que compõem cada lote.
- ( ) O menor preço por item.
- ( ) Maior desconto.
- ( ) Melhor Técnica.
- ( ) Técnica e Preço.
- ( ) Maior retorno econômico.
- ( ) Maior lance.

9.3 - Os produtos informados neste Termo de Referência não vinculam a Administração Pública, uma vez que a contratação está condicionada à existência de dotação orçamentária.

### **9.4 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:**

A empresa que apresentar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública deverá apresentar:

- a. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b. Contrato Social ou documento equivalente;
- c. Prova de Regularidade Fiscal junto à Receita Federal;



- d. Prova de Regularidade Fiscal junto à Receita Estadual;
- e. e Prova de Regularidade Fiscal junto à Receita Municipal;
- f. Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)
- g. Prova de Ausência de Débitos Trabalhistas (CNDT); e
- h. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

9.4.1 - Tal exigência simplificada de documentos de habilitação ampara-se no entendimento do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais (Processo nº 1135499), que reconhece a discricionariedade do gestor para definir os requisitos de qualificação técnica e econômico-financeira.

9.5 - Serão exigidos os seguintes documentos adicionais de habilitação:

- ( ) Nenhum.
- ( ) Atestado de capacidade técnica.
- ( ) Declaração de disponibilidade de pessoal.
- ( ) Declaração de disponibilidade de equipamentos.
- ( ) Registro de profissional.
- ( ) Registro de empresa.
- ( ) Certidão de falência/recuperação judicial.
- ( ) Análise de índices financeiros.
- ( x ) Outro(s): O licitante detentor da proposta mais vantajosa deverá comprovar, na fase de habilitação, a posse de **alvará sanitário emitido pelo município de sua sede** que autorize o funcionamento do estabelecimento para a produção e comercialização dos produtos licitados.  
Justificativa para o documento adicional: A exigência de alvará sanitário emitido pelo município da sede da licitante na fase de habilitação técnica fundamenta-se no Art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021, combinado com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que autoriza a Administração a exigir a prova de atendimento a requisitos previstos em leis especiais reguladoras do objeto. Tratando-se de produtos de padaria e salgados, a licença é um requisito legal cogente para o funcionamento do estabelecimento, sendo indispensável para comprovar a aptidão técnico-operacional da empresa, resguardar o princípio da eficiência, mitigar riscos de paralisação contratual por interdição fiscal e, primordialmente,



garantir a segurança alimentar e a saúde pública dos servidores, vereadores e usuários da Câmara Municipal.

9.6 - A Administração Pública, visando o prestígio à celeridade, fica autorizada a realizar consultas por meio da rede mundial de computadores dos documentos disponibilizados de maneira online.

**9.7 – Da EXCLUSIVIDADE para Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP):**

9.7.1 - **Lote 1:** A opção pela não aplicação de cotas reservadas ou exclusividade para ME/EPP neste Lote 1 (Padaria) decorre da necessidade de manutenção da indivisibilidade do objeto, em estrita observância ao art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006.

9.7.1.1 - A eventual divisão deste lote ensejaria a contratação de dois ou mais fornecedores para a entrega de gêneros alimentícios idênticos (padaria), gerando severos prejuízos operacionais à Câmara Municipal, conforme demonstrado a seguir:

a) Inviabilidade de Conferência e Fiscalização (Art. 11, IV e Art. 117 da Lei nº 14.133/2021): A entrega simultânea ou fracionada de produtos idênticos por empresas distintas exigiria uma estrutura duplicada de controle de qualidade, pesagem, aferição de frescor e conformidade com as normas sanitárias. Diante da estrutura administrativa enxuta do Poder Legislativo, a multiplicidade de fornecedores para o mesmo item colapsaria a capacidade de fiscalização imediata pela equipe de recebimento, elevando o risco de falhas na rejeição de produtos desconformes.

b) Risco de Rastreabilidade e Responsabilização Sanitária: Caso ocorra qualquer desvio de qualidade ou contaminação alimentar, a presença de duas ou mais empresas fornecendo o mesmo produto em paralelo impediria a identificação precisa e célere da origem do lote defeituoso. Essa perda de rastreabilidade fragilizaria a aplicação de sanções contratuais e colocaria em risco a segurança alimentar dos servidores e vereadores.

c) Conflito de Logística Interna: O recebimento diário de itens de padaria exige horários fixos e rígidos. A fragmentação do contrato entre diferentes fornecedores geraria um fluxo desordenado de entregas, demandando múltiplas janelas de recebimento e gerando ineficiência administrativa.

9.7.1.2 - Portanto, para a adjudicação do Lote 1 a um único fornecedor, selecionado por menor preço por lote em ampla concorrência (com respeito aos preços unitários máximos), assegura continuidade, previsibilidade e economicidade operacional.



9.7.1.3 - A medida não afasta o direito de ME/EPP de participarem do Lote 1 em ampla concorrência, nem o tratamento favorecido residual cabível (empate ficto e preferência, nos termos dos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006 e do art. 4º da Lei nº 14.133/2021), quando aplicável.

9.7.2 – **Lote 2:** Destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, fulcrado no art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006 e no art. 4º, § 1º, da Lei nº 14.133/2021. A exclusividade fundamenta-se na presença de, no mínimo, 3 (três) fornecedores competitivos de âmbito local enquadrados nesse regime. A medida visa cumprir a função social do certame, ampliando a concorrência e fomentando o desenvolvimento dos pequenos negócios, sem prejuízo à economicidade e à qualidade da contratação.

## 10 – DA ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO E DAS PROPOSTAS

10.1 - O valor estimado da contratação perfaz a montante total de:

a) LOTE 1 - R\$ 161.358,80 (cento e sessenta e um mil, trezentos e cinquenta e oito reais e oitenta centavos); e

b) LOTE 2 - R\$ 31.200,00 (trinta e um mil e duzentos reais), conforme detalhado a seguir:

### LOTE 1:

| ITEM | QTDE | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                         | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL    |
|------|------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| 1    | 200  | KG | BISCOITO DE POLVILHO AZEDO                                                                                                                                                            | R\$ 70,000     | R\$ 14.000,000 |
| 2    | 200  | KG | BISCOITO DE QUEIJO. TIPO PETA                                                                                                                                                         | R\$ 70,000     | R\$ 14.000,000 |
| 3    | 500  | KG | BOLO - NOME: SABORES VARIADOS, BOLO TAMAMHO GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA INDIVIDUAL, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICACAO E VALIDADE DO PRODUTO.PRODUTO DE BALCÃO | R\$ 43,368     | R\$ 21.684,000 |
| 4    | 300  | KG | BROAS - MATERIA PRIMA: FUBA, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                        | R\$ 55,000     | R\$ 16.500,000 |



|   |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |                |
|---|-------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| 5 | 2.000 | UN | LANCHE TIPO SANDUICHE COM PAO DE FORMA RECHEADO. LANCHE PRONTO TIPO SANDUICHE PREPARADO COM PAO DE FORMA RECHEADO COM PRESUNTO DE CARNE SUINA E QUEIJO TIPO MUCARELA ORIGEM LEITE DE VACA. PESO ENTRE 100 A 110 GRAMAS. OS PRODUTOS UTILIZADOS DEVEM TER INSPECAO APROVADA PELO SIF/DIPOA. PRODUTO EMBALADO DE FORMA SEGURA. PRONTO PARA O CONSUMO.                           | R\$ 7,500  | R\$ 15.000,000 |
| 6 | 600   | KG | PAO - TIPO: SAL - FRANCÊS, PESO: 50 GR, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | R\$ 18,000 | R\$ 10.800,000 |
| 7 | 150   | PC | PAO - TIPO: SOVADO, PESO: 500 GR O PACOTE, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | R\$ 16,500 | R\$ 2.475,000  |
| 8 | 1.000 | UN | PAO COM CARNE MOIDA PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA PESANDO 50G, FORMATO E SABOR CARACTERÍSTICO OBTIDO PELA COCÇÃO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM 90G DE CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE PREPARADA COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E MILHO, COM NO | R\$ 8,000  | R\$ 8.000,000  |



|           |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |                |
|-----------|-------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
|           |       |    | MÍNIMO 10 POR CENTO DE VARIAÇÃO NO PESO. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA.                                                                                                                                                                                  |            |                |
| <b>9</b>  | 1.000 | UN | PAO COM SALSICHA PÃO DE HOT DOG PESANDO 20G COM 20CM, COM VARIAÇÃO MÍNIMA DE 10 POR CENTO NO PESO E NO TAMANHO. COM MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM SALSICHA, CEBOLA E MILHO. COLOCAR 3 COLHERES DE SOPA DE BATATA PALHA. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA. | R\$ 7,000  | R\$ 7.000,000  |
| <b>10</b> | 600   | KG | PAO DE QUEIJO PRONTO - TIPO: TRADICIONAL - APRESENTAÇÃO: ASSADO - TAMANHO: PESANDO APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA UNIDADE. PRODUTO DE BALCÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R\$ 57,133 | R\$ 34.279,800 |



|           |       |    |                                                                                                                             |           |                |
|-----------|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <b>11</b> | 4.000 | UN | ROSCA - TIPO: DE BALCÃO, PESO: 60 GR. VARIOS SABORES.                                                                       | R\$ 2,530 | R\$ 10.120,000 |
| <b>12</b> | 1.000 | UN | SANDUICHE NATURAL SANDUÍCHE NATURAL EM PÃO DE BATATA. RECHEIO COM FRANGO DESFIADO, MAIONESE E CENOURA. PESO APROXIMADO, 60G | R\$ 7,500 | R\$ 7.500,000  |

**LOTE 2:**

| ITEM     | QTDE   | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PREÇO UNITÁRIO | PREÇO TOTAL    |
|----------|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
| <b>1</b> | 26.000 | UN | SALGADOS VARIADOS PRONTOS. SALGADOS PRONTOS PARA CONSUMO ASSADOS OU FRITOS TIPO EMPADA DE FRANGO ESFIHA DE CARNE ENROLADINHO DE SALSICHA ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO COXINHA RISOLE KIBE PASTEL DE CARNE PASTEL DE QUEIJO BOLINHA DE QUEIJO. PESO ENTRE 29 A 32 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUTO ENTREGUE FRESCO E QUENTE COM BOA APRESENTACAO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITARIAS. | R\$ 1,200      | R\$ 31.200,000 |

**10.2 – DO VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO**



10.2.1 – **LOTE 1:** O valor estimado da contratação foi alcançado a partir da pesquisa de mercado com as seguintes fontes:

- ( ) Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços.
- ( ) Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços.
- ( ) Dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, com data e a hora de acesso.
- ( X ) Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de documento de pesquisa de mercado ou e-mail, com prazo máximo de até 6 (seis) meses. Justifica-se a escolha dos fornecedores pois: Foram consultados fornecedores sediados no município de Patrocínio/MG, com atuação comprovada no ramo de panificação, selecionados a partir de indicações do comércio local, garantindo a representatividade dos preços praticados no mercado local, em conformidade com o art. 23, §4º, da Lei nº 14.133/2021.
- ( ) Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital.
- ( ) Na situação disciplinada pelo art. 6º, §6º da Resolução nº 101, de 12 de dezembro de 2023, sempre que possível, a Câmara Municipal de Patrocínio fará uso também de preços de contratações anteriores do próprio Órgão Público, capazes de expressar a realidade de precificação do item

10.2.1.1 - Justificativa para não utilização dos dois primeiros métodos: Os sistemas oficiais e as tabelas de referência federais consolidam preços de mercados metropolitanos ou de grandes compras centralizadas, os quais não refletem os custos logísticos de entregas diárias, fracionadas e o custo dos insumos na microrregião de Patrocínio/MG. Portanto, para assegurar a vantajosidade real, evitar o risco de sobrepreço ou de licitação deserta por preços defasados, optou-se pela pesquisa direta com fornecedores locais, método que espelha com precisão a realidade econômica da praça onde o contrato será executado, em estrita observância ao princípio da realidade e da eficiência administrativa.



10.2.2 - **LOTE 2:** O valor estimado da contratação foi alcançado a partir da pesquisa de mercado com as seguintes fontes:

- ( ) Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Paineis de Preços.
- ( x ) Contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços.
- ( ) Dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo Federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, com data e a hora de acesso.
- ( ) Pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de documento de pesquisa de mercado ou e-mail, com prazo máximo de até 6 (seis) meses. Justifica-se a escolha dos fornecedores pois: \_\_\_\_\_.
- ( ) Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital.
- ( ) Na situação disciplinada pelo art. 6º, §6º da Resolução nº 101, de 12 de dezembro de 2023, sempre que possível, a Câmara Municipal de Patrocínio fará uso também de preços de contratações anteriores do próprio Órgão Público, capazes de expressar a realidade de precificação do item

10.3 – Para ambos os lotes para alcançar o valor estimado da contratação foi utilizado o método estatístico:

- ( ) Média dos valores apurados na pesquisa de mercado.
- ( ) Mediana dos valores apurados na pesquisa de mercado.
- ( x ) Menor valor apurado na pesquisa de mercado.

10.4 - A proposta de preços deverá ser apresentada com as quantidades, preço unitário e total, em moeda nacional, com três casas decimais, já consideradas as despesas dos tributos e demais custos que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

## **11 - DA INDICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

11.1 - Os recursos financeiros para atender as despesas decorrentes desta contratação estão previstos na dotação orçamentária sob a seguinte classificação funcional programática:



01.01.01.00.01.031.0001.00.2001.3.3.90.30.07.001500 - GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

## **12 - FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

12.1 - A presente contratação será formalizada por:

( ) Termo de contrato.

( ) Nota de empenho (quando se tratar de situação prevista nos incisos I e II, do art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021).

( X ) Ata de Registro de Preço.

## **13 - DAS SANÇÕES**

13.1 - Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

13.1.1 - dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.2 - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3 - dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4 - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

13.1.5 - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

13.1.7 - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;

13.1.8 - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o pregão eletrônico ou a execução do contrato;

13.1.9 - fraudar o pregão eletrônico ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.10.1 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio



entre os fornecedores, em qualquer momento do pregão, mesmo após o encerramento da fase de lances.

13.1.10.2 - Considera-se como comportamento inidôneo da mesma forma as condutas dos arts. 337-F, 337-I, 337-L e 337-O do Código Penal.

13.1.11 - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

13.1.12 - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2 - O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

13.2.1 - **Advertência** pela falta prevista no subitem 13.1.1 (ou infrações de menor potencial ofensivo), quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observados os princípios da razoabilidade e proporcionalidade.

13.2.2 - Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 13.1.1 a 13.1.12;

13.2.3 - Impedimento de licitar e contratar no âmbito do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 13.1.2 a 13.1.7 deste documento, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

13.2.4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 13.1.8 a 13.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

13.3 - Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1 - a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2 - as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3 - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4 - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.4 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.



13.5 - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

13.6 - Se durante o processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar.

13.7 - A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.8 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

13.9 - As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos itens 8.2 e seguintes, bem como poderão estar previstas nos anexos deste documento.

#### **14 – DAS CONDIÇÕES GERAIS**

14.1 - As quantidades solicitadas são uma estimativa da demanda da Câmara Municipal de Patrocínio, podendo ser utilizadas parcial ou totalmente, **não gerando direito à aquisição integral por parte da CONTRATADA.**

14.2 - O pagamento será realizado exclusivamente com base na quantidade de itens efetivamente entregues e recebidos, sendo vedada a cobrança de qualquer valor a título de taxa mínima ou garantia de consumo.

14.3 - A Câmara Municipal de Patrocínio reserva-se no direito de não aceitar nem receber qualquer produto em desacordo com o previsto neste Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao seu objeto, podendo rescindir a contratação.

14.4 - Qualquer tolerância por parte da CONTRATANTE, no que tange ao cumprimento das obrigações ora assumidas pela CONTRATADA, não importará, em hipótese alguma, em alteração contratual, novação, transação ou perdão, permanecendo em pleno vigor todas as condições do ajuste e podendo a Câmara exigir o seu cumprimento a qualquer tempo.



14.5 - A presente contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre a Câmara Municipal e os agentes, empregados ou demais pessoas designadas pela CONTRATADA para a execução do objeto contratual, sendo a CONTRATADA a única responsável por todas as obrigações ou encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter secundário ou qualquer outra.

14.6 - O presente Termo de Referência foi elaborado pelo Setor de Compras, em conformidade com as descrições e especificações detalhadas solicitadas pelo Diretor de Gestão, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, passa a integrar o processo administrativo formalizado.

Patrocínio, 24 de julho de 2026.

**Adriana Bernardes da Mota Borges**

Diretora de Compras, Licitações, Gestão de Contratos e Almoxarifado



**APÊNDICE I DO ANEXO I**  
**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

## **INTRODUÇÃO**

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

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

## **1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

A Câmara Municipal de Patrocínio atualmente oferece café da manhã e lanche da tarde aos seus servidores e vereadores, além de salgados durante as sessões legislativas, visando garantir condições adequadas de trabalho e bem-estar aos servidores, colaboradores e agentes políticos. Adicionalmente, identificou-se a necessidade de estender o fornecimento de salgados para as reuniões administrativas internas, medida indispensável para assegurar a eficiência e a continuidade dos trabalhos durante os alinhamentos e instruções institucionais.

Os principais problemas identificados são:

1. **Falta de Padronização:** Os produtos fornecidos atualmente não seguem um padrão de qualidade uniforme.
2. **Produtos Industrializados:** Em algumas ocasiões, são utilizados produtos industrializados ou congelados, que não atendem aos padrões de frescor e qualidade esperados para um ambiente institucional.
3. **Ausência de Controle de Qualidade:** Não há mecanismos eficazes de avaliação sensorial e de rejeição de produtos inadequados.
4. **Desperdício:** Produtos de baixa qualidade são desperdiçados, gerando custos desnecessários.
5. **Falta de Variedade:** A repetição de produtos e sabores gera insatisfação entre os servidores e vereadores.



6. **Logística Ineficiente:** Entregas em horários inadequados ou sem a devida conservação térmica comprometem a qualidade dos alimentos.

A presente contratação visa solucionar esses problemas por meio da aquisição de produtos de padaria e salgados de **qualidade superior**, com padrão de "produto de balcão" (fabricados no dia), fornecidos por empresa especializada, com controle rigoroso de qualidade, entregas programadas e cardápio variado.

A divisão em dois lotes permite atender a públicos e demandas distintas, com fornecedores especializados em cada segmento.

## 2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, sob o número de controle 39/2026, demonstrando o alinhamento com o planejamento da Administração.

## 3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos foram definidos com base na necessidade de garantir a qualidade, o frescor, a variedade e a segurança alimentar.

| REQUISITOS GERAIS                |                                                                                                                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Requisito                        | Descrição                                                                                                                             |
| <b>Produtos do Dia</b>           | Todos os produtos devem ser fabricados no dia da entrega, vedados produtos congelados ou com mais de 12 horas de fabricação           |
| <b>Ingredientes de Qualidade</b> | Utilização de ingredientes de primeira linha (farinha enriquecida, manteiga, ovos frescos, leite integral, queijo de boa procedência) |
| <b>Padrão de Balcão</b>          | Produtos com características sensoriais típicas de padaria artesanal (frescos, crocantes, macios, bem temperados)                     |
| <b>Logística de Entrega</b>      | Entregas em horários fixos (06h45min, 14h00min, entre 17h30min e 19h30min) com manutenção da temperatura adequada                     |



| Requisitos de Controle de Qualidade |                                                                                                            |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Requisito                           | Descrição                                                                                                  |
| <b>Amostra e Degustação</b>         | Apresentação de amostras antes da contratação para aprovação e fixação de padrão                           |
| <b>Avaliação Sensorial Diária</b>   | Verificação de aparência, textura, sabor, temperatura, peso no ato da entrega.                             |
| <b>CrITÉrios de Rejeição</b>        | Produtos fora do padrão (ressecados, empapados, frios, mal temperados) devem ser rejeitados e substituídos |
| <b>Rotatividade de Cardápio</b>     | Variedade de sabores com aprovação prévia da Administração                                                 |

#### 4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas foram calculadas com base no número de vereadores (15), e 70 (setenta) servidores, considerando o consumo diário e a frequência de sessões legislativas e reuniões administrativas internas.

##### Lote 1 – Produtos de Padaria:

| Item                                            | Quantidade Estimada Mensal | Justificativa                     |
|-------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Biscoito de polvilho azedo                      | 16,67 kg/mês               | Consumo diário                    |
| Biscoito de queijo tipo peta                    | 16,67 kg/mês               | Consumo diário                    |
| Bolo (sabores variados)                         | 41,67 kg/mês               | Consumo conforme cardápio semanal |
| Broas                                           | 25 kg/mês                  | Consumo conforme cardápio semanal |
| Lanche tipo sanduiche com pão de forma recheado | 166 unidades/mês           | Consumo conforme cardápio semanal |
| Pão francês                                     | 50 kg/mês                  | Consumo diário                    |
| Pão sovado                                      | 12 pacotes/mês             | Consumo conforme cardápio semanal |



|                     |                  |                                   |
|---------------------|------------------|-----------------------------------|
| Pão com carne moída | 83 unidades/mês  | Consumo conforme cardápio semanal |
| Pão com salsicha    | 83 unidades/mês  | Consumo conforme cardápio semanal |
| Pão de queijo       | 50 kg/mês        | Consumo conforme cardápio semanal |
| Rosca               | 333 unidades/mês | Consumo conforme cardápio semanal |
| Sanduíche natural   | 83 unidades/mês  | Consumo conforme cardápio semanal |

**Lote 2 – Salgados:**

| Item              | Quantidade Estimada Mensal | Justificativa                                                                                                          |
|-------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salgados variados | 2.166 unidades/mês         | Sessões ordinárias (segundas-feiras), extraordinárias (sob demanda) e reuniões administrativas internas (sob demanda). |

**5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO**

**5.1. Alternativas Analisadas:**

| Alternativa                                                   | Vantagens                                                               | Desvantagens                                                                                                                                   | Conclusão                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Aquisição de Produtos Industrializados (Congelados)</b> | Menor custo unitário de aquisição e maior prazo de validade do estoque. | Exige infraestrutura interna (fornos, fritadeiras), mão de obra dedicada ao preparo e licença sanitária específica para manipulação na Câmara. | <b>Descartada:</b><br>Incompatibilidade operacional e logística com a estrutura física atual do órgão. |



|                                                                                             |                                                                                                                              |                                                                                                                                     |                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2. Fornecimento por Estabelecimentos do Varejo Local (Padarias/Confeitarias)</b>         | Produtos prontos para consumo imediato, frescor diário, logística simplificada e alta flexibilidade de entregas fracionadas. | Custo unitário ligeiramente superior em relação aos insumos estritamente industrializados/crus.                                     | <b>Adotada:</b><br><b>Apresenta a melhor relação custo-benefício, garantindo agilidade e eficiência no atendimento das demandas diárias.</b> |
| <b>3. Contratação de Empresa Especializada em Alimentação (Buffet/Serviço Terceirizado)</b> | Rigor na fiscalização de processos operacionais de grandes volumes.                                                          | Custos operacionais elevados devido a taxas de administração, fretes complexos e rigidez contratual para entregas de pequeno porte. | <b>Descartada:</b><br>Não atende aos princípios da economicidade e da eficiência, onerando desnecessariamente o erário.                      |

**5.2. Fornecedores Potenciais:** O mercado local (Patrocínio e região) possui diversas padarias e confeitarias com capacidade de atender à demanda. A pesquisa de preços identificou pelo menos 2 fornecedores aptos para cada lote, garantindo competitividade.

**5.3. Práticas de Sustentabilidade:**

- a) Utilização de embalagens recicláveis ou biodegradáveis;
- b) Minimização de desperdício com produtos do dia e cardápio rotativo;
- c) Preferência por ingredientes locais e sazonais (quando possível).

**6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

Conforme pesquisa de mercado realizada junto a fornecedores locais e consultas a contratações similares da Administração Pública — executadas ou concluídas nos 12 (doze) meses anteriores à data desta pesquisa, inclusive mediante sistema de registro de preços —, obtiveram-se os seguintes valores estimados globais:



a) **LOTE 1:** R\$ 161.358,80 (cento e sessenta e um mil trezentos e cinquenta e oito reais e oitenta centavos); e

b) **LOTE 2:** R\$ 31.200,00 (trinta e um mil e duzentos reais).

Os valores unitários e o detalhamento por item serão especificados no Termo de Referência.

## **7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução compreende a contratação de empresa especializada para fornecimento de produtos de padaria (Lote 1) e salgados (Lote 2), em regime de registro de preços, com as seguintes características:

- a) **Produtos frescos, fabricados no dia da entrega**, com padrão de "produto de balcão";
- b) **Entrega programada** em horários específicos, sem custos adicionais;
- c) **Controle de qualidade** com degustação prévia, avaliação diária e critérios objetivos de rejeição;
- d) **Cardápio variado e rotativo**, com aprovação da Administração;
- e) **Garantia de substituição** imediata de produtos em desacordo.
- f) **Cardápio definido pela CONTRATANTE:** A Câmara Municipal de Patrocínio detém a prerrogativa exclusiva de definir o cardápio dos produtos a serem fornecidos, com base na aceitabilidade dos produtos junto aos servidores e vereadores. A CONTRATADA deverá enviar sugestões mensais cabendo à Administração aprovar ou solicitar ajustes. Tal sistemática garante que os produtos ofertados atendam às preferências e necessidades dos servidores e vereadores evitando desperdícios e insatisfação.

## **8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO**

A divisão em dois lotes justifica-se pelas seguintes razões:

- a) **Especificidades do Produto:** Produtos de padaria (pães, bolos, biscoitos) e salgados têm processos produtivos, ingredientes, logística e público-alvo distintos.
- b) **Ampla Competitividade:** Permite a participação de fornecedores especializados em cada segmento, ampliando o universo de licitantes.
- c) **Economicidade:** A especialização tende a gerar melhores preços e maior qualidade.
- d) **Fundamento Legal:** Art. 40, § 2º da Lei 14.133/21.



## 9 – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

- a) **Qualidade superior:** Produtos frescos, com ingredientes de qualidade, melhorando a satisfação dos servidores.
- b) **Redução de desperdício:** Produtos do dia, com cardápio variado, evitam sobras.
- c) **Padronização e controle:** Critérios objetivos de qualidade e rejeição garantem uniformidade.
- d) **Valorização dos servidores e vereadores:** Oferta de alimentação de qualidade é um fator de bem-estar e reconhecimento.
- e) **Economicidade:** A competição entre fornecedores especializados tende a reduzir preços sem sacrificar qualidade.

## 10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

A Câmara Municipal de Patrocínio deverá adotar as seguintes medidas previamente à celebração do instrumento contratual:

- a) Nomeação de fiscal e gestor do contrato (Diretor de Gestão e Diretor de Compras, Licitações, Gestão de Contratos e Almoxarifado, respectivamente);
- b) Definição de comissão de degustação para aprovação das amostras;
- c) Comunicação aos servidores e vereadores sobre o novo fornecimento e cardápio;
- d) Planejamento logístico para recebimento dos produtos no horário estabelecido; e
- e) Ajuste de espaço para armazenamento e distribuição dos produtos.

## 11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas em andamento que impactem direta ou indiretamente a presente contratação.

## 12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação adota as seguintes medidas para a mitigação dos impactos ambientais e sustentabilidade:

- a) Utilização de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis para a redução de resíduos sólidos;



- b) Preferência pelo fornecimento baseado no mercado e ingredientes locais, reduzindo as emissões de gases poluentes decorrentes do transporte;
- c) Fornecimento diário de produtos frescos, o que reduz a necessidade de estoques refrigerados e minimiza o desperdício de alimentos; e
- d) Preferência por produtos de fabricação artesanal/diária, reduzindo a utilização de conservantes químicos industriais.

### **13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Na presente contratação, podem ser listados os seguintes aspectos de viabilidade:

- a) **Viabilidade Técnica:** Identificou-se a existência de múltiplos fornecedores no mercado local com capacidade técnico-operacional para atender à demanda com produtos de fabricação diária e pronta entrega.
- b) **Viabilidade Operacional:** A logística de entregas diárias e fracionadas é plenamente exequível, tratando-se de prática rotineira e consolidada entre os estabelecimentos de panificação da região.
- c) **Viabilidade Orçamentária:** O valor global estimado para o certame mostra-se compatível com a dotação orçamentária disponível e com os preços praticados no mercado.
- d) **Viabilidade Ambiental:** Os impactos ambientais da contratação são de baixa magnitude e perfeitamente mitigáveis por meio do uso de embalagens adequadas e redução do desperdício.

### **14 – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

O quantitativo de produtos de padaria foi planejado para atender estritamente à demanda de cafés da manhã e lanches dos servidores e vereadores. Por sua vez, o lote de salgados foi dimensionado para suprir as necessidades das sessões plenárias e reuniões administrativas internas. A liberação de cotas para órgãos não participantes (caronas) comprometeria o planejamento logístico do certame e o pleno atendimento das demandas deste Poder Legislativo. Desta forma, não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação.



## **15 - RESPONSÁVEIS**

Patrocínio, 22 de julho de 2026.

**Adriana Bernardes da Mota Borges**

Diretora de Compras, Licitações, Gestão de Contratos e Almoxarifado



**APÊNDICE II DO ANEXO I**

**MAPA DE RISCOS**

**LOTE 1 (PADARIA):**

| <b>RISCO</b>                                                               | <b>NÍVEL</b> | <b>AÇÃO PREVENTIVA</b>                         | <b>AÇÃO REATIVA</b>                |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------|------------------------------------|
| Produtos com validade superior a 12 horas (ou 5 horas para os itens 8 e 9) | Alto         | Exigir etiqueta com data/horário de fabricação | Rejeitar; substituir imediatamente |
| Produtos ressecados, murchos ou com aspecto velho                          | Médio        | Exigir "produto de balcão" (fabricado no dia)  | Rejeitar; substituir               |
| Peso inferior ao especificado (>10% de desvio)                             | Médio        | Exigir pesagem no ato da entrega               | Rejeitar; glosar pagamento         |
| Entrega em horário inadequado                                              | Médio        | Fixar horários rígidos (06h45min e 14h00min)   | Notificar; aplicar multa           |
| Embalagem sem identificação obrigatória                                    | Médio        | Exigir etiqueta (fabricante, data, validade)   | Rejeitar o produto                 |

**LOTE 2 (SALGADOS):**

| <b>RISCO</b>                                  | <b>NÍVEL</b> | <b>AÇÃO PREVENTIVA</b>                              | <b>AÇÃO REATIVA</b>            |
|-----------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------|--------------------------------|
| Salgados entregues frios (temperatura < 50°C) | Alto         | Exigir finalização em até 60 minutos; caixa térmica | Rejeitar; substituir           |
| Recheio inferior a 40% do volume              | Médio        | Exigir proporção mínima no TR e Anexo II do Edital  | Rejeitar; substituir           |
| Odor de óleo reaproveitado ou ranço           | Médio        | Vedar reutilização de óleo                          | Rejeitar; notificar Vigilância |
| Salgados fritos e assados na mesma embalagem  | Médio        | Exigir segregação obrigatória                       | Rejeitar; reacondicionar       |



CÂMARA MUNICIPAL DE  
**PATROCÍNIO**

|                                      |       |                                          |                                   |
|--------------------------------------|-------|------------------------------------------|-----------------------------------|
| Produto congelado ou industrializado | Médio | Vedar produtos congelados/pré-fabricados | Rejeitar; aplicar sanções         |
| Presença de corpo estranho           | Médio | Exigir alvará sanitário e boas práticas  | Rejeitar; processo administrativo |





**APÊNDICE III DO ANEXO I**  
**DA AVALIAÇÃO TÉCNICA E SENSORIAL DAS AMOSTRAS**

**1. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E OBJETIVO**

1.1. O presente anexo estabelece os critérios objetivos para apresentação e julgamento de amostras, com fundamento no art. 17, §3º, art. 41, II, e art. 42, §2º da Lei nº 14.133/2021, e na jurisprudência do TCU (Acórdãos 1.168/2016-Plenário, 1.984/2019-Plenário e 2.022/2022-Plenário).

1.2. Objetiva verificar a conformidade do produto ofertado pelo licitante provisoriamente vencedor (LOTE 2 – SALGADOS) com as especificações do Termo de Referência, garantindo padrão de qualidade, frescor e aceitabilidade sensorial compatível com produto de balcão.

1.3. A exigência de amostras visa evitar aquisição de produtos de baixa qualidade, industrializados ou congelados, em estrita observância ao interesse público e ao princípio da eficiência (art. 37 CF).

**2. DAS CONDIÇÕES DE APRESENTAÇÃO, EMBALAGEM E IDENTIFICAÇÃO**

2.1. Concluída a fase de julgamento será exigida amostra apenas do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar do LOTE 2 (salgados).

2.2. A convocação será realizada por meio de mensagem na Plataforma Virtual Licitanet.

2.3. O local da entrega é na Câmara Municipal de Patrocínio, localizada na Rua Joaquim Carlos dos Santos, 199 - Cidade Jardim, Setor de Compras, de segunda a sexta-feira, das 08h00min às 16h00min.

2.4. Das embalagens:

a) Fica dispensado o uso de bandejas com divisórias, sendo permitidas embalagens simples, desde que garantam a integridade física dos produtos contra amassamentos e contaminações.

b) Os produtos assados e os fritos deverão ser acondicionados em embalagens distintas, sendo expressamente vedada a sua mistura em um mesmo recipiente, sob pena de rejeição imediata do lote.



c) A entrega poderá ocorrer em embalagens únicas, individuais ou fracionadas, conforme quantitativo previamente requisitado pela Câmara Municipal de Patrocínio, respeitada a segregação exigida na alínea "b".

2.5 - Todas as amostras deverão ser entregues sem custo para a Câmara.

### **3. QUANTITATIVO DE AMOSTRAS EXIGIDAS**

#### **Lote 2:**

| <b>ITENS (TIPOS DE SALGADOS)</b>                                                                                                                        | <b>QUANTIDADE PARA AMOSTRA</b>                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Empada, esfiha, enroladinho de salsicha, enroladinho de queijo e presunto, coxinha, risole, kibe, pastel de carne, pastel de queijo, bolinha de queijo. | 01 unidade de cada tipo (total de 10 unidades) |

3.1. As amostras servirão como padrão de qualidade para toda a vigência da Ata de Registro de Preços.

3.2 - A reprovação em um único item do Lote enseja a reprovação de todo o Lote, por força do julgamento por menor preço global.

### **4. DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO (AJUSTE PARA EXTERNALIDADE)**

4.1. A avaliação das amostras será realizada de forma objetiva por uma Comissão de Avaliação Técnica e Sensorial, composta por 3 (três) membros a serem designados em momento oportuno. Para garantir total isenção e impessoalidade, os membros serão desvinculados da condução do processo licitatório, do Setor de Compras e da Gestão do Contrato, sendo vedada a participação de qualquer pessoa ligada às empresas concorrentes.

4.2. A avaliação ocorrerá em sessão reservada, imediatamente após o recebimento agendado das amostras (sendo o peso aferidos no exato momento da entrega), garantindo a análise fidedigna do frescor e da crocância do produto. Todo o procedimento deverá contar com registro em Ata Fotográfica (fotos dos produtos, embalagens e pesagem na balança).

4.3. Antes do início dos trabalhos, os membros da Comissão assinarão Termo de Compromisso de Sigilo e Declaração de Imparcialidade.

### **5. DA AVALIAÇÃO**



5.1 - A avaliação será dividida em duas fases:

5.1.1 – Primeira fase – Verificação dos Critérios Eliminatórios (C/Ñ.C): A obtenção de "NÃO CONFORME (Ñ.C)" em qualquer dos critérios abaixo implica reprovação automática do lote, independentemente da nota sensorial.

**5.1.1.1. CRITÉRIOS ELIMINATÓRIOS (REPROVAÇÃO AUTOMÁTICA):**

| Nº | Critério Eliminatório                | Parâmetro de Verificação                                                                                                |
|----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Peso individual                      | Peso entre 29g e 32g por unidade, aferido em balança de precisão.                                                       |
| 2  | Sinais de congelamento ou degradação | Produto com ressecamento, murchamento, queimadura, cru por dentro, ou "adormecido".                                     |
| 3  | Odor estranho                        | Ranço, azedume, odor de óleo reaproveitado ou queimado.                                                                 |
| 4  | Corpo estranho                       | Presença de cabelo, inseto, sujidade ou qualquer material estranho.                                                     |
| 5  | Embalagem violada/insuficiente       | Embalagem rasgada, suja, ou que não proteja o produto.                                                                  |
| 6  | Proporção do recheio                 | Recheio com proporção visivelmente inferior a 50% (cinquenta por cento) do volume total do salgado, ou recheio ausente. |
| 7  | Falta de etiqueta                    | Ausência de qualquer uma das informações obrigatórias (fabricante, data, horário, validade).                            |
| 8  | Mistura de fritos e assados          | Acondicionamento de produtos fritos e assados na mesma embalagem/recipiente, sem segregação.                            |

5.1.2 – Segunda fase: Avaliação Sensorial.

Aprovada na fase eliminatória, a Comissão avaliará as amostras quanto aos atributos sensoriais, atribuindo avaliação de conformidade (atende) ou desconformidade (não atende).

**5.1.2.1. CRITÉRIOS SENSORIAIS:**



| <b>Critério Sensorial</b>      | <b>O que avaliar</b>                                                                                                 |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aspecto Visual</b>          | Coloração uniforme (dourado), ausência de queimado/cru, formato padrão, ausência de bolhas excessivas ou rachaduras. |
| <b>Aroma (Odor)</b>            | Odor característico, sem cheiro de ranço, óleo velho ou queimado.                                                    |
| <b>Sabor</b>                   | (MAIOR PESO) Equilíbrio do sal, realce do recheio, ausência de gosto de fermentação ou óleo reaproveitado.           |
| <b>Textura /<br/>Crocância</b> | Fritos: casquinha crocante e miolo cozido. Assados: massa macia/amanteigada (empadas) ou fina (esfihas).             |
| <b>Impressão Global</b>        | Nota geral do avaliador sobre a harmonização entre todos os atributos.                                               |

**5.1.2.1 – As amostras para serem aprovadas deverão ter no mínimo 2 (duas) avaliações de conformidade em cada um dos critérios de avaliação sensorial.**

## **6. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E DOS RECURSOS**

8.1. A Comissão de Avaliação Técnica e Sensorial realizará a avaliação dos critérios eliminatórios conforme modelo no APÊNDICE A.

8.2. Cada membro da Comissão de Avaliação Técnica e Sensorial realizará a avaliação das amostras em ficha individual (modelo no APÊNDICE B).

8.3. O resultado será lançado em Ata de Julgamento de Amostras (modelo no APÊNDICE C), com fotos, pesos aferidos e justificativa detalhada, publicada na Plataforma Virtual Licitanet para ciência dos interessados.

8.4 - Do resultado da avaliação de amostras caberá recurso no prazo de 3 dias úteis, nos termos do art. 165 da Lei 14.133/21, com efeito suspensivo.



**APÊNDICE A**

**MODELO DE AVALIAÇÃO DOS CRITÉRIOS ELIMINATÓRIOS**  
**COMISSÃO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA E SENSORIAL**

**PREGÃO Nº: 55/2026**

EMPRESA: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_

AVALIADORES: \_\_\_\_\_

**FASE 1: ELIMINATÓRIA**

| <b>CRITÉRIO</b>                                 | <b>C (CONFORME) /<br/>Ñ.C (NÃO CONFORME)</b> | <b>OBSERVAÇÕES DA COMISSÃO</b> |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Peso individual</b>                          | C ( ) Ñ.C ( )                                |                                |
| <b>Sinais de congelamento<br/>ou degradação</b> | C ( ) Ñ.C ( )                                |                                |
| <b>Odor estranho</b>                            | C ( ) Ñ.C ( )                                |                                |
| <b>Corpo estranho</b>                           | C ( ) Ñ.C ( )                                |                                |
| <b>Embalagem<br/>violada/insuficiente</b>       | C ( ) Ñ.C ( )                                |                                |
| <b>Proporção do recheio</b>                     | C ( ) Ñ.C ( )                                |                                |
| <b>Falta de etiqueta</b>                        | C ( ) Ñ.C ( )                                |                                |
| <b>Mistura de fritos e<br/>assados</b>          | C ( ) Ñ.C ( )                                |                                |

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Membro Avaliador 1**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Membro Avaliador 2**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Membro Avaliador 3**



**APÊNDICE B**

**MODELO DE FICHA DE AVALIAÇÃO INDIVIDUAL  
(A SER PREENCHIDA POR CADA MEMBRO DA COMISSÃO)**

**FICHA INDIVIDUAL COMISSÃO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA E SENSORIAL – LOTE II (SALGADOS)**

**PREGÃO Nº: 55/2026**

**AVALIADOR(A):** \_\_\_\_\_

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_ **CNPJ:** \_\_\_\_\_

**FASE 2: SENSORIAL:**

| <b>CRITÉRIO</b>             | <b>A (ATENDE) /<br/>Ñ.A (NÃO ATENDE)</b> | <b>OBSERVAÇÕES DO(A) AVALIADOR(A)</b> |
|-----------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>1. Aspecto Visual</b>    | A ( ) Ñ.A ( )                            |                                       |
| <b>2. Aroma</b>             | A ( ) Ñ.A ( )                            |                                       |
| <b>3. Sabor</b>             | A ( ) Ñ.A ( )                            |                                       |
| <b>4. Textura/Crocância</b> | A ( ) Ñ.A ( )                            |                                       |
| <b>5. Impressão Global</b>  | A ( ) Ñ.A ( )                            |                                       |

---

**Assinatura do Membro Avaliador**



**APÊNDICE C**

**MODELO DE ATA DE JULGAMENTO DE AMOSTRAS**

**ATA DE JULGAMENTO DE AMOSTRAS – LOTE II (SALGADOS)**

**PREGÃO Nº: 55/2026**

EMPRESA: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_

DATA/HORÁRIO RECEBIMENTO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2026 às \_\_\_\_:\_\_\_\_

DATA E HORÁRIO DA FABRICAÇÃO INFORMADO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2026 às \_\_\_\_:\_\_\_\_

**FASE 1: ELIMINATÓRIA**

**RESULTADO:**

( ) APROVADO – Prossegue para avaliação sensorial.

( ) REPROVADO – Motivo(s): \_\_\_\_\_

**FASE 2: AVALIAÇÃO SENSORIAL**

| CRITÉRIO             | AVALIADOR<br>1 | AVALIADOR<br>2 | AVALIADOR<br>3 | ATENDEU NO<br>MÍNIMO EM 2<br>AVALIAÇÕES |
|----------------------|----------------|----------------|----------------|-----------------------------------------|
| 1. Aspecto Visual    | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | ( ) SIM ( ) NÃO                         |
| 2. Aroma             | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | ( ) SIM ( ) NÃO                         |
| 3. Sabor             | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | ( ) SIM ( ) NÃO                         |
| 4. Textura/Crocância | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | ( ) SIM ( ) NÃO                         |
| 5. Impressão Global  | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | A ( ) Ñ.A ( )  | ( ) SIM ( ) NÃO                         |

**RESULTADO:**

( ) APROVADO

( ) REPROVADO – Motivo: As amostras não apresentaram no mínimo 2 (duas) avaliações de



CÂMARA MUNICIPAL DE  
**PATROCÍNIO**

conformidade em cada um dos critérios de avaliação sensorial, conforme subitem 5.1.2.1 da Avaliação Técnica e Sensorial das Amostras (Apêndice III do Anexo I) do edital.

**RESULTADO FINAL:**

( ) APROVADO

( ) REPROVADO: ( ) FASE ELIMINATÓRIA ( ) FASE SENSORIAL

**QUANTIDADE DE FOTOS ANEXAS:** \_\_\_\_\_

Patrocínio/MG, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

---

**Membro Avaliador 1**

---

**Membro Avaliador 2**

---

**Membro Avaliador 3**



**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA**

A licitante deverá enviar sua proposta, juntamente com o instrumento de outorga de poderes do representante legal que assinará o Contrato, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e do Edital.

Especificações conforme abaixo descrito:

**LOTE 1:**

| ITEM | QTDE  | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|-------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 1    | 200   | KG | BISCOITO DE POLVILHO AZEDO                                                                                                                                                                                                                                                                                     | R\$            | R\$         |
| 2    | 200   | KG | BISCOITO DE QUEIJO. TIPO PETA                                                                                                                                                                                                                                                                                  | R\$            | R\$         |
| 3    | 500   | KG | BOLO - NOME: SABORES VARIADOS, BOLO TAMAMHO GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA INDIVIDUAL, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICACAO E VALIDADE DO PRODUTO.PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                          | R\$            | R\$         |
| 4    | 300   | KG | BROAS - MATERIA PRIMA: FUBA, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                 | R\$            | R\$         |
| 5    | 2.000 | UN | LANCHE TIPO SANDUICHE COM PAO DE FORMA RECHEADO. LANCHE PRONTO TIPO SANDUICHE PREPARADO COM PAO DE FORMA RECHEADO COM PRESUNTO DE CARNE SUINA E QUEIJO TIPO MUCARELA ORIGEM LEITE DE VACA. PESO ENTRE 100 A 110 GRAMAS. OS PRODUTOS UTILIZADOS DEVEM TER INSPECAO APROVADA PELO SIF/DIPOA. PRODUTO EMBALADO DE | R\$            | R\$         |



|   |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |
|---|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|   |       |    | FORMA SEGURA. PRONTO PARA O CONSUMO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |     |
| 6 | 600   | KG | PAO - TIPO: SAL - FRANCÊS, PESO: 50 GR, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R\$ | R\$ |
| 7 | 150   | PC | PAO - TIPO: SOVADO, PESO: 500 GR O PACOTE, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | R\$ | R\$ |
| 8 | 1.000 | UN | PAO COM CARNE MOIDA PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA PESANDO 50G, FORMATO E SABOR CARACTERÍSTICO OBTIDO PELA COCÇÃO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM 90G DE CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE PREPARADA COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E MILHO, COM NO MÍNIMO 10 POR CENTO DE VARIAÇÃO NO PESO. DEVERÃO SER ACONDICINADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA. | R\$ | R\$ |
| 9 | 1.000 | UN | PAO COM SALSICHA PÃO DE HOT DOG PESANDO 20G COM 20CM, COM VARIAÇÃO MÍNIMA DE 10 POR CENTO NO PESO E NO TAMANHO. COM MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM SALSICHA,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | R\$ | R\$ |



|                                |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |     |
|--------------------------------|-------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
|                                |       |    | CEBOLA E MILHO. COLOCAR 3 COLHERES DE SOPA DE BATATA PALHA. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA. |            |     |
| <b>10</b>                      | 600   | KG | PAO DE QUEIJO PRONTO - TIPO: TRADICIONAL - APRESENTAÇÃO: ASSADO - TAMANHO: PESANDO APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA UNIDADE. PRODUTO DE BALCÃO.                                                                                                                           | R\$        | R\$ |
| <b>11</b>                      | 4.000 | UN | ROSCA - TIPO: DE BALCÃO, PESO: 60 GR. VARIOS SABORES.                                                                                                                                                                                                                   | R\$        | R\$ |
| <b>12</b>                      | 1.000 | UN | SANDUICHE NATURAL SANDUÍCHE NATURAL EM PÃO DE BATATA. RECHEIO COM FRANGO DESFIADO, MAIONESE E CENOURA. PESO APROXIMADO, 60G                                                                                                                                             | R\$        | R\$ |
| <b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b> |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>R\$</b> |     |

**LOTE 2:**

| ITEM     | QTDE   | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                             | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|----------|--------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| <b>1</b> | 26.000 | UN | SALGADOS VARIADOS PRONTOS. SALGADOS PRONTOS PARA CONSUMO ASSADOS OU FRITOS TIPO EMPADA DE FRANGO ESFIHA DE CARNE ENROLADINHO DE SALSICHA ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO | R\$            | R\$         |



CÂMARA MUNICIPAL DE  
**PATROCÍNIO**

|                                |  |  |                                                                                                                                                                                                                                    |            |  |
|--------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--|
|                                |  |  | COXINHA RISOLE KIBE PASTEL DE CARNE<br>PASTEL DE QUEIJO BOLINHA DE QUEIJO.<br>PESO ENTRE 29 A 32 GRAMAS POR<br>UNIDADE. PRODUTO ENTREGUE FRESCO<br>E QUENTE COM BOA APRESENTACAO E<br>EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS<br>SANITARIAS. |            |  |
| <b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b> |  |  |                                                                                                                                                                                                                                    | <b>R\$</b> |  |

Data de abertura:

Nome da empresa:

CNPJ/MF nº:

Endereço:

CEP:

Telefone: (DDD)

E-mail:

Dados bancários:

Nome do representante legal da empresa que assinará a Ata de Registro de Preços:

CPF/MF do representante legal da empresa que assinará a Ata de Registro de Preços:

RG/órgão emissor do representante legal da empresa que assinará o Contrato nº:

Caso não seja o representante da empresa que assinará a Ata de Registro de preços  
encaminhar cópia do Instrumento de outorga de poderes (em anexo à proposta)

Validade da proposta, conforme estipulado no Edital:

Condições do fornecimento dos itens, conforme estipulado no Termo de Referência.

Data e assinatura

Certificação digital





**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES EM SEU QUADRO DE  
FUNCIONÁRIOS**

Para fins de participação na Licitação a que se refere ao processo nº 55/2026, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO VIA REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS DE PADARIA E SALGADOS PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO, DIVIDIDA EM 2 (DOIS) LOTES DISTINTOS. OS PRODUTOS DE PADARIA (LOTE 1) DESTINAM-SE AO CONSUMO DIÁRIO NOS CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE DOS SERVIDORES E VEREADORES, ENQUANTO OS SALGADOS (LOTE 2) SÃO VOLTADOS ESPECIALMENTE PARA AS SESSÕES PLENÁRIAS ORDINÁRIAS E EXTRAORDINÁRIAS, BEM COMO PARA REUNIÕES INTERNAS, a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. (a) \_\_\_\_\_ (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da lei, que não possui no seu quadro de pessoal, menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, conforme o disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, ou menor de 14 (quatorze) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz.

\_\_\_\_\_ - \_\_, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
assinatura do representante legal da empresa



**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE SER MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO  
PORTE (EPP)**

Para fins de participação na Licitação a que se refere ao processo nº 55/2026, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO VIA REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS DE PADARIA E SALGADOS PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO, DIVIDIDA EM 2 (DOIS) LOTES DISTINTOS. OS PRODUTOS DE PADARIA (LOTE 1) DESTINAM-SE AO CONSUMO DIÁRIO NOS CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE DOS SERVIDORES E VEREADORES, ENQUANTO OS SALGADOS (LOTE 2) SÃO VOLTADOS ESPECIALMENTE PARA AS SESSÕES PLENÁRIAS ORDINÁRIAS E EXTRAORDINÁRIAS, BEM COMO PARA REUNIÕES INTERNAS, a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. (a) \_\_\_\_\_ (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da lei, que é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme o disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos são conhecidos na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência neste procedimento licitatório.

\_\_\_\_\_ - \_\_, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
assinatura do representante legal da empresa



**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Para fins de participação na Licitação a que se refere ao processo nº 55/2026, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO VIA REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS DE PADARIA E SALGADOS PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO, DIVIDIDA EM 2 (DOIS) LOTES DISTINTOS. OS PRODUTOS DE PADARIA (LOTE 1) DESTINAM-SE AO CONSUMO DIÁRIO NOS CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE DOS SERVIDORES E VEREADORES, ENQUANTO OS SALGADOS (LOTE 2) SÃO VOLTADOS ESPECIALMENTE PARA AS SESSÕES PLENÁRIAS ORDINÁRIAS E EXTRAORDINÁRIAS, BEM COMO PARA REUNIÕES INTERNAS, a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. (a) \_\_\_\_\_ (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da lei, em atendimento ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021, que:

(assinalar SOMENTE UM dos campos abaixo, conforme se enquadre)

( ) cumpre plenamente os requisitos de habilitação referentes à licitação em epígrafe.

( ) na condição de Microempresa/Empresa de Pequeno Porte cumpre plenamente os requisitos de habilitação referentes à licitação em epígrafe.

( ) na condição de Microempresa/Empresa de Pequeno Porte encontra-se em situação regular de habilitação referente à licitação em epígrafe, ressalvada a existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal, comprometendo-se a promover a sua regularização caso se sagre vencedora do certame, conforme os prazos estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006.

\_\_\_\_\_ - \_\_, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
assinatura do representante legal da empresa



**ANEXO VI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS  
PARA PESSOAS COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITAÇÃO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL**

Para fins de participação na Licitação a que se refere ao processo nº 55/2026, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO VIA REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS DE PADARIA E SALGADOS PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO, DIVIDIDA EM 2 (DOIS) LOTES DISTINTOS. OS PRODUTOS DE PADARIA (LOTE 1) DESTINAM-SE AO CONSUMO DIÁRIO NOS CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE DOS SERVIDORES E VEREADORES, ENQUANTO OS SALGADOS (LOTE 2) SÃO VOLTADOS ESPECIALMENTE PARA AS SESSÕES PLENÁRIAS ORDINÁRIAS E EXTRAORDINÁRIAS, BEM COMO PARA REUNIÕES INTERNAS, a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. (a) \_\_\_\_\_ (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da lei, que cumpre a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitação da Previdência Social e que atendam as regras de acessibilidade legalmente estabelecidas, em atendimento à Lei nº 14.133, de 2021.

\_\_\_\_\_ - \_\_, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

assinatura do representante legal da empresa



**ANEXO VII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPOSTA ECONÔMICA COMPREENDE A  
INTEGRALIDADE DOS CUSTOS PARA ATENDIMENTO DOS DIREITOS TRABALHISTAS**

Para fins de participação na Licitação a que se refere ao processo nº 55/2026, modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, cujo objeto é a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO VIA REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS DE PADARIA E SALGADOS PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO, DIVIDIDA EM 2 (DOIS) LOTES DISTINTOS. OS PRODUTOS DE PADARIA (LOTE 1) DESTINAM-SE AO CONSUMO DIÁRIO NOS CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE DOS SERVIDORES E VEREADORES, ENQUANTO OS SALGADOS (LOTE 2) SÃO VOLTADOS ESPECIALMENTE PARA AS SESSÕES PLENÁRIAS ORDINÁRIAS E EXTRAORDINÁRIAS, BEM COMO PARA REUNIÕES INTERNAS, a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. (a) \_\_\_\_\_ (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas Convenções Coletivas de Trabalho e nos Termos de Ajustamento de Conduta vigentes na data da entrega das propostas, em observância à Lei nº 14.133, de 2021.

\_\_\_\_\_ - \_\_, \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

assinatura do representante legal da empresa



**ANEXO VIII**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 22.223.978.0001-55, representada por seu Presidente, o vereador NÍKOLAS DE QUEIROZ ELIAS, brasileiro, agente público, inscrito no CPF/MF sob o nº \*\*\*.323.006-\*\* e na matrícula funcional nº 670, com sede na Rua Joaquim Carlos dos Santos, nº 199, bairro Cidade Jardim, nesta cidade de Patrocínio/MG, CEP 38.747-056, considerando o julgamento da licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS pelo critério de MENOR PREÇO POR LOTE (GRUPO DE ITENS), Processo Administrativo nº 55/2026 - Edital nº 07/2026, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#) e em conformidade com as disposições a seguir:

**1. DO OBJETO**

1.1. A presente Ata tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA(S) PARA FORNECIMENTO VIA REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS DE PADARIA E SALGADOS PARA CONSUMO NA CÂMARA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO, DIVIDIDA EM 2 (DOIS) LOTES DISTINTOS. OS PRODUTOS DE PADARIA (LOTE 1) DESTINAM-SE AO CONSUMO DIÁRIO NOS CAFÉS DA MANHÃ E LANCHES DA TARDE DOS SERVIDORES E VEREADORES, ENQUANTO OS SALGADOS (LOTE 2) SÃO VOLTADOS ESPECIALMENTE PARA AS SESSÕES PLENÁRIAS ORDINÁRIAS E EXTRAORDINÁRIAS, BEM COMO PARA REUNIÕES INTERNAS, especificado nos itens constantes no Termo de Referência (anexo I) do Processo nº 55/2026 - Edital de Licitação nº 07/2026.

**2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O(s) preço(s) registrado(s), as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, o(s) fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem.

**LOTE 1:**



CÂMARA MUNICIPAL DE  
**PATROCÍNIO**

| ITEM | QTDE  | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 1    | 200   | KG | BISCOITO DE POLVILHO AZEDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | R\$            | R\$         |
| 2    | 200   | KG | BISCOITO DE QUEIJO. TIPO PETA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R\$            | R\$         |
| 3    | 500   | KG | BOLO - NOME: SABORES VARIADOS, BOLO TAMAMHO GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA INDIVIDUAL, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICACAO E VALIDADE DO PRODUTO.PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                               | R\$            | R\$         |
| 4    | 300   | KG | BROAS - MATERIA PRIMA: FUBA, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | R\$            | R\$         |
| 5    | 2.000 | UN | LANCHE TIPO SANDUICHE COM PAO DE FORMA RECHEADO. LANCHE PRONTO TIPO SANDUICHE PREPARADO COM PAO DE FORMA RECHEADO COM PRESUNTO DE CARNE SUINA E QUEIJO TIPO MUCARELA ORIGEM LEITE DE VACA. PESO ENTRE 100 A 110 GRAMAS. OS PRODUTOS UTILIZADOS DEVEM TER INSPECAO APROVADA PELO SIF/DIPOA. PRODUTO EMBALADO DE FORMA SEGURA. PRONTO PARA O CONSUMO. | R\$            | R\$         |
| 6    | 600   | KG | PAO - TIPO: SAL - FRANCÊS, PESO: 50 GR, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                           | R\$            | R\$         |
| 7    | 150   | PC | PAO - TIPO: SOVADO, PESO: 500 GR O PACOTE, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                        | R\$            | R\$         |
| 8    | 1.000 | UN | PAO COM CARNE MOIDA PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA PESANDO 50G, FORMATO E SABOR CARACTERÍSTICO                                                                                                                                                                                                                                                         | R\$            | R\$         |



|   |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |
|---|-------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|   |       |    | OBTIDO PELA COCÇÃO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM 90G DE CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE PREPARADA COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E MILHO, COM NO MÍNIMO 10 POR CENTO DE VARIAÇÃO NO PESO. DEVERÃO SER ACONDICINADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA. |     |     |
| 9 | 1.000 | UN | PAO COM SALSICHA PÃO DE HOT DOG PESANDO 20G COM 20CM, COM VARIAÇÃO MÍNIMA DE 10 POR CENTO NO PESO E NO TAMANHO. COM MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM SALSICHA, CEBOLA E MILHO. COLOCAR 3 COLHERES DE SOPA DE BATATA PALHA. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA.                                                                                                 | R\$ | R\$ |



CÂMARA MUNICIPAL DE  
**PATROCÍNIO**

|                                |       |    |                                                                                                                                               |            |     |
|--------------------------------|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
| <b>10</b>                      | 600   | KG | PAO DE QUEIJO PRONTO - TIPO: TRADICIONAL - APRESENTAÇÃO: ASSADO - TAMANHO: PESANDO APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA UNIDADE. PRODUTO DE BALCÃO. | R\$        | R\$ |
| <b>11</b>                      | 4.000 | UN | ROSCA - TIPO: DE BALCÃO, PESO: 60 GR. VARIOS SABORES.                                                                                         | R\$        | R\$ |
| <b>12</b>                      | 1.000 | UN | SANDUICHE NATURAL SANDUÍCHE NATURAL EM PÃO DE BATATA. RECHEIO COM FRANGO DESFIADO, MAIONESE E CENOURA. PESO APROXIMADO, 60G                   | R\$        | R\$ |
| <b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b> |       |    |                                                                                                                                               | <b>R\$</b> |     |

**LOTE 2:**

| ITEM                           | QTDE   | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|--------------------------------|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| <b>1</b>                       | 26.000 | UN | SALGADOS VARIADOS PRONTOS. SALGADOS PRONTOS PARA CONSUMO ASSADOS OU FRITOS TIPO EMPADA DE FRANGO ESFIHA DE CARNE ENROLADINHO DE SALSICHA ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO COXINHA RISOLE KIBE PASTEL DE CARNE PASTEL DE QUEIJO BOLINHA DE QUEIJO. PESO ENTRE 29 A 32 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUTO ENTREGUE FRESCO E QUENTE COM BOA APRESENTACAO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITARIAS. | R\$            | R\$         |
| <b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b> |        |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>R\$</b>     |             |



2.2. As demais especificações dos produtos, condições de aceitabilidade e prazos de entrega constam detalhadamente no Termo de Referência (anexo I) do Processo nº 55/2026 - Edital de Licitação nº 07/2026. Do mesmo modo, quaisquer outros assuntos ou regramentos não abordados nesta Ata de Registro de Preços serão regidos pelas disposições contidas no referido Termo de Referência.

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

| ITEM | QTDE  | UM | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                           | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|-------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 1    | 200   | KG | BISCOITO DE POLVILHO AZEDO                                                                                                                                                                                              | R\$            | R\$         |
| 2    | 200   | KG | BISCOITO DE QUEIJO. TIPO PETA                                                                                                                                                                                           |                |             |
| 3    | 500   | KG | BOLO - NOME: SABORES VARIADOS, BOLO TAMAMHO GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA INDIVIDUAL, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICACAO E VALIDADE DO PRODUTO.PRODUTO DE BALCÃO                                   | R\$            | R\$         |
| 4    | 300   | KG | BROAS - MATERIA PRIMA: FUBA, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                          | R\$            | R\$         |
| 5    | 2.000 | UN | LANCHE TIPO SANDUICHE COM PAO DE FORMA RECHEADO. LANCHE PRONTO TIPO SANDUICHE PREPARADO COM PAO DE FORMA RECHEADO COM PRESUNTO DE CARNE SUINA E QUEIJO TIPO MUCARELA ORIGEM LEITE DE VACA. PESO ENTRE 100 A 110 GRAMAS. | R\$            | R\$         |



|   |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |
|---|-------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|   |       |    | OS PRODUTOS UTILIZADOS DEVEM TER INSPECAO APROVADA PELO SIF/DIPOA. PRODUTO EMBALADO DE FORMA SEGURA. PRONTO PARA O CONSUMO.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |     |
| 6 | 600   | KG | PAO - TIPO: SAL - FRANCÊS, PESO: 50 GR, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | R\$ | R\$ |
| 7 | 150   | PC | PAO - TIPO: SOVADO, PESO: 500 GR O PACOTE, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | R\$ | R\$ |
| 8 | 1.000 | UN | PAO COM CARNE MOIDA PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA PESANDO 50G, FORMATO E SABOR CARACTERÍSTICO OBTIDO PELA COCÇÃO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM 90G DE CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE PREPARADA COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E MILHO, COM NO MÍNIMO 10 POR CENTO DE VARIAÇÃO NO PESO. DEVERÃO SER ACONDICINADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR | R\$ | R\$ |



|    |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |
|----|-------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
|    |       |    | VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |     |
| 9  | 1.000 | UN | PAO COM SALSICHA PÃO DE HOT DOG PESANDO 20G COM 20CM, COM VARIAÇÃO MÍNIMA DE 10 POR CENTO NO PESO E NO TAMANHO. COM MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM SALSICHA, CEBOLA E MILHO. COLOCAR 3 COLHERES DE SOPA DE BATATA PALHA. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA. | R\$ | R\$ |
| 10 | 600   | KG | PAO DE QUEIJO PRONTO - TIPO: TRADICIONAL - APRESENTAÇÃO: ASSADO - TAMANHO: PESANDO APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA UNIDADE. PRODUTO DE BALCÃO.                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R\$ | R\$ |
| 11 | 4.000 | UN | ROSCA - TIPO: DE BALCÃO, PESO: 60 GR. VARIOS SABORES.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | R\$ | R\$ |
| 12 | 1.000 | UN | SANDUICHE NATURAL SANDUÍCHE NATURAL EM PÃO DE BATATA. RECHEIO COM FRANGO DESFIADO, MAIONESE E CENOURA. PESO APROXIMADO, 60G                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | R\$ | R\$ |



|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>VALOR TOTAL</b> | <b>R\$</b> |
|--------------------|------------|

**LOTE 1:**

| ITEM | QTDE  | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|------|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 1    | 200   | KG | BISCOITO DE POLVILHO AZEDO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | R\$            | R\$         |
| 2    | 200   | KG | BISCOITO DE QUEIJO. TIPO PETA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | R\$            | R\$         |
| 3    | 500   | KG | BOLO - NOME: SABORES VARIADOS, BOLO TAMAMHO GRANDE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLASTICA INDIVIDUAL, TRANSPARENTE, CONTENDO DATA DE FABRICACAO E VALIDADE DO PRODUTO.PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                               | R\$            | R\$         |
| 4    | 300   | KG | BROAS - MATERIA PRIMA: FUBA, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | R\$            | R\$         |
| 5    | 2.000 | UN | LANCHE TIPO SANDUICHE COM PAO DE FORMA RECHEADO. LANCHE PRONTO TIPO SANDUICHE PREPARADO COM PAO DE FORMA RECHEADO COM PRESUNTO DE CARNE SUINA E QUEIJO TIPO MUCARELA ORIGEM LEITE DE VACA. PESO ENTRE 100 A 110 GRAMAS. OS PRODUTOS UTILIZADOS DEVEM TER INSPECAO APROVADA PELO SIF/DIPOA. PRODUTO EMBALADO DE FORMA SEGURA. PRONTO PARA O CONSUMO. | R\$            | R\$         |
| 6    | 600   | KG | PAO - TIPO: SAL - FRANCÊS, PESO: 50 GR, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                           | R\$            | R\$         |
| 7    | 150   | PC | PAO - TIPO: SOVADO, PESO: 500 GR O PACOTE, PRODUTO DE BALCÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                        | R\$            | R\$         |



|   |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |
|---|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| 8 | 1.000 | UN | PAO COM CARNE MOIDA PÃO FRANCÊS COM CARNE MOÍDA PESANDO 50G, FORMATO E SABOR CARACTERÍSTICO OBTIDO PELA COCÇÃO EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL. FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE. COM 90G DE CARNE MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE PREPARADA COM MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E MILHO, COM NO MÍNIMO 10 POR CENTO DE VARIAÇÃO NO PESO. DEVERÃO SER ACONDICINADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA. | R\$ | R\$ |
| 9 | 1.000 | UN | PAO COM SALSICHA PÃO DE HOT DOG PESANDO 20G COM 20CM, COM VARIAÇÃO MÍNIMA DE 10 POR CENTO NO PESO E NO TAMANHO. COM MOLHO DE TOMATE PREPARADO COM SALSICHA, CEBOLA E MILHO. COLOCAR 3 COLHERES DE SOPA DE BATATA PALHA. DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O                                                                                                                                                                                                                                                                  | R\$ | R\$ |



|                                |       |    |                                                                                                                                               |            |     |
|--------------------------------|-------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----|
|                                |       |    | PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 5 HORAS APÓS A ENTREGA.                                                                          |            |     |
| <b>10</b>                      | 600   | KG | PAO DE QUEIJO PRONTO - TIPO: TRADICIONAL - APRESENTAÇÃO: ASSADO - TAMANHO: PESANDO APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA UNIDADE. PRODUTO DE BALCÃO. | R\$        | R\$ |
| <b>11</b>                      | 4.000 | UN | ROSCA - TIPO: DE BALCÃO, PESO: 60 GR. VARIOS SABORES.                                                                                         | R\$        | R\$ |
| <b>12</b>                      | 1.000 | UN | SANDUICHE NATURAL SANDUÍCHE NATURAL EM PÃO DE BATATA. RECHEIO COM FRANGO DESFIADO, MAIONESE E CENOURA. PESO APROXIMADO, 60G                   | R\$        | R\$ |
| <b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b> |       |    |                                                                                                                                               | <b>R\$</b> |     |

**LOTE 2:**

| ITEM     | QTDE   | UN | ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|----------|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| <b>1</b> | 26.000 | UN | SALGADOS VARIADOS PRONTOS. SALGADOS PRONTOS PARA CONSUMO ASSADOS OU FRITOS TIPO EMPADA DE FRANGO ESFIHA DE CARNE ENROLADINHO DE SALSICHA ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO COXINHA RISOLE KIBE PASTEL DE CARNE PASTEL DE QUEIJO BOLINHA DE QUEIJO. PESO ENTRE 29 A 32 GRAMAS POR UNIDADE. PRODUTO ENTREGUE FRESCO E QUENTE COM BOA APRESENTACAO E | R\$            | R\$         |



|                                |  |  |                                              |            |  |
|--------------------------------|--|--|----------------------------------------------|------------|--|
|                                |  |  | EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS<br>SANITARIAS. |            |  |
| <b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA</b> |  |  |                                              | <b>R\$</b> |  |

2.4. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

3.1. O órgão gerenciador será a Câmara Municipal de Patrocínio/MG.

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

### **4. DA ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada no Estudo Técnico Preliminar.

#### **Vedação a acréscimo de quantitativos**

4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços.

### **5. DA VALIDADE, DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CADASTRO RESERVA**

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, sem possibilidade de prorrogação, conforme justificativa constante no subitem 2.4 do Termo de Referência.

5.1.1. Eventual Contrato decorrente da Ata de Registro de Preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários.

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

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na Ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de



empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o [art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

5.3. Eventuais contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o [art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.4. Após a homologação da licitação deverão ser observadas as condições para formalização da Ata de Registro de Preços abaixo relacionadas.

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

5.4.2. Será incluído na Ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. aceitarem cotar os preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da Ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. quando o licitante vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital; e

5.7.2. quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da Ata de Registro de Preços.



5.9. Após a homologação da licitação o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidos no Edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

5.10. A Ata de Registro de Preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

5.11. Quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidos, e observado o disposto no item 5.7, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, poderá:

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

5.12.2. adjudicar e, eventualmente, firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

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

## **6. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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



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

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

## **7. DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS**

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

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

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

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

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

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

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão e o fornecedor deverá



cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de Registro de Preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

## **8. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

8.1. Assim como a liberação de cotas para órgãos não participantes (caronas) foi vedada para não comprometer o pleno atendimento deste Poder Legislativo, as regras de remanejamento interno seguem a mesma rigidez de controle. Como os quantitativos de produtos de padaria e salgados foram planejados e dimensionados estritamente para suprir as demandas específicas dos cafés, lanches, sessões plenárias e reuniões administrativas internas, qualquer redistribuição desordenada de cotas afetaria o cronograma de produção diária e a logística acordada com o fornecedor.

## **9. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS**

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

9.1.1. descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado;

9.1.2. não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;



- 9.1.3. não aceitar manter seu preço registrado;
- 9.1.4. sofrer sanção prevista nos [incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

- 9.4.1. por razão de interesse público;
- 9.4.2. a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

## **10. DAS PENALIDADES**

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

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a Ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços.



## **11. DAS CONDIÇÕES GERAIS**

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Patrocínio-MG, xx de xx de 2026.

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)  
registrado(s)



**ANEXO I**  
**CADASTRO RESERVA**

**Anexo I**  
Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

| Item do TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |         |            |                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|---------|------------|----------------|
|            | Especificação                                                         | Unidade | Quantidade | Valor Unitário |
|            |                                                                       |         |            |                |

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

| Item do TR | Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante) |         |            |                |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|---------|------------|----------------|
|            | Especificação                                                         | Unidade | Quantidade | Valor Unitário |
|            |                                                                       |         |            |                |