



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 007/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026

CONTRATANTE: CÂMARA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS –
UASG 929630

OBJETO: Aquisição escalonada de gêneros alimentícios para atendimento das demandas institucionais da Câmara Municipal de Divinópolis/MG.

Observação: Havendo divergência do descritivo do item cadastrado no Portal Comprasnet com o do Edital, prevalecerá o descritivo do Edital.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO (ESTIMADO): R\$ 155.755,64 (Cento e cinquenta e cinco mil, setecentos e cinquenta e cinco reais e sessenta e quatro centavos).

DATA E HORÁRIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: até às 14 (quatorze) horas do dia 14/04/2026.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 14/04/2026 às 14h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço Global

MODO DE DISPUTA: Aberto e fechado.

PREFERENCIAL ME/EPP/EQUIPARADAS: SIM.

PLATAFORMA DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL:
www.comprasnet.gov.br



Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	8
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	11
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	13
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	14
6. DA FASE DE JULGAMENTO.....	19
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	21
8. DOS RECURSOS.....	26
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	27
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	32
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	33



**CÂMARA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2026**

(Processo Administrativo nº 007/2026)

Torna-se público que a CÂMARA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS, sediada na Rua São Paulo, 277, Centro, CEP 35500.006, Divinópolis/MG, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto Municipal nº 15.995/23 e demais legislações aplicáveis nos termos do Decreto Municipal nº 15.980/23 e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste PREGÃO ELETRÔNICO, a aquisição escalonada de gêneros alimentícios para atendimento das demandas institucionais da Câmara Municipal de Divinópolis/MG conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e especificações da tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTI-DADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Quitandas diversas (biscoito / rosquinha).	461735	Kg	160	R\$ 55,35	R\$ 8.856,00
02	Bolo sem recheio.	476817	Kg	75	R\$ 22,96	R\$ 1.722,00
03	Frutas picadas Especificação: composta por frutas picadas, sendo no mínimo 4 variedades, podendo ser frutas da época.	464449	Pote 200 gramas	900	R\$ 9,26	R\$ 8.334,00
04	Leite Tipo C.	446005	Embalagem plástica 1 litro	1270	R\$ 6,36	R\$ 8.077,20
05	Manteiga. Especificação: 1ª qualidade. Com selo de inspeção do SIF.	446393	Pote 500 gramas	290	R\$ 30,62	R\$ 8.879,80
06	Pão de queijo pequeno.	460497	Kg	160	R\$ 39,49	R\$ 6.318,40
07	Pão de sal pequeno (tipo francês). Especificação: 50 gramas/unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento	460380	Kg	1750	R\$ 19,36	R\$ 33.880,00



	biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. Entrega: embalados individualmente em saco de papel kraft.					
08	Refrigerante comum. Especificação: 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	305351	Garrafa Pet 2 litros	110	R\$ 13,03	R\$ 1.433,30
09	Refrigerante Zero Açúcar. Especificação: 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	232358	Garrafa Pet 2 litros	110	R\$ 13,36	R\$ 1.469,60
10	Salgados tradicionais variados.	270025	Kg	320	R\$ 53,89	R\$ 17.244,80
11	Suco de fruta. Sabores: uva, goiaba, acerola, caju, manga.	334296	Embalagem 1 litro	110	R\$ 9,54	R\$ 1.049,40
12	Café torrado e moído. Tipo único. Ponto de torra escura. Pacote de 500 gramas.	606522	Pacote	800	R\$ 37,67	R\$ 30.136,00
13	Açúcar cristal. Coloração: branco. Pacote de 5 quilogramas.	603269	Pacote	190	R\$ 18,10	R\$ 3.439,00
14	Adoçante líquido dietético. Coloração: transparente. Ingredientes: ciclamato / sacarina. Sem aspartame. Frasco de 100 ml.	352500	Frasco	24	R\$ 16,11	R\$ 386,64
15	Kit alimentício individual para cursos e eventos. Especificações: Cada unidade corresponde ao seguinte quantitativo: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; e 250 ml de refrigerante zero açúcar.	636487	Unidade	1350	R\$ 18,17	R\$ 24.529,50
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 155.755,64	

1.1.1. Havendo qualquer inconsistência nos códigos CATMAT dos itens apresentados na tabela, prevalecerão aqueles constantes neste Edital.

1.1.2. Havendo divergências entre as descrições dos itens constantes neste edital e as constantes no catálogo do Compras.gov.br (CATMAT), prevalecerá a descrição constante neste edital.

1.1.3. Nos preços apresentados pela interessada na Proposta Comercial deverão estar incluídos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes, inclusive os valores referentes à entrega dos itens.

1.1.4. A contratação será formalizada por meio de contrato administrativo com vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, a critério da Administração, por igual e sucessivo período, observada a vigência máxima de 10 (dez) anos, conforme disposto no art. 107 da Lei nº 14.133/2021.



Limitação territorial

1.2. A licitante deverá comprovar possuir sede, filial ou ponto de fabricação no município de Divinópolis (MG), conforme Estudo Técnico Preliminar e Documento de Análise de Riscos.

1.2.1. Essa limitação justifica-se pela natureza perecível dos itens em questão, que possuem curto prazo de validade, bem como pela necessidade de entregas diárias, a serem realizadas de segunda-feira a sábado, impreterivelmente até as 13 horas. A pontualidade e a frequência das entregas são essenciais para garantir a qualidade e o frescor dos produtos.

Marcas ou modelos de referência

1.3. Para a presente aquisição, sugere-se como referência para os produtos ofertados as marcas a seguir dispostas ou outras de similar ou melhor qualidade:

- a) Item 08 – Refrigerante comum: Coca-cola, Fanta, Mate Couro, Sprite, Kuat.
- b) Item 09 – Refrigerante zero açúcar: Coca-cola, Fanta, Mate Couro, Sprite, Kuat.
- c) Item 12 – Café: Barão, Três Corações, Pilão, Melitta, Fort, Divinópolis, Fino Grão, União, Varanda, Uno.
- d) Item 13 – Açúcar: Delta, Cristal de Minas, Coruripe.
- e) Item 14 – Adoçante: Zero Cal, Adocyl, Assugrin.

1.3.1. As marcas indicadas como referência neste processo são amplamente reconhecidas e consolidadas no mercado por sua qualidade e pelo alto padrão que entregam ao longo dos anos.

1.4. As marcas indicadas são mera referência, ou seja, um parâmetro de qualidade do objeto simplesmente para facilitar a sua descrição, sendo aceitos produtos de qualidade reconhecidamente equivalente ou superior em todos os requisitos.

1.5. A Administração exigirá que a empresa participante do certame demonstre qualidade compatível com a marca de referência mencionada em todos os requisitos

1.6. Para o Item 12 (Café), caso o fornecedor opte por uma das marcas de referência constantes no item 1.3, c, deste edital, estará dispensado o envio de amostra de que trata o item 1.16. deste edital.

Marcas vedadas

1.7. Conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar, principalmente como medida de proteção da saúde, para o Item 12 (Café), fica vedada a oferta das marcas classificadas como impróprias para o consumo nos últimos 12 (doze) meses pelo Programa Nacional de Prevenção e Combate à Fraude e Clandestinidade em Produtos de Origem Vegetal do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Entrega



1.8. A Contratada deverá dispor de condições para realizar a entrega dos itens diariamente, conforme disposto nos itens 1.32 a 1.34. deste edital.

1.9. No caso específico do Item 7 (pão de sal pequeno), para que os produtos não sejam entregues amassados, a Contratada deverá realizar a entrega em caixa plástica retornável do tipo caixa organizadora ou caixa hortifruti.

Qualidade

1.10. Todos os itens devem ser entregues em embalagem adequada à finalidade alimentícia.

1.11. Para os itens 05 (manteiga), 08 (refrigerante comum), 09 (refrigerante zero açúcar), 11 (suco de fruta), 12 (café), 13 (açúcar) e 14 (adoçante), o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

1.12. O item 04 (leite tipo C), por ser altamente perecível, deverá ter sido envasado nas 48 horas anteriores à entrega e ter estado armazenado em temperatura entre 0 e 7° C.

1.13. Os itens 03 (frutas picadas), 04 (leite tipo C), 05 (manteiga), 08 (refrigerante comum), 09 (refrigerante zero açúcar) e 11 (suco de fruta) devem ser entregues refrigerados.

1.14. Para o item 07 (pão de sal) a entrega deverá ser feita com cada pão em embalagem individual de papel kraft.

1.15. Os itens 01 (quitandas diversas), 02 (bolo sem recheio), 06 (pão de queijo pequeno), 07 (pão de sal), e 10 (salgados tradicionais variados) devem ser entregues em pleno frescor.

Exigência de amostras

1.16. Para o Item 12 (Café), far-se-á necessária a exigência de apresentação de amostra – uma embalagem unitária, a fim de verificar se o produto ofertado pela licitante vencedora da fase de lances atende as especificações exigidas por este Edital, observada as seguintes exigências:

1.16.1. Somente deverá ser convocado para o envio de amostras o fornecedor que encaminhar pelo menos 1 (uma) declaração de atendimento satisfatório emitida por outro órgão ou entidade que tenha adquirido o produto;

1.17. A amostra deverá ser entregue na Diretoria de Administração e Suprimentos da Câmara Municipal de Divinópolis, situada na Rua São Paulo, nº 277, Praça Jovelino Rabelo, Centro, Divinópolis (MG), no horário compreendido entre 12 e 18 horas, nos dias úteis, no prazo limite de até 3 (três) dias úteis após a notificação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

1.18. A amostra deverá conter identificação da empresa interessada e indicação do número do processo administrativo ao qual se refere e estar acompanhada do laudo que comprove que o produto está de acordo com as determinações da Portaria SDA nº 570/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado, principalmente no disposto em seus arts. 7º e 16.



1.19. A amostra será avaliada por comissão composta por servidores da Câmara Municipal de Divinópolis, conforme os critérios estipulados no Anexo II deste edital.

1.19.1. Não poderão participar da comissão avaliadora das amostras servidores envolvidos no presente processo de contratação.

1.20. Os resultados das avaliações serão comunicados aos possíveis fornecedores pelo campo “chat” da plataforma de compras do Governo Federal – compras.gov.br e serão disponibilizados no Portal da Transparência da Câmara Municipal de Divinópolis.

1.21. As amostras aprovadas poderão ser utilizadas como parâmetro de qualidade na ocasião do fornecimento.

1.22. Caso a primeira amostra apresentada pela licitante seja reprovada, será facultado o envio de uma segunda amostra, de marca diversa, para nova avaliação, observadas as mesmas regras estabelecidas neste edital.

1.23. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ofertada pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste edital.

1.24. Após a divulgação do resultado final da disputa, as amostras entregues e não aceitas deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no horário entre 12 e 18 horas. Após esse prazo tais materiais poderão ser descartados pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Kit alimentício individual

1.25. O kit alimentício individual para cursos e eventos (Item 15) será mensurado por unidade, sendo que uma unidade corresponde ao seguinte quantitativo a ser fornecido: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; e 250 ml de refrigerante zero açúcar.

1.26. Havendo algum curso ou evento com necessidade de kit alimentício individual, o setor responsável da Contratante fará o levantamento do número de convidados que confirmaram presença na atividade e fará a solicitação dos alimentos.

1.27. A mensuração de cada kit é apenas um parâmetro de consumo médio individual. Assim, não será necessário que a contratada faça a montagem dos kits, ou o porcionamento individual dos alimentos, os quais serão dispostos para que os próprios convidados se sirvam. Não será de responsabilidade da Contratada, também, qualquer o fornecimento de mão de obra para a prestação de serviço de garçom/garçonete, bem como de itens como mesas e cadeiras, toalhas de mesa e itens de decoração, jarras e copos, pratos, guardanapos de papel e outros.

1.28. Considerando que o refrigerante é envasado comumente em garrafas de 2 litros, sempre que o pedido não possibilitar a entrega de quantidades iguais para refrigerante comum e zero açúcar, deverá ser priorizado o refrigerante zero açúcar.

1.29. Os subitens que compõem o Item 15 devem se adequar aos mesmos requisitos que os demais itens da contratação, especialmente no que concerne às marcas e modelos de referência e à qualidade.



Modelo de Execução do Objeto

1.30. Os itens entregues deverão estar estritamente de acordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e neste edital.

1.31. O fornecimento dos itens deverá ocorrer de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses, ou até esgotar a quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida, de acordo com a necessidade de consumo desta Casa Legislativa.

1.32. Para os itens 1 a 14, a Contratada deverá fornecer os produtos alimentícios de segunda-feira a sábado, de acordo com a demanda da Contratante, cumprindo escala elaborada semanalmente.

1.32.1. Poderão, excepcionalmente, ocorrer pedidos não programados previamente, sendo que, nesses casos, a entrega deverá respeitar horário estipulado pela Contratante, sendo garantido à Contratada o prazo mínimo de 2 (duas) horas para a produção e entrega dos itens.

1.33. Para o item 15, pedidos para mais de 20 (vinte) pessoas deverão ser feitos pela Contratante com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e pedidos para até 20 (vinte) pessoas deverão ser feitos com pelo menos 4 (quatro) horas de antecedência.

1.34. Os produtos serão entregues na Cantina da Câmara Municipal de Divinópolis, situada na Rua São Paulo, 277, Praça Jovelino Rabelo, Centro, Divinópolis (MG).

1.34.1. Excepcionalmente, poderão ocorrer entregas em outros locais, conforme comunicação prévia da Contratante.

1.35. Quando da entrega dos produtos, estes devem vir acompanhados da nota de pedido discriminando todos os itens entregues e seus quantitativos, bem como o valor total daquele pedido, para posterior verificação e análise da nota fiscal.

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

1.36. Os critério de medição e pagamento estão disponibilizados no item 7. do Termo de Referência.

1.37. As obrigações da contratante e da contratada estão disponibilizadas nos itens 5.17. e 5.18. do Termo de Referência.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).



2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista 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, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

2.5. Será concedido tratamento favorecido para microempresas e empresas de pequeno porte e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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



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

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

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.6.2 e 2.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.



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

2.10. O disposto nos itens 2.6.2 e 2.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. A vedação de que trata o item 2.6.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

3.2.1. 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;

3.2.2. 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;

3.2.3. 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;



3.2.4. sendo o caso, 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.

3.2.5. O Licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.3. O Licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 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 n.º 14.133, de 2021.

3.4. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ou 3.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

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

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



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

3.9.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço.

3.9.2. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 3.8 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.

3.10. 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.

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

3.12. Não cabe às licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor total;

4.1.2. Marca (se for o caso);

4.1.3. Fabricante (se for o caso);



4.1.4. Quantidade cotada (não podendo cotar em quantitativo inferior indicado no Edital);

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

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

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

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

4.8. O descumprimento das regras supramencionadas pelos Contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas 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 Federal; 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, horário e local indicados neste Edital.



- 5.2. Os Licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.
- 5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro 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;
- 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 menor valor ou maior percentual de desconto 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\$ 1,00 (um real).
- 5.9. O Licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.10. A etapa de lances da sessão pública será do modo ABERTO E FECHADO, conforme Art. 56, I e II da Lei nº 14.133/2021.
- 5.11. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor



da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

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

5.18. 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, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



5.18.1. 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.

5.18.2. 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.

5.18.3. 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.

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

5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

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

5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações



dos órgãos de controle.

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

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

5.19.2.2. empresas brasileiras;

5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a Licitação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.20.1. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de execução dos serviços ou de qualquer outro motivo.

5.20.2. 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.

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

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



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

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 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. SICAF;

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

6.1.3. 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, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

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



similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

6.4. Caso a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, a Pregoeira verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 e 3.3 deste Edital.

6.5. 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 máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1. conter vícios insanáveis;

6.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.6.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.7. Conforme disposto no art 34 da IN SEGES/ME nº 73 de 30 de setembro de 2022, será considerado



indício de inexecuibilidade as propostas apresentadas com valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.7.1. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o item 6.7, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

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

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

6.8. Se houver indícios de inexecuibilidade 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.

6.9. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o Licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço ou diminuição do desconto e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a



capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou cópia.

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

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

7.5. 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, quando for o caso.

7.6. 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.

7.7. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

7.7.1. 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. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.8. É de responsabilidade do Licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe 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. (IN nº



3/2018, art. 7º, caput).

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

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

7.9.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de DUAS HORAS, prorrogável por igual período, contado da solicitação da Pregoeira.

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

7.10.1. 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.

7.11. 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, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.11.1. 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

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

7.12. 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.

7.13. Na hipótese de o Licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a



proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.10.1.

7.14. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do Licitante cuja proposta atenda ao Edital de Licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.15. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

7.15.1. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar declaração de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme previsão no Art. 4º, § 2º da Lei 14.133/2021, conforme anexo.

7.16. Para a habilitação jurídica, serão exigidos:

7.16.1. Para sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

7.16.3. Para filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

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

7.17. Para a habilitação fiscal, social e trabalhista, serão exigidos:



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

7.17.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN) referente a todos os créditos tributários federais e à dívida ativa da União;

7.17.3. Prova de regularidade com Fundo de Garantia do Tempo de serviço (FGTS);

7.17.4. Prova de inexistência de débitos inadimplentes perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

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

7.17.5.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.17.6. Declaração de que 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 art. 7º. XXXIII da Constituição Federal.

7.17.7. Para ME e EPP, declaração de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.18. Serão exigidos os seguintes documentos para a comprovação da QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.18.1. Alvará da Vigilância Sanitária válido, emitido pela autoridade sanitária municipal competente, dentro do prazo de vigência na data da licitação, sendo a licença específica para a atividade relacionada ao objeto da contratação.

7.18.1.1. Na eventualidade de a licitante vencedora não poder apresentar o Alvará da



Vigilância Sanitária válido, seja por atrasos na emissão, suspensão temporária do serviço pelo órgão responsável, ou quaisquer outras circunstâncias que escapem ao seu controle direto, a mesma deverá protocolar um pedido formal para postergar a entrega deste documento para após a efetivação do contrato, quando o alvará for emitido. Neste cenário, a licitante fica autorizada a submeter, em caráter provisório, documentação alternativa que ateste sua idoneidade do ponto de vista sanitário, podendo incluir:

- a) Protocolo de solicitação ou renovação do alvará;
- b) Declaração de conformidade sanitária assinada por profissional qualificado;
- c) Relatório da última inspeção sanitária realizada (se disponível);
- d) Termo de compromisso detalhando o prazo previsto para regularização.

7.18.1.2. A administração reserva-se o direito de avaliar esta documentação provisória, podendo aceitá-la, solicitar informações adicionais ou rejeitá-la, caso julgue insuficiente.

7.18.1.3. Esta concessão não exime a licitante da obrigação de apresentar o Alvará tão logo seja emitido, sob risco de rescisão contratual.

7.18.2. Embora o Estudo Técnico Preliminar sugira a exigência de atestados de capacidade técnica, optou-se por não adotar tal requisito neste processo. Isso porque a contratação já prevê limitação territorial, de modo que a inclusão adicional da exigência de atestado poderia restringir excessivamente a participação de potenciais interessadas.

8. DOS RECURSOS

8.1. 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 14.133/21.

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



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

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

8.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 10 (dez) minutos.

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

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

8.5. 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.

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

8.7. 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.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico da Câmara Municipal.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES



9.1. Comete **infração administrativa**, nos termos deste Edital e de seus anexos, da lei e da Portaria CM nº 060/2025 desta Câmara Municipal, o Licitante que, com **dolo ou culpa**:

9.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

9.1.2. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

9.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

9.1.4. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

9.1.5. Deixar de entregar toda a documentação exigida para o certame ou solicitado pela Pregoeira para análise complementar ou entregar documentação em manifesta desconformidade com as exigências do instrumento convocatório;

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

9.1.6.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.6.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.6.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.6.4. deixar de apresentar amostra; ou vídeo demonstrativo, quando for o caso;

9.1.6.5. apresentar proposta ou amostra ou vídeo demonstrativo em desacordo com as especificações do edital;



9.1.6.6. deixar de encaminhar, ou encaminhar em manifesta desconformidade com o instrumento convocatório, as amostras ou vídeos demonstrativos solicitados pela Pregoeira;

9.1.6.7. deixar de atender a convocações da Pregoeira durante o trâmite do certame ou atendê-las de forma insatisfatória;

9.1.6.8. abandonar o certame;

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

9.1.7.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

9.1.9. Fraudar a licitação.

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

9.1.10.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.10.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.10.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada, quando exigida;

9.1.10.4. apresentar vídeo demonstrativo manipulado, com o objetivo de falsear a verdade, quando exigido;

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



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

9.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/21, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. Advertência;

9.2.2. Multa;

9.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. As peculiaridades do caso concreto

9.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato lícitado, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.



9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.5, 9.1.6 e 9.1.7, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.1.8, 9.1.9, 9.1.10, 9.1.11 e 9.1.12 a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.2, 9.1.3, 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6 e 9.1.7 quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Divinópolis/MG, pelos prazos fixados na Portaria CM nº 60/25.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.8, 9.1.9, 9.1.10, 9.1.11 e 9.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.5, 9.1.6 e 9.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.7, caracterizará o **descumprimento total** da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à **imediata perda da garantia** de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 3 (três) ou mais servidores estáveis, conforme Portaria CM nº60/2025, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o Licitante ou o Adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.



9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, no e-mail licitacao@divinopolis.mg.leg.br.

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

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

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



11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas



(PNCP) e endereço eletrônico da Câmara Municipal de Divinópolis (<https://www.divinopolis.mg.leg.br/>).

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Modelo para formação de propostas;

11.11.1.2. Avaliação do Comprovante de Qualidade e das Amostras;

11.11.1.3. Declaração de limite de faturamento ME EPP

11.11.1.4. Apêndice I - Estudo Técnico Preliminar(ETP)

11.11.2. ANEXO II – Minuta do Contrato.

Divinópolis, 25 de março de 2026.

Vereador Israel Mendonça

Presidente da Câmara Municipal de Divinópolis

Assinantes

✓ **Presidente da Camara Municipal de Divinópolis**

Assinou em 26/03/2026 às 14:53:53 com Certificado Digital Qualificado, emitido em nome de ISRAEL MENDONCA com o CPF ***.119.356-**, nos termos do § 1º do art. 10 da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.

Eu, Presidente da Camara Municipal de Divinópolis, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.

Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

DJG

YWQ

ZPQ

00R

**TERMO DE REFERÊNCIA****AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

Processo Administrativo nº ____/2026

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1.** Aquisição escalonada de gêneros alimentícios para atendimento das demandas institucionais da Câmara Municipal de Divinópolis (MG), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Quitandas diversas (biscoito / rosquinha).	461735	Kg	160	R\$ 55,35	R\$ 8.856,00
02	Bolo sem recheio.	476817	Kg	75	R\$ 22,96	R\$ 1.722,00
03	Frutas picadas Especificação: Frutas picadas, sendo no mínimo 4 variedades, podendo ser frutas da época.	464449	Pote 200 gramas	900	R\$ 9,26	R\$ 8.334,00
04	Leite Tipo C.	446005	Embalagem plástica 1 litro	1270	R\$ 6,36	R\$ 8.077,20
05	Manteiga. Especificação: 1ª qualidade. Com selo de inspeção do SIF.	446393	Pote 500 gramas	290	R\$ 30,62	R\$ 8.879,80
06	Pão de queijo pequeno.	460497	Kg	160	R\$ 39,49	R\$ 6.318,40
07	Pão de sal pequeno (tipo francês). Especificação: 50 gramas/unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. Entrega: embalados individualmente em saco de papel kraft.	460380	Kg	1750	R\$ 19,36	R\$ 33.880,00
08	Refrigerante comum. Especificação: 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	305351	Garrafa Pet 2 litros	110	R\$ 13,03	R\$ 1.433,30
09	Refrigerante Zero Açúcar. Especificação: 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	232358	Garrafa Pet 2 litros	110	R\$ 13,36	R\$ 1.469,60
10	Salgados tradicionais variados.	270025	Kg	320	R\$ 53,89	R\$ 17.244,80
11	Suco de fruta. Sabores: uva, goiaba, acerola, caju, manga.	334296	Embalagem 1 litro	110	R\$ 9,54	R\$ 1.049,40



12	Café torrado e moído. Tipo único. Ponto de torra escura. Pacote de 500 gramas.	606522	Pacote	800	R\$ 37,67	R\$ 30.136,00
13	Açúcar cristal. Coloração: branco. Pacote de 5 quilogramas.	603269	Pacote	190	R\$ 18,10	R\$ 3.439,00
14	Adoçante líquido dietético. Coloração: transparente. Ingredientes: ciclamato / sacarina. Sem aspartame. Frasco de 100 ml.	352500	Frasco	24	R\$ 16,11	R\$ 386,64
15	Kit alimentício individual para cursos e eventos. Especificações: Cada unidade corresponde ao seguinte quantitativo: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; e 250 ml de refrigerante zero açúcar.	636487	Unidade	1350	R\$ 18,17	R\$ 24.529,50
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					R\$ 155.755,64	

- 1.2.** Nos preços apresentados pela interessada na Proposta Comercial deverão estar incluídos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes, inclusive os valores referentes à entrega dos itens.

Das condições da contratação

- 1.3.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme art. 42, II, da Portaria nº 188/23 desta Câmara Municipal.
- 1.4.** O serviço objeto desta contratação é caracterizado como comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado (art. 6º, XIII, lei nº.14.133/2021).
- 1.5.** O serviço é enquadrado como continuado, conforme art. 106 da Lei nº 14.133/2021, tendo em vista que o fornecimento de lanches aos servidores e vereadores é uma necessidade permanente.
- 1.6.** A contratação será formalizada por meio de contrato administrativo com vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, a critério da Administração, por igual e sucessivo período, observada a vigência máxima de 10 (dez) anos, conforme disposto no art. 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 1.7.** Havendo qualquer inconsistência no código CATMAT do item, prevalecerá aquele constante no Edital.
- 1.7.1.** Havendo divergência entre a descrição do item constante neste Termo de Referência e a descrição do item correspondente no CATMAT apresentado no portal COMPRASNET, deverá prevalecer a descrição constante neste Termo de Referência e no Edital.



2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste TR.

Do Plano de Contratações Anual

- 2.2. A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações da Câmara Municipal de Divinópolis, disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas e no com o seguinte detalhamento:

- a) Número do item no PCA: 41. Classe/Grupo: 632 - Serviço de fornecimento de comida. Documento de Formalização de Demanda de Origem: DFD nº 11/2026, emitido pela Secretaria Geral, assinado pelo Sr. Flávio Ramos de Assis Pereira.
- b) Número do item no PCA: 52. Classe/Grupo: 632 - Serviço de fornecimento de comida. Documento de Formalização de Demanda de Origem: DFD nº 03/2026, emitido pela Diretoria de Comunicação, assinado pela Sra. Flávia Freitas Brandão Oliveira e pelo Sr. José Vander Viegas.
- c) Número do item no PCA: 20. Classe/Grupo: 632 - Serviço de fornecimento de comida. Documento de Formalização de Demanda de Origem: DFD nº 02/2025, emitido pela Escola do Legislativo, assinado pelo Sr. Roberto Franklin de Souza.
- d) Número do item no PCA: 2. Classe/Grupo: 89 - Subsistência. Documento de Formalização de Demanda de Origem: DFD nº 02/2026, emitido pela Diretoria de Administração e Suprimentos, referente à Cantina, assinado pela Sra. Heloisa Aparecida Carvalho Ferreira.

2.2.2. O Documento de Formalização de Demanda constante no subitem c do item 2.2 deste Termo de Referência não foi contemplado nesta contratação porque o quantitativo solicitado já se encontra incluído no saldo considerado no DFD do subitem a.

2.2.3. Os demais DFDs foram contemplados em sua totalidade nesta contratação.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

- 3.1. A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos básicos



- 4.1.** O fornecedor será selecionado por meio da realização de processo de licitação, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, por meio do critério de MENOR PREÇO GLOBAL, nos termos do artigo art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.
- 4.1.1.** Será adotado o critério de MENOR PREÇO GLOBAL tendo em vista que o fracionamento do objeto não se mostra viável na presente contratação pois, em virtude das suas características, mostrar-se-ia antieconômico e por demais elevado o custo de mobilização de diferentes empresas para executar parcelas individuais e distintas dos itens que se pretende adquirir.
- 4.1.2.** Embora seja adotado o critério de MENOR PREÇO GLOBAL, serão analisados os preços dos itens individualmente, de modo a averiguar se há grandes disparidades entre os preços estimados e os oferecidos na proposta.
- 4.2.** Para a habilitação do fornecedor serão exigidas, exclusivamente, as condições de que dispõe a Lei 14.133/2021, conforme regulamentação dada pelo art. 36 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de Setembro de 2022, recepcionada pelo Município de Divinópolis por meio do Decreto 15.980/2023;.
- 4.3.** Deverá ainda, ser atendido o disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.
- 4.4.** Pela natureza do objeto não é possível a participação de consórcios ou empresas estrangeiras.
- 4.5.** Não será admitida a participação de pessoas jurídicas em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, por não se tratar de execução contratual de dimensão de alta complexidade e grande vulto financeiro.
- 4.6.** Este processo é preferencial para microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP).
- 4.6.1.** Para a obtenção dos benefícios constantes na Lei Complementar nº 123/2006 e na Lei nº 14.133/2021, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar declaração, conforme modelo em anexo, de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, conforme previsão no Art. 4º, § 2º da Lei 14.133/2021.

Sustentabilidade

- 4.7.** Sempre que possível, os produtos adquiridos deverão possuir certificações que atestem práticas sustentáveis em sua produção, como certificações ambientalmente responsáveis, contribuindo para a preservação do meio ambiente e o desenvolvimento social.
- 4.8.** A contratada deverá priorizar o uso de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, reduzindo o impacto ambiental gerado pelos resíduos. Além disso, é recomendada a utilização de materiais que facilitem o correto descarte ou reciclagem.



- 4.9.** A contratada deverá adotar políticas de controle e prevenção ao desperdício de alimentos.
- 4.10.** O transporte dos produtos deverá ser planejado para minimizar emissões de gases de efeito estufa, com preferência por entregas programadas em lotes únicos e utilização de rotas otimizadas, reduzindo a frequência de deslocamentos e o impacto ambiental associado.
- 4.11.** Deverão ser cumpridos, ainda, quaisquer outros critérios de sustentabilidade presentes no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis que se refiram aos itens que compõem esta contratação; bem como deverão ser observados os critérios de sustentabilidade ambiental, tendo por fundamento a Constituição Federal, a Lei 14.133/2021, compromissos internacionais assumidos pelo Estado Brasileiro e outras legislações pertinentes, particularmente a Lei 12.187/2009, que instituiu a Política Nacional sobre Mudança do Clima, e a Lei 12.305/2010, que instituiu a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Subcontratação

- 4.12.** Não é admitida a subcontratação do objeto de que trata este Termo de Referência.

Limitação territorial

- 4.13.** A licitante deverá comprovar possuir sede, filial ou ponto de fabricação no município de Divinópolis (MG), conforme Estudo Técnico Preliminar e Documento de Análise de Riscos.
- 4.13.1.** Essa limitação justifica-se pela natureza perecível dos itens em questão, que possuem curto prazo de validade, bem como pela necessidade de entregas diárias, a serem realizadas de segunda-feira a sábado, impreterivelmente até as 13 horas. A pontualidade e a frequência das entregas são essenciais para garantir a qualidade e o frescor dos produtos.

Marcas ou modelos de referência

- 4.14.** Para a presente aquisição, sugere-se como referência para os produtos ofertados as marcas a seguir dispostas ou outras de similar ou melhor qualidade:
- a)** Item 08 – Refrigerante comum: Coca-cola, Fanta, Mate Couro, Sprite, Kuat.
 - b)** Item 09 – Refrigerante zero açúcar: Coca-cola, Fanta, Mate Couro, Sprite, Kuat.
 - c)** Item 12 – Café: Barão, Três Corações, Pilão, Melitta, Fort, Divinópolis, Fino Grão, União, Varanda.
 - d)** Item 13 – Açúcar: Delta, Cristal de Minas, Coruripe.
 - e)** Item 14 – Adoçante: Zero Cal, Adocyl, Assugrin.



- 4.14.2.** As marcas indicadas como referência neste processo são amplamente reconhecidas e consolidadas no mercado por sua qualidade e pelo alto padrão que entregam ao longo dos anos.
- 4.15.** As marcas indicadas são mera referência, ou seja, um parâmetro de qualidade do objeto simplesmente para facilitar a sua descrição, sendo aceitos produtos de qualidade reconhecidamente equivalente ou superior em todos os requisitos.
- 4.16.** A Administração exigirá que a empresa participante do certame demonstre qualidade compatível com a marca de referência mencionada em todos os requisitos.
- 4.17.** Para o Item 12 (Café), caso o fornecedor opte por uma das marcas de referência constantes no item 4.14, c, deste Termo de Referência, estará dispensado o envio de amostra de que trata o item 4.27 deste TR.

Marcas vedadas

- 4.18.** Conforme justificativas apresentadas no Estudo Técnico Preliminar, principalmente como medida de proteção da saúde, para o Item 12 (Café), fica vedada a oferta das marcas classificadas como impróprias para o consumo nos últimos 12 (doze) meses pelo Programa Nacional de Prevenção e Combate à Fraude e Clandestinidade em Produtos de Origem Vegetal do Ministério da Agricultura e Pecuária¹.

Entrega

- 4.19.** A Contratada deverá dispor de condições para realizar a entrega dos itens diariamente, conforme disposto nos itens 6.3 a 6.5 deste TR.
- 4.20.** No caso específico do Item 7 (pão de sal pequeno), para que os produtos não sejam entregues amassados, a Contratada deverá realizar a entrega em caixa plástica retornável do tipo caixa organizadora² ou caixa hortifruti³.

Qualidade

- 4.21.** Todos os itens devem ser entregues em embalagem adequada à finalidade alimentícia.
- 4.22.** Para os itens 05 (manteiga), 08 (refrigerante comum), 09 (refrigerante zero açúcar),

¹ Conforme os endereços eletrônicos a seguir:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-alerta-para-cafe-torrado-com-irregularidades>; <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2025/anvisa-determina-recolhimento-de-cafe-fake>; <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-divulga-nova-lista-de-marcas-e-lotes-de-cafe-torrado-improprios-para-consumo-1>

² Verifique o modelo no endereço eletrônico:

<https://consulta-documentos.plataforma.betha.cloud/#/d/NzNIMWJhYTAhNTUzOS00NzcwLTlmMjAtZjZhZjkyZjUxMjU4>

³ Verifique o modelo no endereço eletrônico:

<https://consulta-documentos.plataforma.betha.cloud/#/d/NWZINTI5YTEtZTIyMS00MGUyLTg3NTUtMGU5NDUzNjkxY2Ey>



11 (suco de fruta), 12 (café), 13 (açúcar) e 14 (adoçante), o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

- 4.23.** O item 04 (leite tipo C), por ser altamente perecível, deverá ter sido envasado nas 48 horas anteriores à entrega e ter estado armazenado em temperatura entre 0 e 7° C.
- 4.24.** Os itens 03 (Frutas picadas), 04 (leite tipo C), 05 (manteiga), 08 (refrigerante comum), 09 (refrigerante zero açúcar) e 11 (suco de fruta) devem ser entregues refrigerados.
- 4.25.** Para o item 07 (pão de sal) a entrega deverá ser feita com cada pão em embalagem individual de papel kraft.
- 4.26.** Os itens 01 (quitandas diversas), 02 (bolo sem recheio), 06 (pão de queijo pequeno), 07 (pão de sal), e 10 (salgados tradicionais variados) devem ser entregues em pleno frescor.

Exigência de amostras

- 4.27.** Para o Item 01 (Café), far-se-á necessária a exigência de apresentação de amostra – uma embalagem unitária, a fim de verificar se o produto ofertado pela licitante vencedora da fase de lances atende as especificações exigidas por este Termo de Referência, observada as seguintes exigências:
 - 4.27.1.** Somente deverá ser convocado para o envio de amostras o fornecedor que encaminhar pelo menos 1 (uma) declaração de atendimento satisfatório emitida por outro órgão ou entidade que tenha adquirido o produto;
- 4.28.** A amostra deverá ser entregue na Diretoria de Administração e Suprimentos da Câmara Municipal de Divinópolis, situada na Rua São Paulo, nº 277, Praça Jovelino Rabelo, Centro, Divinópolis (MG), no horário compreendido entre 12 e 18 horas, nos dias úteis, no prazo limite de até 3 (três) dias úteis após a notificação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
- 4.29.** A amostra deverá conter identificação da empresa interessada e indicação do número do processo administrativo ao qual se refere e estar acompanhada do laudo que comprove que o produto está de acordo com as determinações da Portaria SDA nº 570/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado, principalmente no disposto em seus arts. 7º e 16.
- 4.30.** A amostra será avaliada por comissão composta por servidores da Câmara Municipal de Divinópolis, conforme os critérios estipulados no Anexo II deste Termo de Referência.
 - 4.30.1.** Não poderão participar da comissão avaliadora das amostras servidores envolvidos no presente processo de contratação.



- 4.31.** Os resultados das avaliações serão comunicados aos possíveis fornecedores pelo campo “chat” da plataforma de compras do Governo Federal – compras.gov.br e serão disponibilizados no Portal da Transparência da Câmara Municipal de Divinópolis.
- 4.32.** As amostras aprovadas poderão ser utilizadas como parâmetro de qualidade na ocasião do fornecimento.
- 4.33.** Caso a primeira amostra apresentada pela licitante seja reprovada, será facultado o envio de uma segunda amostra, de marca diversa, para nova avaliação, observadas as mesmas regras estabelecidas neste Termo de Referência.
- 4.34.** Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ofertada pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 4.35.** Após a divulgação do resultado final da disputa, as amostras entregues e não aceitas deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no horário entre 12 e 18 horas. Após esse prazo tais materiais poderão ser descartados pela Administração, sem direito a ressarcimento.

Kit alimentício individual

- 4.36.** O kit alimentício individual para cursos e eventos (Item 15) será mensurado por unidade, sendo que uma unidade corresponde ao seguinte quantitativo a ser fornecido: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; e 250 ml de refrigerante zero açúcar.
- 4.37.** Havendo algum curso ou evento com necessidade de kit alimentício individual, o setor responsável da Contratante fará o levantamento do número de convidados que confirmaram presença na atividade e fará a solicitação dos alimentos.
- 4.38.** A mensuração de cada kit é apenas um parâmetro de consumo médio individual. Assim, não será necessário que a contratada faça a montagem dos kits, ou o porcionamento individual dos alimentos, os quais serão dispostos para que os próprios convidados se sirvam. Não será de responsabilidade da Contratada, também, qualquer o fornecimento de mão de obra para a prestação de serviço de garçom/garçonete, bem como de itens como mesas e cadeiras, toalhas de mesa e itens de decoração, jarras e copos, pratos, guardanapos de papel e outros.
- 4.39.** Considerando que o refrigerante é envasado comumente em garrafas de 2 litros, sempre que o pedido não possibilitar a entrega de quantidades iguais para refrigerante comum e zero açúcar, deverá ser priorizado o refrigerante zero açúcar.
- 4.40.** Os subitens que compõem o Item 15 devem se adequar aos mesmos requisitos que



os demais itens da contratação, especialmente no que concerne às marcas e modelos de referência e à qualidade.

Garantia

- 4.41.** Não haverá exigência da garantia da contratação, nos termos do arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, por se tratar de contratação de baixa complexidade, com curto prazo de fornecimento.

Proteção de dados

- 4.42.** A partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, a empresa passa a ser obrigada a cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado.
- 4.43.** Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD, vedado seu compartilhamento com terceiros, ressalvados com atos específicos para tratamento de dados firmados de acordo com os ditames dessa Lei.
- 4.44.** A transferência internacional de dados somente será admitida nas hipóteses do art. 33 da LGPD e a empresa responderá legalmente caso desrespeite as disposições desta Lei.
- 4.45.** Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da empresa eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 4.46.** É dever da empresa orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.
- 4.47.** Caso seja admitida subcontratação, o instrumento de subcontratação deverá estabelecer para a subcontratada os deveres da presente cláusula expressamente.
- 4.48.** A Administração poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a contratada atender os pedidos de comprovação eventualmente efetuados.
- 4.49.** Diante de eventual solicitação de titular de dados, a contratada deverá prestar as informações a que alude o art. 9º da LGPD ou, em sendo o caso, informação acerca do descarte realizado.
- 4.50.** Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em



ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos; os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

5. MODELO DE GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

- 5.1.** A contratação será formalizada por meio de contrato administrativo com vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, a critério da Administração, por igual e sucessivo período, observada a vigência máxima de 10 (dez) anos, conforme disposto no art. 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 5.2.** Em caso de prorrogação contratual, os preços serão reajustados com base na variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou índice que eventualmente o venha a substituir, nos últimos 12 (doze) meses.
- 5.3.** A empresa vencedora terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação, para assinar o contrato administrativo.
- 5.4.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, em conformidade com as cláusulas pactuadas neste Termo de Referência e com as disposições da Lei nº 14.133/2021.
- 5.5.** As comunicações entre a Contratante e a Contratada deverão ser realizadas por escrito sempre que a formalidade do ato assim exigir, admitindo-se, para esse fim, o envio por meio eletrônico.
- 5.6.** A Contratante poderá convocar representante da empresa contratada para adoção imediata de providências relacionadas à execução contratual, sempre que necessário.

Gestão da Contratação

- 5.7.** A gestão da contratação será exercida por servidor responsável pelo Núcleo de Contratos Administrativos e Convênios da Câmara Municipal de Divinópolis (MG), nos termos da legislação pertinente.
- 5.8.** O gestor da contratação tomará todas as providências para acompanhamento e cumprimento do fornecimento, bem como o gerenciamento da prorrogação contratual, se for o caso.
- 5.9.** O gestor deverá comunicar à Administração o descumprimento de qualquer obrigação e instaurar procedimento administrativo para apuração de irregularidades quando devidamente autorizado. As decisões e providências que ultrapassarem a sua competência deverão ser solicitadas aos seus superiores, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.



- 5.10.** Ficam reservados ao gestor da contratação o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto, desde que não acarrete ônus para a Câmara Municipal de Divinópolis.
- 5.11.** As decisões que ultrapassarem a competência do gestor da contratação deverão ser solicitadas formalmente à autoridade administrativa imediatamente superior, em tempo hábil para a adoção de medidas.

Fiscalização

- 5.12.** A fiscalização do Contrato ocorrerá conforme disposto nos arts. 82 a 85 da Portaria nº CM-188/2023 da Câmara Municipal de Divinópolis, acrescido do que segue:
- 5.13.** A fiscalização da execução contratual será exercida por servidor designado por meio de portaria, a qual compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução do objeto, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à Contratada, conforme determina art. 117 da lei 14.133, de 2021.
- 5.14.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal da contratação emitirá notificações para a correção da execução contratual, determinando prazo para correção.
- 5.15.** O fiscal da contratação informará ao gestor, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, estabelecendo prazo para correção.
- 5.16.** O caso de ocorrência que possam inviabilizar a execução do Contrato nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor.

Obrigações da Contratante

- 5.17.** A Contratante deverá:
 - 5.17.1.** Receber o objeto fornecido pela contratada que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas.
 - 5.17.2.** Propiciar todas as facilidades para que a Contratada possa executar os serviços dentro das normas e condições deste Termo de Referência.
 - 5.17.3.** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.
 - 5.17.4.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços.
 - 5.17.5.** Efetuar o pagamento no prazo e condições estabelecidas no termo de referência.



Obrigações da Contratada

- 5.18.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes desse Termo de Referência, assumindo exclusivamente como seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do serviço, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 5.18.1.** Entregar o serviço solicitado pela Contratante nas condições acordadas;
 - 5.18.2.** Comunicar à Contratante, sempre que necessário, antecipadamente, os motivos que impossibilitem o cumprimento da execução do serviço no prazo previsto, com a devida comprovação;
 - 5.18.3.** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
 - 5.18.4.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, o serviço os quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
 - 5.18.5.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do serviço, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento da execução contratual pela Contratante, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
 - 5.18.6.** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a Contratada deverá entregar ao setor responsável junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os documentos de habilitação fiscal, social e trabalhista;
 - 5.18.7.** Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
 - 5.18.8.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do serviço;
 - 5.18.9.** Assumir a responsabilidade por qualquer erro no cálculo dos quantitativos em sua proposta, incluindo os custos variáveis devido a fatores futuros e incertos, e fornecer complementação, se necessário, para garantir o cumprimento do objeto do contrato, exceto nos casos listados no art. 124, II, d, da Lei 14.133/2021.
 - 5.18.10.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir



a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 6.1.** Os itens entregues deverão estar estritamente de acordo com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- 6.2.** O fornecimento dos itens deverá ocorrer de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses, ou até esgotar a quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida, de acordo com a necessidade de consumo desta Casa Legislativa.
- 6.3.** Para os itens 1 a 14, a Contratada deverá fornecer os produtos alimentícios de segunda-feira a sábado, de acordo com a demanda da Contratante, cumprindo escala elaborada semanalmente.
 - 6.3.1.** Poderão, excepcionalmente, ocorrer pedidos não programados previamente, sendo que, nesses casos, a entrega deverá respeitar horário estipulado pela Contratante, sendo garantido à Contratada o prazo mínimo de 2 (duas) horas para a produção e entrega dos itens.
- 6.4.** Para o item 15, pedidos para mais de 20 (vinte) pessoas deverão ser feitos pela Contratante com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e pedidos para até 20 (vinte) pessoas deverão ser feitos com pelo menos 4 (quatro) horas de antecedência.
- 6.5.** Os produtos serão entregues na Cantina da Câmara Municipal de Divinópolis, situada na Rua São Paulo, 277, Praça Jovelino Rabelo, Centro, Divinópolis (MG).
 - 6.5.1.** Excepcionalmente, poderão ocorrer entregas em outros locais, conforme comunicação prévia da Contratante.
- 6.6.** Quando da entrega dos produtos, estes devem vir acompanhados da nota de pedido discriminando todos os itens entregues e seus quantitativos, bem como o valor total daquele pedido, para posterior verificação e análise da nota fiscal.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1.** No ato do recebimento, será verificado se as quantidades dos itens correspondem às solicitadas e se atendem às especificações constantes no Termo de Referência. Ademais, quando for o caso, verificar-se-á se os alimentos estão conforme marcas ou especificações discriminadas na proposta da Contratada. Também será analisado se os alimentos estão devidamente acondicionados, em temperatura adequada, com a validade indicada no Termo de Referência e com aparência que deduza seu frescor. Não serão admitidos alimentos fora dos padrões especificados ou com



quaisquer características que os prejudiquem ou tornem impróprios para o consumo.

7.2. Será indicada a retenção no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, se a Contratada:

7.2.1. não produzir os resultados acordados; ou

7.2.2. deixar de entregar, ou não entregar com a qualidade exigida os itens solicitados.

7.3. A prática de irregularidades sujeita a Contratada às sanções previstas na Portaria nº CM-060/2025 desta Câmara Municipal.

Do recebimento

7.4. Não haverá recebimento provisório, em virtude das peculiaridades do objeto.

7.5. A Contratada fica obrigada a reparar ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução, cabendo à fiscalização não atestar a última medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas.

7.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo e na proposta, devendo ser corrigidos, refeitos ou substituídos no prazo de 01 (uma) hora a contar da notificação.

Do pagamento

7.7. O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após o recebimento da nota fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada ou por meio de boleto bancário.

7.8. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, quando couber.

7.9. A empresa regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei 14.133/2021.



8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO E REGIME DE EXECUÇÃO

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de processo de licitação, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, por meio da PLATAFORMA DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL – compras.gov.br – com adoção do critério de julgamento do MENOR PREÇO GLOBAL, nos termos do artigo art. 33, inciso I, da Lei 14.133/21.
- 8.2. Os participantes devem se ater quanto às especificações do objeto que se encontra neste Termo de Referência, bem como no Edital. Nos preços deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos, inclusive encargos referentes à entrega do material e à instalação.
- 8.3. Não será admitida a cotação de quantitativo inferior ao máximo previsto neste Termo de Referência e no Edital, sob pena de desclassificação.
- 8.4. As empresas interessadas em participar da disputa serão integralmente responsáveis pela avaliação e levantamento dos custos relativos à execução do objeto, sendo inteiramente responsáveis por eventuais prejuízos decorrentes de avaliação equivocada ou da sua ausência.

Exigências de habilitação

- 8.5. Previamente à assinatura da Ata, a Administração verificará o eventual descumprimento das condições para contratação, especialmente quanto à existência de sanção que a impeça, mediante a consulta a cadastros informativos oficiais, tais como:
 - a) SICAF;
 - b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 8.6. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa interessada e de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 8.7. O interessado será convocado para manifestação previamente a uma eventual negativa de contratação.
- 8.8. Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do interessado será



verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

- 8.9.** É dever do interessado manter atualizada a respectiva documentação constante do SICAF, ou encaminhar, quando solicitado pela Administração, a respectiva documentação atualizada.
- 8.10.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 8.11.** Se o interessado for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.12.** Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os requisitos de habilitação, que serão exigidos conforme sua natureza jurídica.

Habilitação jurídica

- 8.13.** Para sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.14.** Para sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.15.** Para filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.16.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 8.17.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN) referente a todos os créditos tributários federais e à dívida ativa da União;
- 8.18.** Prova de regularidade com Fundo de Garantia do Tempo de serviço (FGTS);
- 8.19.** Prova de inexistência de débitos inadimplentes perante a Justiça do Trabalho,



mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

- 8.20.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.21.** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.22.** Declaração de que 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 art. 7º. XXXIII da Constituição Federal.
- 8.23.** Para ME e EPP, declaração de que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

Habilitação técnica

- 8.24.** Alvará da Vigilância Sanitária válido, emitido pela autoridade sanitária municipal competente, dentro do prazo de vigência na data da licitação, sendo a licença específica para a atividade relacionada ao objeto da contratação.
 - 8.24.1.** Na eventualidade de a licitante vencedora não poder apresentar o Alvará da Vigilância Sanitária válido, seja por atrasos na emissão, suspensão temporária do serviço pelo órgão responsável, ou quaisquer outras circunstâncias que escapem ao seu controle direto, a mesma deverá protocolar um pedido formal para postergar a entrega deste documento para após a efetivação do contrato, quando o alvará for emitido. Neste cenário, a licitante fica autorizada a submeter, em caráter provisório, documentação alternativa que ateste sua idoneidade do ponto de vista sanitário, podendo incluir:
 - a)** Protocolo de solicitação ou renovação do alvará;
 - b)** Declaração de conformidade sanitária assinada por profissional qualificado;
 - c)** Relatório da última inspeção sanitária realizada (se disponível);
 - d)** Termo de compromisso detalhando o prazo previsto para regularização.
 - 8.24.2.** A administração reserva-se o direito de avaliar esta documentação provisória, podendo aceitá-la, solicitar informações adicionais ou rejeitá-la, caso julgue insuficiente.
 - 8.24.3.** Esta concessão não exime a licitante da obrigação de apresentar o Alvará tão logo seja emitido, sob risco de rescisão contratual.



- 8.25.** Embora o Estudo Técnico Preliminar sugira a exigência de atestados de capacidade técnica, optou-se por não adotar tal requisito neste processo. Isso porque a contratação já prevê limitação territorial, de modo que a inclusão adicional da exigência de atestado poderia restringir excessivamente a participação de potenciais interessadas.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1.** O valor médio estimado para a contratação é de R\$ 155.755,64 (cento e cinquenta e cinco mil, setecentos e cinquenta e cinco reais e sessenta e quatro centavos), com base no valor médio encontrado no Mapa Comparativo de Preços resultante das pesquisas de mercado conforme cotações anexadas ao processo.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1.** As despesas decorrentes da presente contratação estão programadas em dotação orçamentária própria do exercício de 2026, prevista no orçamento da Câmara Municipal na classificação:
- a)** Função programática: 01.001.001.01.122.1010.2003;
 - b)** Natureza da despesa: Ficha 1193 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1.** As normas disciplinadoras deste Termo de Referência 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.
- 11.2.** Nas situações aplicáveis, este Termo de Referência constituirá parte integrante do Contrato.
- 11.3.** Quaisquer dúvidas acerca deste Termo de referência poderão ser sanadas através do telefone (37) 2102-8233, com Heloísa Aparecida C. Ferreira, no horário de 12 a 18 horas.

Divinópolis, 20 de Março de 2026.

Heloisa Aparecida C. Ferreira



Diretora Administração e Suprimentos

De acordo.

Flávio Ramos
Secretário Geral

Ciente da necessidade da contratação em tela e das informações prestadas, aprovo o termo de referência.

Israel da Farmácia
Presidente da Câmara Municipal de Divinópolis

Assinantes

- ✓ **Heloisa Aparecida Carvalho Ferreira**
Assinou em 24/03/2026 às 14:40:33 com o certificado avançado da Betha Sistemas e possui a identidade verificada com o CPF ***.020.366-**
Eu, Heloisa Aparecida Carvalho Ferreira, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.
- ✓ **Flavio Ramos De Assis Pereira**
Assinou em 24/03/2026 às 14:41:32 com o certificado avançado da Betha Sistemas e possui a identidade verificada com o CPF ***.876.376-**
Eu, Flavio Ramos De Assis Pereira, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.
- ✓ **Presidente da Camara Municipal de Divinopolis**
Assinou em 24/03/2026 às 14:49:08 com Certificado Digital Qualificado, emitido em nome de ISRAEL MENDONCA com o CPF ***.119.356-**, nos termos do § 1º do art. 10 da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001.
Eu, Presidente da Camara Municipal de Divinopolis, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

PD0

VRP

43P

3NV

**MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

À Câmara Municipal de Divinópolis (MG)

Segue proposta comercial referente ao processo nº. _____ para aquisição escalonada de gêneros alimentícios para atendimento das demandas institucionais da Câmara Municipal de Divinópolis.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Quitandas diversas (biscoito / rosquinha).	Kg	160	R\$	R\$
02	Bolo sem recheio.	Kg	75	R\$	R\$
03	Frutas picadas. Especificação: Frutas picadas, sendo no mínimo 4 variedades, podendo ser frutas da época.	Pote 200 gramas	900	R\$	R\$
04	Leite Tipo C.	Embalagem plástica 1 litro	1270	R\$	R\$
05	Manteiga. 1ª qualidade. Com selo de inspeção do SIF.	Pote 500 gramas	290	R\$	R\$
06	Pão de queijo pequeno.	Kg	160	R\$	R\$
07	Pão de sal (tipo francês). 50 gramas/unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar.	Kg	1750	R\$	R\$
08	Refrigerante comum. 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva. <i>Marcas de referência: Coca-cola, Fanta, Mate Couro, Sprite, Kuat.</i>	Garrafa Pet 2 litros	110	R\$	R\$
09	Refrigerante Zero Açúcar. 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva. <i>Marcas de referência: Coca-cola, Fanta, Mate Couro, Sprite, Kuat.</i>	Garrafa Pet 2 litros	110	R\$	R\$
10	Salgados tradicionais variados.	Kg	320	R\$	R\$
11	Suco de fruta. Sabores: uva, goiaba, acerola, caju, manga. Embalagem Tetra Pak (caixinha).	Embalagem 1 litro	110	R\$	R\$
12	Café torrado e moído. Tipo único. Ponto de torra escura. Pacote de 500 gramas. <i>Marcas de referência: Barão, Três Corações, Pilão, Melitta, Fort, Divinópolis, Fino Grão, União, Varanda.</i>	Pacote	800	R\$	R\$
13	Açúcar cristal. Coloração: branco. Pacote de 5 quilogramas.	Pacote	190	R\$	R\$



	<i>Marcas de referência: Delta, Cristal de Minas, Coruripe.</i>				
14	Adoçante líquido dietético. Coloração: transparente. Ingredientes: ciclamato / sacarina. Sem aspartame. Frasco de 100 ml. <i>Marcas de referência: Zero Cal, Adocyl, Assugrin.</i>	Frasco	24	R\$	R\$
15	Buffet para cursos e eventos. Cada pessoa corresponde ao seguinte quantitativo: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; 250 ml de refrigerante zero açúcar.	Pessoa	1350	R\$	R\$
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO			R\$		

Declaramos que estamos cientes de que:

- A quantidade total de cada item é uma estimativa para consumo anual.
- Nos preços indicados na planilha de preços estão incluídos todos os custos, benefícios, encargos, tributos e demais contribuições pertinentes, inclusive os valores referentes à entrega dos itens.
- O pagamento será efetuado apenas pelos serviços efetivamente realizados, de acordo com as Solicitações de Fornecimento emitidas e devidamente atestadas pelo responsável designado pela Contratante, conforme previsto no Termo de Referência. Desta forma, entendemos que não temos direito ao recebimento integral dos valores estimados para esses serviços, sendo a remuneração devida limitada aos valores correspondentes às atividades comprovadamente executadas.

Declaramos, por fim, estar cientes e de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência.

Esta proposta tem validade de 60 (sessenta) dias.

Data e assinatura

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Cidade:

Telefone:

Responsável pelo contato:



ANEXO II

DA AVALIAÇÃO DO COMPROVANTE DE QUALIDADE E DAS AMOSTRAS

Previamente à avaliação das amostras, será verificada a veracidade do documento de comprovação de qualidade enviado e se as informações constantes no documento estão de acordo com o solicitado no Termo de Referência. Caso aprovado o documento, passar-se-á à avaliação das amostras.

As amostras serão avaliadas por uma comissão da Câmara Municipal de Divinópolis composta pelos seguintes servidores:

- Alexsandro Alves Vasconcelos;
- Antônio Carlos Ferreira;
- Antônio Sérgio Garcia Ferreira;
- Cristiano Gomes Pinheiro;
- Deisy Silva Oliveira;
- Gisele Maria Bergasse Guedes;
- Michele Roseli Alberton Pereira.

Na ausência de algum dos avaliadores, a avaliação será feita somente pelos demais, sendo vedada a substituição de qualquer avaliador. Para ser considerada válida, a avaliação deverá ter sido feita por pelo menos cinco avaliadores.

A avaliação seguirá os parâmetros que se elencam:

1. Preparo da bebida

A amostra será preparada exatamente da mesma forma que o produto da última compra feita pela Câmara Municipal, com a mesma quantidade de água e a mesma de pó de café. A bebida será servida sem açúcar e os avaliadores poderão, a seu critério, adoçar-la com açúcar ou adoçante.

2. Avaliação da amostra

Primeiramente, cada membro da comissão fará avaliação olfativa, visual e gustativa da bebida pronta, e dará notas de 0 a 10 para os seguintes quesitos: coloração, aroma, sabor e aparência (ausência de conteúdos estranhos). Além disso, os servidores farão



análise olfativa, visual e tátil do pó de café, coletado antes da preparação, e darão notas de 0 a 10 para os seguintes quesitos: coloração, textura, aroma e aparência (ausência de conteúdos estranhos).

Para todos os casos, a nota 0 (zero) significa “completamente inaceitável” e a nota 10 significa “completamente aceitável”.

Cada avaliador receberá uma ficha de avaliação, conforme modelo a seguir:

Nome do avaliador:				
Avaliação olfativa e visual e gustativa da bebida	Coloração	Aroma	Sabor	Aparência
Avaliação olfativa, visual e tátil do pó de café	Coloração	Textura	Aroma	Aparência
Nota final (somar todas as notas e dividir por 8):				

Será calculada a média simples das notas de todos os avaliadores e assim se estipulará a nota final da amostra.

3. Aprovação ou rejeição da amostra

Caso a nota final da amostra seja igual ou superior a 7 (sete), a amostra será considerada aprovada. Caso contrário, a amostra será desclassificada.

4. Normas gerais

- As fichas de avaliação deverão ser assinadas e datadas pelos servidores que fizerem a avaliação do café.
- Os avaliadores não poderão conversar entre si sobre a avaliação até a emissão do relatório final.
- Os servidores que tiverem qualquer participação no presente Processo Administrativo Licitatório não poderão participar da avaliação ou tecer comentários com os avaliadores sobre as avaliações.
- Os avaliadores e a equipe responsável pelo preparo do café não terão, em



hipótese nenhuma, acesso à marca em análise.

5. Emissão do relatório final

A consolidação das notas e a elaboração do relatório final apontando a aprovação ou reprovação da amostra poderão ser realizadas pela Diretoria de Administração e Suprimentos, pela Secretaria Geral ou pela Presidência da Câmara Municipal de Divinópolis.



DECLARAÇÃO DE LIMITE DE FATURAMENTO ME/EPP

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

(Nome da Empresa), CNPJ Nº _____, sediada na Rua _____, nº _____, bairro _____, CEP _____, município/UF _____, por seu representante legal abaixo assinado, DECLARA, para fins de participação em licitação ou contratação direta com a CÂMARA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS / MG, sob as penas da lei que:

I – Que é ME, EPP ou MEI e não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e está apta para usufruir do tratamento estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

II – Que, no ano-calendário de realização desta licitação, os valores somados dos contratos celebrados com a Administração Pública não extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, nos termos do art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021.

(LOCAL E DATA).

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

(Nome, identidade, carimbo e assinatura do representante legal da empresa)



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo analisar e fundamentar a necessidade de obtenção de gêneros alimentícios para atendimento das demandas institucionais da Câmara Municipal de Divinópolis/MG.

O presente processo de contratação consolida as demandas formalizadas por meio dos seguintes Documentos de Formalização de Demanda (DFDs):

- a) DFD nº 11/2026, emitido pela Secretaria Geral, assinado pelo Sr. Flávio Ramos de Assis Pereira;
- b) DFD nº 03/2026, emitido pela Diretoria de Comunicação, assinado pela Sra. Flávia Freitas Brandão oliveira e pelo Sr. José Vander Viegas;
- c) DFD nº 02/2025, emitido pela Escola do Legislativo, assinado pelo Sr. Roberto Franklin de Souza;
- d) DFD nº 02/2026, emitido pela Diretoria de Administração e Suprimentos, referente à Cantina, assinado pela Sra. Heloisa Aparecida Carvalho Ferreira.

A demanda envolve o fornecimento de itens de panificação destinados ao atendimento de vereadores, servidores e convidados durante reuniões ordinárias e extraordinárias, bem como em cursos, capacitações e eventos institucionais, além do fornecimento de café, açúcar e adoçante para consumo contínuo nas dependências da Câmara Municipal.

A obtenção desses gêneros alimentícios busca garantir condições adequadas ao desenvolvimento das atividades legislativas e administrativas, promovendo o bem-estar de servidores e parlamentares, assegurando suporte alimentar em reuniões prolongadas e eventos oficiais, bem como contribuindo para a manutenção de ambiente institucional acolhedor e funcional.

As especificações e justificativas apresentadas neste Estudo observam os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e continuidade do serviço público, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Nos tópicos subsequentes, serão analisadas as características da necessidade administrativa, as alternativas disponíveis no mercado para seu atendimento, os modelos possíveis de fornecimento, os impactos operacionais e logísticos envolvidos, bem como a estimativa de quantidades e custos, de modo a subsidiar a Administração na definição da solução mais adequada ao interesse público.



2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Considerando que a Câmara Municipal de Divinópolis é órgão do Poder Legislativo local e conta atualmente com quase 200 colaboradores, entre vereadores, servidores efetivos, comissionados e terceirizados, além do atendimento diário ao público externo, revela-se pertinente analisar a necessidade de obtenção regular de gêneros alimentícios destinados ao suporte das atividades institucionais.

O fornecimento de itens de panificação e lanches está relacionado, primeiramente, à realização das reuniões ordinárias e extraordinárias do Poder Legislativo, bem como a reuniões administrativas, cursos, capacitações, solenidades e demais eventos promovidos pela Câmara Municipal. Em diversas dessas ocasiões, as atividades se estendem por períodos prolongados, tornando recomendável a disponibilização de alimentação adequada aos participantes, de modo a preservar condições satisfatórias de concentração, desempenho e organização dos trabalhos.

Além disso, a instituição mantém prática consolidada de disponibilização de café aos servidores, vereadores e visitantes durante o expediente, contribuindo para um ambiente institucional mais acolhedor e funcional. O consumo contínuo de café, açúcar e adoçante ocorre tanto no atendimento interno quanto no atendimento ao público nos gabinetes parlamentares e nos setores administrativos.

Outro aspecto relevante é que a Câmara Municipal realiza, semanalmente, duas reuniões ordinárias, além de reuniões extraordinárias quando convocadas. Soma-se a isso a promoção de cursos, palestras e eventos institucionais organizados pela Escola do Legislativo e demais setores, circunstâncias que demandam planejamento adequado quanto à disponibilização de gêneros alimentícios.

Destaca-se, ainda, que a Administração dispõe de espaço físico limitado para armazenamento de gêneros alimentícios, especialmente daqueles de natureza perecível ou que exigem acondicionamento específico. Essa limitação impõe a necessidade de avaliar alternativas que assegurem abastecimento regular sem comprometer a qualidade dos produtos ou gerar risco de desperdício.

Diante desse contexto, mostra-se necessário examinar as possibilidades disponíveis para obtenção dos gêneros alimentícios requeridos, considerando aspectos como regularidade do fornecimento, condições logísticas, controle de consumo, viabilidade econômica, qualidade dos produtos e adequação às normas sanitárias aplicáveis.

Assim, a presente contratação deverá buscar solução que assegure o atendimento contínuo e eficiente das demandas institucionais da Câmara Municipal de Divinópolis, observando-se os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público.

3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL



A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações da Câmara Municipal de Divinópolis, disponível no PNCP no endereço eletrônico <https://pncp.gov.br/app/pca/23774227000190/2026>, com o seguinte detalhamento:

- a) Número do item no PCA: 41. Classe/Grupo: 632 - Serviço de fornecimento de comida. Documento de Formalização de Demanda de Origem: DFD nº 11/2026, emitido pela Secretaria Geral, assinado pelo Sr. Flávio Ramos de Assis Pereira.
- b) Número do item no PCA: 52. Classe/Grupo: 632 - Serviço de fornecimento de comida. Documento de Formalização de Demanda de Origem: DFD nº 03/2026, emitido pela Diretoria de Comunicação, assinado pela Sra. Flávia Freitas Brandão Oliveira e pelo Sr. José Vander Viegas.
- c) Número do item no PCA: 20. Classe/Grupo: 632 - Serviço de fornecimento de comida. Documento de Formalização de Demanda de Origem: DFD nº 02/2025, emitido pela Escola do Legislativo, assinado pelo Sr. Roberto Franklin de Souza.
- d) Número do item no PCA: 2. Classe/Grupo: 89 - Subsistência. Documento de Formalização de Demanda de Origem: DFD nº 02/2026, emitido pela Diretoria de Administração e Suprimentos, referente à Cantina, assinado pela Sra. Heloisa Aparecida Carvalho Ferreira.

4. ÁREA REQUISITANTE

A presente demanda está sendo solicitada por setores diversos da Câmara Municipal, detalhados na INTRODUÇÃO deste Estudo Técnico Preliminar.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da necessidade de obtenção de gêneros alimentícios pela Câmara Municipal de Divinópolis, faz-se necessário analisar não apenas as alternativas de fornecimento disponíveis no mercado, mas também o modelo jurídico de contratação mais adequado à realidade administrativa e operacional do órgão.

5.1. Considerações sobre o modelo de contratação

Dentre as possibilidades juridicamente admitidas pela Lei nº 14.133/2021, destacam-se, para o caso em análise, a contratação por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP) e a celebração de contrato administrativo de fornecimento com entregas parceladas.

A seguir, procede-se à análise comparativa dos modelos.



5.1.1. Sistema de Registro de Preços (SRP)

O Sistema de Registro de Preços caracteriza-se pela formalização de ata para futura e eventual contratação, sendo indicado, nos termos do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, quando há necessidade de contratações frequentes, sem obrigatoriedade de aquisição imediata da totalidade do quantitativo estimado.

Nos últimos anos, o fornecimento de itens de padaria para a Câmara Municipal foi realizado por meio de Ata de Registro de Preços. O modelo mostrou-se operacionalmente viável quanto à entrega parcelada e frequente dos produtos, especialmente por se tratar de itens perecíveis.

Entretanto, a utilização do SRP implica, via de regra, na necessidade de realização de procedimento licitatório anual, uma vez que a ata possui vigência limitada (em regra, até 12 meses). Isso gera repetição periódica de atos administrativos, mobilização da equipe técnica e aumento da carga administrativa.

No caso específico dos itens café, açúcar e adoçante, a experiência recente demonstrou fragilidades operacionais do modelo.

Na contratação realizada em 2024 para aquisição de café torrado e moído, açúcar cristal e adoçante líquido, o processo foi conduzido por dispensa eletrônica. Embora os itens açúcar e adoçante tenham sido adjudicados rapidamente, o item café enfrentou atrasos significativos em razão da necessidade de análise de amostras, prolongando o julgamento por cerca de 40 dias.

Após homologação e publicação das atas, verificou-se aumento de preço do açúcar no mercado. A empresa adjudicatária (EPT Comércio e Serviço Ltda.) não conseguiu cumprir o fornecimento, pois o preço ofertado tornou-se economicamente inviável. O registro foi cancelado após notificações formais.

Convocados os licitantes remanescentes, nenhum aceitou assumir o fornecimento nas condições registradas. Iniciou-se negociação nos termos do art. 22, II, do Decreto Municipal nº 15.501/2023, com a empresa Supermercado Super 10 – Eirelli. Todavia, o fornecedor não conseguiu garantir fornecimento parcelado nas condições inicialmente previstas, tampouco era viável adquirir a totalidade do quantitativo anual de uma única vez, considerando: prazo de validade dos produtos, limitação de espaço físico para armazenamento e risco de vencimento e desperdício.

Situação semelhante ocorreu com o item café, cujo fornecedor inicialmente registrado também não cumpriu as entregas, exigindo cancelamento do registro e posterior contratação direta.

Esses episódios evidenciam que, para itens de consumo contínuo com variação sensível de preços no mercado, o SRP pode apresentar riscos relacionados à volatilidade de preços, inviabilidade econômica superveniente para o fornecedor, descontinuidade no fornecimento e necessidade de contratações emergenciais ou diretas subsequentes.



Além disso, mesmo quando se adota o SRP, a aquisição efetiva de café, açúcar e adoçante costuma ocorrer em grandes quantidades, a pedido dos fornecedores, como forma de aproveitar um mesmo frete. Isso gera necessidade de armazenamento prolongado, situação que será detalhada ainda neste LEVANTAMENTO DE MERCADO.

5.1.2. Contrato administrativo de fornecimento com entregas parceladas

Outra alternativa juridicamente possível é a celebração de contrato administrativo de fornecimento, com definição prévia de quantitativo estimado anual e previsão de entregas parceladas conforme cronograma ou requisição da Administração.

Nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, contratos de fornecimento contínuo podem ser prorrogados sucessivamente até o limite de 10 anos, desde que comprovada a vantagem para a Administração.

Esse modelo apresenta, em tese, como vantagens: redução da necessidade de repetição anual de procedimentos licitatórios, maior previsibilidade contratual, possibilidade de planejamento plurianual, redução da carga administrativa e, acima de tudo, maior estabilidade na relação contratual.

Outro fator relevante é que a Câmara Municipal já dispõe de parâmetros históricos de consumo tanto para os itens de padaria quanto para café, açúcar e adoçante, o que permite estimativa anual razoavelmente precisa, elemento essencial para viabilizar contratação contratual tradicional.

5.1.3 Aspectos logísticos e sanitários de armazenamento

A questão do armazenamento constitui elemento central e determinante na definição do modelo de contratação a ser adotado.

Historicamente, o armazenamento de café, açúcar e adoçante já apresentava limitações físicas no almoxarifado da Câmara Municipal. Atualmente, em razão das reformas estruturais em andamento na sede do Poder Legislativo, esses produtos vêm sendo acondicionados em espaço compartilhado com materiais de limpeza e outros insumos administrativos. Sob o ponto de vista técnico-sanitário, essa situação é inadequada.

A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece que os alimentos devem ser armazenados em local limpo, organizado, protegido de contaminação, com controle de pragas e separados de produtos saneantes, químicos ou quaisquer substâncias que possam comprometer sua integridade.

A norma é clara ao exigir separação física entre alimentos e produtos de limpeza, proteção contra contaminação cruzada, controle integrado de pragas e condições adequadas



de ventilação, limpeza e organização.

Produtos saneantes, detergentes, desinfetantes e demais materiais de limpeza contêm substâncias químicas voláteis que podem liberar vapores e odores capazes de ser absorvidos por alimentos, especialmente por produtos como o açúcar e o café torrado e moído, que atraem umidade. Ainda que embalados, tais produtos não são completamente impermeáveis a odores e partículas em suspensão. Além disso, o armazenamento conjunto aumenta o risco de contaminação acidental por vazamento, derramamento ou manuseio inadequado.

Outro fator objetivo e incontestável refere-se ao controle de pragas. Já ocorreram infestações de formigas e piolhos de pombo nas dependências da Câmara Municipal e de baratas no anexo da Câmara, onde fica o principal almoxarifado. Trata-se de fato concreto e registrado. Açúcar e café são produtos altamente atrativos para insetos, especialmente formigas, devido à sua composição rica em carboidratos e compostos orgânicos aromáticos.

Dessa forma, a presença de estoque alimentar prolongado aumenta a probabilidade de atração de insetos, favorece a proliferação de pragas, eleva o risco de contaminação do produto e pode exigir descarte integral de lotes contaminados. Ou seja, não se trata de hipótese remota, mas de consequência previsível sob a ótica da biologia e da gestão sanitária, afinal formigas, uma vez estabelecidas, deslocam-se por superfícies diversas antes de acessar o alimento, podendo transportar microrganismos e contaminantes. A contaminação, ainda que não visível externamente, compromete a segurança do alimento e pode gerar risco sanitário.

Além disso, o armazenamento prolongado de grandes volumes traz outros riscos objetivos, abaixo listados:

- a)** Risco de vencimento: ainda que café, açúcar e adoçante possuam validade relativamente extensa, o consumo institucional não é absolutamente uniforme, podendo gerar sobra e expiração de parte do estoque.
- b)** Risco de perda por umidade: açúcar e café são sensíveis à umidade, assim, ambientes não controlados podem provocar empedramento, deterioração sensorial e perda de qualidade.
- c)** Risco de avaria de embalagens: empilhamento inadequado e movimentação frequente aumentam a probabilidade de ruptura de embalagens, facilitando infestação e contaminação.
- d)** Risco financeiro: aquisição em grande volume imobiliza recurso público e concentra o risco de perda em caso de contaminação ou vencimento.

Dessa forma, sob a ótica da gestão pública responsável, manter estoque alimentar superior ao necessário para consumo imediato, em ambiente com limitações estruturais e histórico de infestação, constitui prática que eleva o risco sanitário e patrimonial de forma desnecessária.

É importante destacar, nesse sentido, que a boa prática administrativa recomenda que o



armazenamento de alimentos seja: proporcional ao consumo de curto prazo, compatível com a capacidade física adequada, inserido em ambiente exclusivo para gêneros alimentícios e submetido a controle de pragas sistemático.

Diante do cenário atual da Câmara Municipal, com reformas estruturais, limitação de espaço, compartilhamento de ambiente com materiais de limpeza e histórico de infestação de formigas, a estocagem de grandes volumes por período superior ao necessário ao consumo de curto prazo mostra-se tecnicamente desaconselhável.

Sob o prisma sanitário, logístico e de gestão de riscos, a manutenção de estoque alimentar superior a aproximadamente uma semana de consumo, nas condições estruturais atualmente existentes, amplia desnecessariamente o risco de contaminação, o risco de perda patrimonial, o risco de desperdício e o risco de responsabilização administrativa por eventual inadequação sanitária.

Assim, o modelo de contratação a ser definido deverá necessariamente considerar como variável determinante a redução do tempo de armazenamento interno, priorizando soluções que permitam entregas frequentes e em quantidades compatíveis com o consumo de curto prazo, de modo a preservar a segurança sanitária, a integridade dos produtos e o interesse público.

5.1.4. Integração do fornecimento: padaria e gêneros afins

No mercado nacional, é prática comum que estabelecimentos de panificação comercializem, além de produtos típicos de padaria, café torrado e moído, açúcar e adoçante, por se tratarem de produtos diretamente relacionados ao consumo conjunto e ao atendimento cotidiano.

Sob o ponto de vista técnico, os itens apresentam evidente afinidade funcional e complementaridade de uso. Os produtos de padaria, o café e seus insumos compõem, conjuntamente, a solução alimentar fornecida aos servidores, vereadores e participantes de eventos. Não se trata de objetos desconexos, mas de gêneros alimentícios correlatos, destinados ao mesmo fim institucional.

A integração do fornecimento em uma única contratação apresenta vantagens objetivas e mensuráveis, a seguir elencadas:

- a) Logística unificada: a centralização do fornecimento reduz a complexidade operacional.
- b) Entregas frequentes em menor volume: ao concentrar os itens em um único fornecedor, torna-se viável estruturar cronograma de entregas regulares e fracionadas, compatíveis com o consumo de curto prazo, mitigando o risco sanitário e logístico já analisado no tópico anterior.
- c) Redução da necessidade de estoque interno: a entrega conjunta de gêneros alimentícios permite que café, açúcar e adoçante acompanhem a dinâmica já consolidada do fornecimento de padaria, diminuindo significativamente o tempo de



armazenamento nas dependências da Câmara.

- d) Mitigação de risco de fracionamento indevido: a segmentação de objetos que guardam conexão funcional pode suscitar questionamentos sob a ótica do fracionamento indevido de despesa, tema recorrente nas decisões dos tribunais de contas. Ao demonstrar a unidade de finalidade e a afinidade entre os itens, a contratação integrada reforça a coerência do planejamento e afasta interpretações que possam indicar pulverização contratual injustificada.
- e) Eficiência administrativa: um único processo licitatório, um único contrato, um único gestor e um único fluxo de pagamento reduzem profundamente a carga administrativa, aumentando a eficiência e o controle da execução contratual.

Do ponto de vista do mercado fornecedor, não há restrição relevante à integração do objeto, uma vez que padarias e estabelecimentos congêneres usualmente trabalham com os gêneros mencionados. Assim, não se verifica risco de restrição indevida à competitividade, desde que mantidas especificações compatíveis com a realidade do comércio local.

A solução integrada revela-se, portanto, coerente com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da racionalização administrativa, especialmente diante das limitações estruturais de armazenamento atualmente enfrentadas pela Câmara Municipal.

A análise da compatibilidade entre os itens, da viabilidade mercadológica e da coerência da solução sob o prisma técnico indica que a contratação conjunta constitui alternativa tecnicamente adequada e administrativamente vantajosa, devendo ser considerada como solução preferencial na modelagem da contratação.

5.2. Análise das alternativas disponíveis no mercado

Antes de definir o modelo operacional mais adequado para atendimento da necessidade identificada, foram analisadas as alternativas possíveis à luz das condições estruturais atuais da Câmara Municipal, dos riscos sanitários envolvidos e dos impactos administrativos decorrentes de cada solução. A avaliação considerou não apenas a viabilidade jurídica das opções, mas, sobretudo, sua compatibilidade prática com a realidade institucional existente.

5.2.1. Única solução identificada

A análise das condições estruturais, sanitárias, logísticas e administrativas da Câmara Municipal de Divinópolis permite concluir que a única solução viável para atendimento da necessidade identificada é a contratação integrada de estabelecimento do ramo alimentício apto a fornecer os gêneros necessários mediante entregas escalonadas (semanais ou diárias) e em quantidades compatíveis com o consumo de curto prazo.

Essa solução contempla o fornecimento conjunto de itens de panificação, café, açúcar e



adoçante, permitindo abastecimento contínuo sem formação de estoque prolongado nas dependências da Câmara. Considerando as limitações físicas atuais para armazenamento adequado de alimentos, especialmente durante o período de reformas estruturais, a realização de entregas regulares elimina o principal fator de risco sanitário já identificado: a necessidade de manter grandes volumes estocados em ambiente inadequado.

Além disso, a integração do fornecimento reduz a carga administrativa, concentra a fiscalização contratual em um único instrumento e mantém coerência funcional entre os itens, que são destinados ao mesmo fim. O mercado local possui estabelecimentos aptos a atender essa demanda de forma unificada, não havendo impedimento técnico ou concorrencial relevante.

Dessa forma, a contratação integrada com entregas frequentes revela-se a solução mais eficiente, segura e compatível com a realidade estrutural da Câmara Municipal.

5.2.2. Outras possibilidades analisadas e razões de inviabilidade

Também foi analisada a possibilidade de contratação de distribuidora para fornecimento concentrado dos gêneros. Essa alternativa, entretanto, não elimina o problema central identificado neste estudo: a necessidade de armazenamento interno prolongado. Ainda que o fornecedor fosse diverso, a entrega em grandes volumes manteria o risco sanitário, o risco de infestação de pragas, o risco de deterioração e o risco de desperdício de recursos públicos.

Por fim, avaliou-se a contratação separada para diferentes grupos de itens. Essa solução aumentaria a carga administrativa, exigiria múltiplos processos ou contratos, ampliaria a necessidade de fiscalização e manteria os problemas logísticos já identificados, especialmente quanto ao armazenamento de café, açúcar e adoçante.

Assim, as alternativas examinadas não se mostram capazes de atender simultaneamente às exigências sanitárias, estruturais e administrativas da Câmara Municipal, reforçando que a contratação integrada com entregas frequentes constitui a única solução compatível com o interesse público no caso concreto.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa de quantidades foi elaborada com base nas necessidades formalizadas nos Documentos de Formalização de Demanda (DFDs) que originaram o presente estudo, considerando o histórico de consumo, o calendário institucional e a previsão de eventos para 2026, conforme justificativas apresentadas pelos setores demandantes.

6.1 Itens de lanches rotineiros, reuniões e suporte a eventos institucionais (Secretaria Geral)



Para atendimento de vereadores nas reuniões ordinárias/extraordinárias e de servidores e convidados em cursos e eventos promovidos pela Câmara, a Secretaria Geral estimou os quantitativos tomando como referência o quantitativo utilizado na ata vigente, o número de sessões legislativas e a previsão de eventos de 2026, optando pela manutenção do padrão de consumo por ter atendido satisfatoriamente às necessidades do órgão.

As quantidades anuais estimadas no DFD nº 011/2026 são: quitandas diversas (160 kg), bolo sem recheio (75 kg), salada de frutas (900 potes de 200 g), leite tipo C (1.270 unidades de 1 litro), manteiga (290 potes de 500 g), pão de queijo pequeno (160 kg), pão de sal tipo francês (1.750 kg), refrigerante comum (110 garrafas PET de 2 litros), refrigerante zero açúcar (110 garrafas PET de 2 litros), salgados tradicionais variados (320 kg), suco de fruta (110 unidades de 1 litro) e buffet para cursos e eventos (1.000 pessoas).

6.2 Café para datas comemorativas institucionais (Diretoria de Comunicação)

A Diretoria de Comunicação previu a realização de cafés comemorativos para valorização do público interno em 2026 (Dia das Mães, Dia dos Pais e Dia do Servidor), dimensionando as quantidades com base no quantitativo atual de servidores (70 mulheres, 108 homens, total de 178), como referência para público potencial participante.

Assim, foram estimadas 70 unidades para o Café Dia das Mães, 108 unidades para o Café Dia dos Pais e 178 unidades para o Café Dia dos Servidores, totalizando 356, valor que será arredondado para baixo pois, conforme justificativa apresentada pela própria Diretoria de Comunicação, o pedido foi mensurado com base no total de servidores, mas nem todos são pais/mães. Assim, será considerado 350.

6.3 Lanches para eventos da Escola do Legislativo

A Escola do Legislativo justificou a necessidade de fornecimento de lanche para participantes de eventos, seminários e palestras, especialmente em eventos de maior porte, estimando quantitativo suficiente para atender pelo menos quatro eventos com 150 pessoas cada, totalizando 600 pessoas.

No entanto, a contratação anterior já tinha um saldo de 1000 pessoas nesse item, já considerando cerca de 600 especificamente para os eventos da Escola do Legislativo. Por essa razão, entende-se que este quantitativo encontra-se solicitado em duplicidade e, por isso, não será somado ao total a ser contratado.

6.4 Café, açúcar e adoçante para consumo contínuo (Cantina/Diretoria de Administração e Suprimentos)

Para o abastecimento contínuo de café, açúcar e adoçante, a Diretoria de Administração



e Suprimentos estimou os quantitativos anuais considerando aproximadamente 190 colaboradores (entre servidores e terceirizados), o consumo decorrente de reuniões ordinárias (terças e quintas-feiras) e o atendimento diário ao público em setores e gabinetes, com base no consumo registrado ao longo de 2024 e nos primeiros meses de 2025.

Os quantitativos estimados no DFD nº 002/2026 são: 800 pacotes de café (500 g), 190 pacotes de açúcar (5 kg) e 24 unidades de adoçante líquido (100 ml).

6.5 Quadro consolidado das quantidades estimadas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CONSUMO ESTIMADO
01	Quitandas diversas (biscoito / rosquinha).	Kg	160
02	Bolo sem recheio.	Kg	75
03	Salada de frutas composta por frutas picadas, sendo no mínimo 4 variedades, podendo ser frutas da época.	Pote 200 gramas	900
04	Leite Tipo C.	Embalagem plástica 1 litro	1270
05	Manteiga. 1ª qualidade. Com selo de inspeção do SIF.	Pote 500 gramas	290
06	Pão de queijo pequeno.	Kg	160
07	Pão de sal (tipo francês). 50 gramas/unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar.	Kg	1750
08	Refrigerante comum. 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	Garrafa Pet 2 litros	110
09	Refrigerante Zero Açúcar. 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	Garrafa Pet 2 litros	110
10	Salgados tradicionais variados.	Kg	320
11	Suco de fruta. Sabores: uva, goiaba, acerola, caju, manga. Embalagem Tetra Pak (caixinha).	Embalagem 1 litro	110
12	Café torrado e moído. Tipo único. Ponto de torra escura. Pacote de 500 gramas.	Pacote	800
13	Açúcar cristal. Coloração: branco. Pacote de 5 quilogramas.	Pacote	190
14	Adoçante líquido dietético. Coloração: transparente. Ingredientes: ciclamato / sacarina. Sem aspartame. Frasco de 100 ml.	Frasco	24
15	Buffet para cursos e eventos. Cada pessoa corresponde ao seguinte quantitativo: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha);	Pessoa	1350



100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; 250 ml de refrigerante zero açúcar.		
---	--	--

Como se vê, assim como na contratação anterior para esse objeto, o item *Buffet para cursos e eventos* será mensurado por pessoa/convidado, sendo que cada pessoa corresponde à seguinte quantidade de alimentos:

SUBITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE
15.1	Quitandas diversas (biscoito / rosquinha).	100 g
15.2	Pão de queijo pequeno.	100 g
15.3	Salgados tradicionais variados.	100 g
15.4	Refrigerante comum. 1ª qualidade.	250 ml
15.5	Refrigerante Zero Açúcar. 1ª qualidade.	250 ml

7. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Encontrada a melhor solução para atendimento da necessidade identificada, e visando garantir uma contratação justa, transparente e economicamente vantajosa, tomou-se como base para precificação as contratações mais recentes efetuadas pela Câmara Municipal de Divinópolis para os mesmos itens ou itens equivalentes.

Para os itens café e açúcar, utilizou-se como referência a Ata de Registro de Preços nº 11/2025, celebrada com a empresa WHITNEY COMERCIAL LTDA (01.956.241/0001-71), cujos valores foram atualizados pelo IPCA no período de março de 2025 a janeiro de 2026, conforme consulta ao sítio eletrônico Calculadora do Cidadão, aplicando-se o índice de correção de 1,03090860.

Para o item adoçante, tomou-se como base a Ata de Registro de Preços nº 10/2025, firmada com a empresa 58.700.405 JESSICA LEONARDO SOARES (58.700.405/0001-12), igualmente com atualização monetária pelo IPCA no período de março de 2025 a janeiro de 2026, utilizando-se o índice de correção de 1,03090860, conforme consulta à mesma ferramenta oficial.

Para os demais itens (produtos de padaria, lanches, bebidas e correlatos), utilizou-se como referência a Ata de Registro de Preços nº 13/2025, celebrada com a empresa PANIFICADORA MAFER LTDA (03.725.894/0001-75), cujos valores foram atualizados pelo IPCA no período de maio de 2025 a janeiro de 2026, aplicando-se o índice de correção de 1,02077830, conforme consulta ao sítio eletrônico Calculadora do Cidadão.

Conforme cálculo realizado na tabela a seguir, estima-se para esta contratação o valor



total correspondente ao somatório dos quantitativos estimados multiplicados pelos valores unitários atualizados, o qual será considerado como parâmetro inicial para identificação do valor estimado de mercado, nos termos do art. 23, § 1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Ressalta-se que tal estimativa possui caráter referencial, destinando-se a subsidiar a fase preparatória da contratação. O valor efetivo da contratação será aquele definido no Termo de Referência, após realização de pesquisa de preços aprofundada e observância das disposições legais aplicáveis.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO NA ÚLTIMA ARP	VALOR UNITÁRIO ATUALIZADO
01	Quitandas diversas (biscoito / rosquinha).	Kg	R\$ 54,66	R\$ 55,80
02	Bolo sem recheio.	Kg	R\$ 20,00	R\$ 20,42
03	Salada de frutas composta por frutas picadas, sendo no mínimo 4 variedades, podendo ser frutas da época.	Pote 200 gramas	R\$ 8,50	R\$ 8,68
04	Leite Tipo C.	Embalagem plástica 1 litro	R\$ 6,14	R\$ 6,27
05	Manteiga. 1ª qualidade. Com selo de inspeção do SIF.	Pote 500 gramas	R\$ 29,77	R\$ 30,39
06	Pão de queijo pequeno.	Kg	R\$ 39,27	R\$ 40,09
07	Pão de sal (tipo francês). 50 gramas/unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar.	Kg	R\$ 18,94	R\$ 19,33
08	Refrigerante comum. 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	Garrafa Pet 2 litros	R\$ 12,82	R\$ 13,09
09	Refrigerante Zero Açúcar. 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	Garrafa Pet 2 litros	R\$ 13,11	R\$ 13,38
10	Salgados tradicionais variados.	Kg	R\$ 52,96	R\$ 54,06
11	Suco de fruta. Sabores: uva, goiaba, acerola, caju, manga. Embalagem Tetra Pak (caixinha).	Embalagem 1 litro	R\$ 8,83	R\$ 9,01
12	Café torrado e moído. Tipo único. Ponto de torra escura. Pacote de 500 gramas.	Pacote	R\$ 28,73	R\$ 29,62
13	Açúcar cristal. Coloração: branco.	Pacote	R\$ 19,88	R\$ 20,49



	Pacote de 5 quilogramas.			
14	Adoçante líquido dietético. Coloração: transparente. Ingredientes: ciclamato / sacarina. Sem aspartame. Frasco de 100 ml.	Frasco	R\$ 6,40	R\$ 6,60
15	Buffet para cursos e eventos. Cada pessoa corresponde ao seguinte quantitativo: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; 250 ml de refrigerante zero açúcar.	Pessoa	R\$ 16,00	R\$ 16,33

Dessa maneira, a tabela a seguir reflete os valores preliminares estimados para esta contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	TOTAL DO ITEM
01	Quitandas diversas (biscoito / rosquinha).	Kg	160	R\$ 55,80	R\$ 8.928,00
02	Bolo sem recheio.	Kg	75	R\$ 20,42	R\$ 1.531,50
03	Salada de frutas composta por frutas picadas, sendo no mínimo 4 variedades, podendo ser frutas da época.	Pote 200 gramas	900	R\$ 8,68	R\$ 7.812,00
04	Leite Tipo C.	Embalagem plástica 1 litro	1270	R\$ 6,27	R\$ 7.962,90
05	Manteiga. 1ª qualidade. Com selo de inspeção do SIF.	Pote 500 gramas	290	R\$ 30,39	R\$ 8.813,10
06	Pão de queijo pequeno.	Kg	160	R\$ 40,09	R\$ 6.414,40
07	Pão de sal (tipo francês). 50 gramas/unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar.	Kg	1750	R\$ 19,33	R\$ 33.827,50
08	Refrigerante comum. 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	Garrafa Pet 2 litros	110	R\$ 13,09	R\$ 1.439,90
09	Refrigerante Zero Açúcar. 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva.	Garrafa Pet 2 litros	110	R\$ 13,38	R\$ 1.471,80
10	Salgados tradicionais variados.	Kg	320	R\$ 54,06	R\$ 17.299,20



11	Suco de fruta. Sabores: uva, goiaba, acerola, caju, manga. Embalagem Tetra Pak (caixinha).	Embalagem 1 litro	110	R\$ 9,01	R\$ 991,10
12	Café torrado e moído. Tipo único. Ponto de torra escura. Pacote de 500 gramas.	Pacote	800	R\$ 29,62	R\$ 23.696,00
13	Açúcar cristal. Coloração: branco. Pacote de 5 quilogramas.	Pacote	190	R\$ 20,49	R\$ 3.893,10
14	Adoçante líquido dietético. Coloração: transparente. Ingredientes: ciclamato / sacarina. Sem aspartame. Frasco de 100 ml.	Frasco	24	R\$ 6,60	R\$ 158,40
15	Buffet para cursos e eventos. Cada pessoa corresponde ao seguinte quantitativo: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; 250 ml de refrigerante zero açúcar.	Pessoa	1350	R\$ 16,33	R\$ 22.045,50
VALOR ESTIMADO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO				R\$ 146.284,40	

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Contratada deverá estar devidamente regulamentada e em conformidade com as determinações dos órgãos competentes pertinentes à sua área de atuação, incluindo legislação vigente do país, do Estado de Minas Gerais e do Município de Divinópolis, devendo, ainda, manter atualizadas as certificações de regularidade para com o INSS, FGTS e a Fazenda Municipal de Divinópolis.

Os pagamentos referentes aos itens adquiridos serão feitos mensalmente, sempre no mês subsequente àquele em que houver a execução.

Entrega

A entrega deverá ser realizada diariamente, de segunda-feira a sábado, antes das 13 horas, conforme escala a ser elaborada pela Contratante.

Para que os pães de sal não sejam entregues amassados, a Contratada deverá realizar a entrega em caixa plástica retornável do tipo caixa organizadora ou caixa hortifruti.

A contratada deverá ter endereço de sede, filial ou fábrica no município de Divinópolis,



de modo que os produtos sejam entregues sempre com frescor e plenamente dentro do período de validade. Essa limitação justifica-se pela natureza perecível dos itens em questão, que possuem curto prazo de validade, bem como pela necessidade de entregas diárias. A pontualidade e a frequência das entregas são essenciais para garantir a qualidade e o frescor dos produtos.

Buffet para cursos e eventos

O Item 15 (Buffet para cursos e eventos) será sempre estimado por pessoa. A Contratante terá um saldo de buffet para ser consumido no prazo de vigência do Contrato. Havendo algum curso ou evento com necessidade de buffet, o setor responsável da Contratante fará o levantamento do número de convidados que confirmaram presença na atividade e fará a solicitação de buffet.

Uma pessoa corresponde ao seguinte quantitativo: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; e 250 ml de refrigerante zero açúcar. Este quantitativo foi balizado considerando o consumo médio de 300 gramas de alimento e 500 ml de bebida por pessoa.

Considerando que o refrigerante é envasado comumente em garrafas de 2 litros, sempre que o pedido não possibilitar a entrega de quantidades iguais para refrigerante comum e zero açúcar, deverá ser priorizado o refrigerante zero açúcar.

Pedidos para mais de 20 pessoas deverão ser feitos pela Contratante com pelo menos 24 horas de antecedência. Pedidos para até 20 pessoas deverão ser feitos com pelo menos 4 horas de antecedência.

Não será de responsabilidade da Contratada o fornecimento de mão de obra para a prestação de serviço de garçom/garçonete, bem como de itens como mesas e cadeiras, toalhas de mesa e itens de decoração, jarras e copos, pratos, guardanapos de papel e outros.

Sugestões de marcas ou modelos

Sugerem-se como referência para alguns produtos ofertados as marcas a seguir dispostas ou outras de similar ou melhor qualidade:

- a) *Refrigerante comum*: Coca-cola, Fanta, Mate Couro, Sprite, Kuat.
- b) *Refrigerante zero açúcar*: Coca-cola, Fanta, Mate Couro, Sprite, Kuat.
- c) *Café*: Barão, Três Corações, Pilão, Melitta, Fort, Fino Grão, União, Varanda.
- d) *Açúcar*: Delta, Cristal de Minas, Coruripe.
- e) *Adoçante*: Zero Cal, Adocyl, Assugrin.



As marcas indicadas como referência são amplamente reconhecidas e consolidadas no mercado por sua qualidade e pelo alto padrão que entregam ao longo dos anos.

As marcas indicadas são meramente um parâmetro de qualidade do objeto simplesmente para facilitar a sua descrição, sendo aceitos produtos de qualidade reconhecidamente equivalente ou superior em todos os requisitos.

A Administração deve exigir que a empresa participante do certame demonstre qualidade compatível com a marca de referência mencionada em todos os requisitos.

Qualidade

A contratada deve observar a qualidade dos itens, que devem ser devidamente embalados para a entrega.

Para os itens *manteiga, refrigerante comum, refrigerante zero açúcar, suco de fruta, café torrado e moído, açúcar cristal e adoçante líquido*, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

Para o item *leite tipo C*, por ser altamente perecível, deverá ter sido envasado nas 48 horas anteriores à entrega e ter estado armazenado em temperatura entre 0 e 7° C.

Os itens *salada de frutas, leite tipo C, manteiga, refrigerante comum, refrigerante zero açúcar e suco de fruta* devem ser entregues refrigerados.

Para o item *pão de sal*, a entrega deverá ser feita com cada pão em embalagem individual de papel kraft.

Os itens *quitandas diversas, bolo sem recheio, pão de queijo pequeno, pão de sal e salgados tradicionais variados* devem ser entregues em pleno frescor.

Para o item *café*, caso a licitante ofereça produto de marca diferente das referências constantes neste TR, deverá encaminhar pelo menos 1 (uma) declaração de atendimento satisfatório emitida por outro órgão ou entidade que tenha adquirido o produto, conforme art. 42, II, da Lei nº 14.133/2021. Caso o fornecedor opte por uma das marcas de referência mencionadas neste ETP, restará dispensada a apresentação de declaração de atendimento satisfatório.

Marcas vedadas

Como medida de proteção à saúde dos servidores da Câmara Municipal de Divinópolis, dos vereadores e da população que frequenta o Poder Legislativo, solicita-se que seja vedada a oferta de marcas de café torrado e moído desclassificadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) nos últimos 12 meses. A desclassificação ocorreu após rigorosos testes laboratoriais, que constataram irregularidades graves, como a presença de matérias estranhas



e impurezas em níveis superiores aos permitidos pela Portaria SDA nº 570/2022, que estabelece o padrão oficial de qualidade para o café torrado. Além disso, outras marcas foram desclassificadas por se tratarem do chamado “café fake”, ou seja, bebidas sabor café, mas compostas por outras substâncias.

As informações sobre as marcas desclassificadas e sobre o processo e as condições de desqualificação podem ser verificadas nos seguintes endereços eletrônicos, que redirecionam para o ambiente de notícias do sítio eletrônico do Ministério da Agricultura e Pecuária:

- a) <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-alerta-para-cafe-torrado-com-irregularidades>
- b) <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2025/anvisa-determina-recolhimento-de-cafe-fake>
- c) <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/mapa-divulga-nova-lista-de-marcas-e-lotes-de-cafe-torrado-improprios-para-consumo-1>

Em suma, as análises realizadas fazem parte do Programa Nacional de Prevenção e Combate à Fraude e Clandestinidade em Produtos de Origem Vegetal (PNFRAUDE), conduzido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (Dipov). O programa visa reduzir fraudes e proteger os consumidores de produtos que possam comprometer sua saúde, como cafés adulterados com resíduos de outras espécies vegetais, areia, pedras, torrões ou até cereais, que podem causar reações adversas, especialmente em pessoas com condições específicas, como a doença celíaca.

Os produtos considerados impróprios foram objeto de ações de fiscalização e suas marcas foram incluídas na lista de desclassificação, sendo previsto, inclusive, o recolhimento dos produtos, por apresentarem risco à saúde pública, adulteração, fraude ou falsificação. Assim sendo, a presente vedação está de acordo com o Art. 7º do Decreto Federal nº 6.268/2007, que determina:

Art. 7º Nas operações de compra, venda ou doações pelo Poder Público de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, caberá ao órgão ou instituição que coordena o processo competente adquirir, comercializar ou doar produtos devidamente classificados e acompanhados dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação.

Além disso, importa acrescentar que não restam dúvidas de que marcas desclassificadas pelo MAPA não possuem a mesma qualidade das marcas de referência estipulada por essa Administração, razão suficiente para sua vedação neste certame.

Adequação sanitária

Sugere-se que a Administração solicite Alvará da Vigilância Sanitária válido, emitido pela autoridade sanitária municipal competente, dentro do prazo de vigência na data da licitação,



sendo a licença específica para a atividade relacionada ao objeto da contratação.

No entanto, na eventualidade de a licitante vencedora não poder apresentar o Alvará da Vigilância Sanitária válido, seja por atrasos na emissão, suspensão temporária do serviço pelo órgão responsável, ou quaisquer outras circunstâncias que escapem ao seu controle direto, a mesma poderá protocolar um pedido formal para postergar a entrega deste documento para após a efetivação do contrato, quando o alvará for emitido. Neste cenário, a licitante fica autorizada a submeter, em caráter provisório, documentação alternativa que ateste sua idoneidade do ponto de vista sanitário, podendo incluir protocolo de solicitação ou renovação do alvará; declaração de conformidade sanitária assinada por profissional qualificado; relatório da última inspeção sanitária realizada (se disponível); e/ou termo de compromisso detalhando o prazo previsto para regularização.

A administração deverá avaliar esta documentação provisória, podendo aceitá-la, solicitar informações adicionais ou rejeitá-la, caso julgue insuficiente. Esta concessão não exime a licitante da obrigação de apresentar o Alvará tão logo seja emitido, sob risco de rescisão contratual.

Capacidade técnica

A fim de evitar interrupção do fornecimento dos itens, considerados de alta importância para o bem-estar dos servidores da Câmara Municipal, o que ocasionaria perda de reputação para a Administração, sugere-se a solicitação de atestado(s) comprovando a aptidão para fornecimento com características compatíveis com objeto da licitação, inclusive quanto a quantidade, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

O documento deverá descrever a entrega de produtos anteriores, especificando quantidades, qualidade do serviço prestado, época da execução e prazos de entrega, entre outros aspectos relevantes.

Além disso, os atestados deverão se referir a objetos no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

A licitante deve disponibilizar, ainda, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, caso necessário, a cópia do contrato que deu suporte à contratação.

Exigência de amostras

Para o *Café*, far-se-á necessária a exigência de apresentação de amostra: uma embalagem unitária, a fim de verificar se o produto ofertado pela licitante vencedora da fase de lances atende as especificações exigidas por este Termo de Referência. No entanto, somente deverá ser convocado para o envio de amostras o fornecedor que encaminhar pelo menos 1 (uma) declaração de atendimento satisfatório emitida por outro órgão ou entidade que tenha



adquirido o produto, conforme já mencionado neste ETP.

Juntamente à amostra, o fornecedor interessado deverá apresentar laudo que comprove que o produto está de acordo com as determinações da Portaria SDA nº 570/2022 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado, principalmente no disposto em seus arts. 7º e 16.

A amostra será avaliada por comissão composta por servidores da Câmara Municipal de Divinópolis, não podendo participar da comissão avaliadora das amostras servidores envolvidos no presente processo de contratação.

Para a avaliação, a amostra será preparada exatamente da mesma forma que o produto da última compra feita pela Câmara Municipal, com a mesma quantidade de água e a mesma de pó de café. A bebida será servida sem açúcar e os avaliadores poderão, a seu critério, adoçar-la com açúcar ou adoçante. Primeiramente, cada membro da comissão fará avaliação olfativa, visual e gustativa da bebida pronta, e dará notas de 0 a 10 para os seguintes quesitos: coloração, aroma, sabor e aparência (ausência de conteúdos estranhos). Além disso, os servidores farão análise olfativa, visual e tátil do pó de café, coletado antes da preparação, e darão notas de 0 a 10 para os seguintes quesitos: coloração, textura, aroma e aparência (ausência de conteúdos estranhos). Para todos os casos, a nota 0 (zero) significa “completamente inaceitável” e a nota 10 significa “completamente aceitável”. Será calculada a média simples das notas de todos os avaliadores e assim se estipulará a nota final da amostra. Caso a nota final da amostra seja igual ou superior a 7 (sete), a amostra será considerada aprovada. Caso contrário, a amostra será desclassificada.

Caso o fornecedor opte por uma das marcas de referência mencionadas neste ETP, restará dispensada a apresentação de declaração de atendimento satisfatório.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Conforme as análises técnicas realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, a solução identificada como adequada para atendimento da necessidade da Câmara Municipal de Divinópolis consiste na contratação integrada de estabelecimento do ramo alimentício apto a fornecer, de forma contínua e parcelada, os gêneros alimentícios destinados ao suporte das atividades legislativas e administrativas da instituição.

A solução contempla o fornecimento conjunto de itens de panificação, lanches para reuniões e eventos, buffet para cursos e capacitações, bem como café, açúcar e adoçante para consumo contínuo, mediante entregas frequentes, realizadas de segunda-feira a sábado, conforme escala estabelecida pela Contratante.

O fornecimento deverá ocorrer em quantidades compatíveis com o consumo de curto prazo, evitando a formação de estoque prolongado nas dependências da Câmara Municipal. Tal característica é elemento essencial da solução, tendo em vista as limitações estruturais atuais para armazenamento adequado de alimentos e os riscos sanitários associados à estocagem



prolongada, especialmente no que se refere a produtos suscetíveis à infestação de pragas ou à contaminação cruzada.

Assim, a solução integrada permite racionalização logística, com centralização das entregas; redução da carga administrativa decorrente de múltiplos contratos; maior controle de qualidade e fiscalização; previsibilidade de abastecimento; e mitigação de riscos sanitários e patrimoniais.

O fornecimento do buffet para cursos e eventos será realizado por estimativa de consumo por pessoa, mediante solicitação prévia da Contratante, com quantitativos previamente definidos e critérios claros de antecedência para pedidos, garantindo organização e eficiência operacional.

No que se refere à qualidade dos produtos, a solução prevê a adoção de parâmetros objetivos, incluindo exigência de validade mínima, condições adequadas de transporte e armazenamento, controle de frescor para produtos perecíveis, e vedação de marcas de café desclassificadas pelos órgãos competentes. Para o item *café*, será exigida apresentação de amostra e laudo técnico, conforme critérios definidos neste Estudo, assegurando que o produto ofertado atenda ao padrão oficial de qualidade estabelecido pela Portaria SDA nº 570/2022.

A empresa contratada deverá possuir sede, filial ou unidade produtiva no município de Divinópolis, justificando-se tal exigência pela necessidade de entregas diárias e garantia de frescor dos produtos perecíveis.

Dessa forma, a solução como um todo foi estruturada para assegurar abastecimento regular, qualidade sanitária, eficiência administrativa e adequada aplicação dos recursos públicos, atendendo ao interesse público e às peculiaridades estruturais da Câmara Municipal de Divinópolis.

10. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Nos termos do art. 40, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, visando ampliar a competitividade e promover a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

No caso concreto, analisou-se a possibilidade de parcelamento da solução por grupos de itens, especialmente mediante separação entre produtos de panificação e outros itens de consumo contínuo (café, açúcar e adoçante). Contudo, a avaliação técnica demonstrou que o parcelamento não se revela a alternativa mais adequada.

Os itens que compõem o objeto possuem afinidade funcional e destinação institucional comum, sendo utilizados de forma complementar nas atividades administrativas, legislativas e em eventos promovidos pela Câmara Municipal. A contratação integrada permite logística unificada, entregas frequentes em menor volume e redução significativa da necessidade de armazenamento interno, fator determinante diante das limitações estruturais atualmente



existentes.

O parcelamento implicaria múltiplos contratos, duplicidade de rotinas administrativas, maior carga de fiscalização e aumento da complexidade operacional, sem que houvesse ganho técnico relevante. Além disso, a fragmentação poderia manter ou até ampliar os riscos já identificados quanto ao armazenamento prolongado de café, açúcar e adoçante, caso esses itens fossem contratados separadamente com entregas concentradas.

Do ponto de vista da competitividade, não se verifica restrição indevida decorrente da contratação integrada, uma vez que no mercado nacional é trivial haver estabelecimentos do ramo alimentício aptos a fornecer os gêneros de forma conjunta. Trata-se de itens usualmente comercializados em conjunto, o que demonstra a viabilidade mercadológica do objeto unificado.

A concentração do fornecimento em um único contrato também favorece a padronização da qualidade dos produtos, facilita o controle de execução contratual e reduz o risco de descontinuidade no abastecimento, especialmente em relação a itens essenciais ao funcionamento cotidiano da Câmara Municipal.

Dessa forma, conclui-se que o não parcelamento da solução mostra-se tecnicamente justificado e administrativamente vantajoso, atendendo aos princípios da eficiência, da economicidade e do planejamento, não havendo, no caso concreto, benefício comprovado que justifique a fragmentação do objeto.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a adoção da solução proposta, a Câmara Municipal de Divinópolis pretende alcançar abastecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios essenciais ao funcionamento das atividades legislativas e administrativas, assegurando qualidade, frescor e conformidade sanitária dos produtos fornecidos.

Busca-se, ainda, reduzir riscos associados ao armazenamento prolongado de alimentos nas dependências da instituição, especialmente quanto à contaminação, infestação de pragas, deterioração e desperdício de recursos públicos.

Sob o aspecto administrativo, a contratação integrada com entregas frequentes permitirá simplificação da gestão contratual, redução da carga operacional decorrente de múltiplos processos e maior controle sobre o consumo dos itens, promovendo racionalização dos recursos e eficiência na execução contratual.

Espera-se, por fim, assegurar ambiente institucional mais adequado ao atendimento de servidores, vereadores e cidadãos, contribuindo para a manutenção da qualidade das atividades desenvolvidas pelo Poder Legislativo Municipal.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO



A presente contratação deverá ser precedida de processo licitatório ou de dispensa de licitação, em observância à Lei nº 14.133/2021.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS / INTERDEPENDENTES

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

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para fornecimento de gêneros alimentícios pode gerar impactos ambientais indiretos, especialmente relacionados à geração de resíduos, consumo de recursos naturais e emissões decorrentes do transporte dos produtos até a Câmara Municipal.

A principal fonte de impacto está associada às embalagens dos produtos fornecidos, tais como embalagens plásticas, caixas de papelão, garrafas PET e recipientes diversos. Caso não haja adequada gestão de resíduos, tais materiais podem contribuir para aumento da produção de lixo e sobrecarga dos sistemas de coleta urbana.

Outro aspecto relevante refere-se ao consumo de água, energia e insumos agrícolas envolvidos na cadeia produtiva dos alimentos. Embora tais impactos ocorram majoritariamente na etapa de produção e estejam fora do controle direto da Administração, a escolha de fornecedores que adotem boas práticas sanitárias e operacionais contribui indiretamente para padrões produtivos mais responsáveis.

A solução adotada, ao prever entregas frequentes e em quantidades compatíveis com o consumo de curto prazo, tende a reduzir o desperdício de alimentos, evitando perdas por vencimento, deterioração ou infestação. A mitigação do desperdício constitui medida ambientalmente responsável, pois reduz a necessidade de descarte e o uso ineficiente de recursos naturais empregados na produção dos gêneros alimentícios.

Internamente, a Câmara Municipal deverá manter e aprimorar suas práticas de segregação e destinação adequada de resíduos recicláveis, especialmente embalagens plásticas, papelão e garrafas PET, promovendo o descarte ambientalmente adequado.

Assim, embora existam impactos ambientais inerentes ao fornecimento de alimentos, a solução estruturada neste Estudo Técnico Preliminar incorpora medidas que contribuem para sua mitigação, alinhando-se aos princípios da sustentabilidade e da responsabilidade ambiental na gestão pública.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando as informações do presente ETP, entende-se que a presente contratação



se configura tecnicamente **VIÁVEL**.

16. DOCUMENTOS ACESSÓRIOS

Compõem este Estudo Técnico Preliminar os seguintes documentos acessórios:

- a) Anexo I – Documento de Análise de Riscos.

Divinópolis, 5 de março de 2026.

Flávio Ramos de Assis Pereira

Secretário Geral

Assinantes

✓ **Flavio Ramos De Assis Pereira**

Assinou em 05/03/2026 às 16:57:46 com o certificado avançado da Betha Sistemas e possui a identidade verificada com o CPF ***.876.376-**

Eu, Flavio Ramos De Assis Pereira, estou ciente das normas descritas na Lei nº 14.063/2020, no que se refere aos tipos de assinaturas consideradas como válidas para a prática de atos e interações pelos Entes Públicos.

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.

Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

3QX

7EE

P7L

PV9



MINUTA DO CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº /2026

A **CÂMARA MUNICIPAL DE DIVINÓPOLIS/MG**, inscrita no CNPJ nº 23.774.227/0001-90, com sede na Rua São Paulo, 277, Centro, Divinópolis/MG, CEP 35500-006, adiante denominada CONTRATANTE, neste ato representada por seu Presidente, Vereador _____ e a empresa _____, adiante denominada CONTRATADA, representada por seu representante legal _____, celebram o presente Termo de Contrato, decorrente do processo licitatório nº _____ sob a regência da Lei Federal nº 14.133, de 2021 e legislação pertinente, mediante as cláusulas e condições a seguir pactuadas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1.** Contratação de empresa para fornecimento escalonado de gêneros alimentícios para atendimento das demandas institucionais da Câmara Municipal de Divinópolis (MG), nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência integrante deste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTI-DADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Quitandas diversas (biscoito / rosquinha).	461735	Kg	160		
02	Bolo sem recheio.	476817	Kg	75		
03	Frutas picadas Especificação: frutas picadas, sendo no mínimo 4 variedades, podendo ser frutas da época.	464449	Pote 200 gramas	900		
04	Leite Tipo C.	446005	Embalagem plástica 1 litro	1270		



05	Manteiga. Especificação: 1ª qualidade. Com selo de inspeção do SIF.	446393	Pote 500 gramas	290		
06	Pão de queijo pequeno.	460497	Kg	160		
07	Pão de sal pequeno (tipo francês). Especificação: 50 gramas/unidade. Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, sal, gordura vegetal hidrogenada e açúcar. Entrega: embalados individualmente em saco de papel kraft.	460380	Kg	1750		
08	Refrigerante comum. Especificação: 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva. Marca:	305351	Garrafa Pet 2 litros	110		
09	Refrigerante Zero Açúcar. Especificação: 1ª qualidade. Sabores: cola, guaraná, limão, laranja, uva. Marca:	232358	Garrafa Pet 2 litros	110		
10	Salgados tradicionais variados.	270025	Kg	320		
11	Suco de fruta. Sabores: uva, goiaba, acerola, caju, manga. Marca:	334296	Embalagem 1 litro	110		
12	Café torrado e moído. Tipo único. Ponto de torra escura. Pacote de 500 gramas. Marca:	606522	Pacote	800		
13	Açúcar cristal. Coloração: branco. Pacote de 5 quilogramas. Marca:	603269	Pacote	190		
14	Adoçante líquido dietético. Coloração: transparente. Ingredientes: ciclamato / sacarina. Sem aspartame. Frasco de 100 ml. Marca:	352500	Frasco	24		
15	Kit alimentício individual para cursos e eventos. Especificações: Cada unidade corresponde ao seguinte quantitativo: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; e 250 ml de refrigerante zero açúcar.	636487	Unidade	1350		
VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO						

Do objeto

1.2. A Contratada se compromete a realizar a entrega de itens diariamente, inclusive aos



sábados.

- 1.3. No caso específico do item *Pão de sal pequeno*, para que os produtos não sejam entregues amassados, a Contratada se compromete a realizar a entrega em caixa plástica retornável do tipo caixa organizadora ou caixa hortifruti.
- 1.4. Para garantia da qualidade dos produtos, a Contratada se compromete a garantir que:
 - 1.4.1. Todos os itens serão entregues em embalagem adequada à finalidade alimentícia.
 - 1.4.2. Para os itens *manteiga, refrigerante comum, refrigerante zero açúcar, suco de fruta, café, açúcar e adoçante*, o prazo de validade na data da entrega não será inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.
 - 1.4.3. O item *leite tipo C*, por ser altamente perecível, deverá ter sido envasado nas 48 horas anteriores à entrega e ter estado armazenado em temperatura entre 0 e 7° C.
 - 1.4.4. Os itens *frutas picadas, leite tipo C, manteiga, refrigerante comum, refrigerante zero açúcar e suco de fruta* serão entregues refrigerados.
 - 1.4.5. Para o item *pão de sal*, a entrega será feita com cada pão em embalagem individual de papel kraft.
 - 1.4.6. Os itens *quitandas diversas, bolo sem recheio, pão de queijo pequeno, pão de sal e salgados tradicionais variados* serão entregues em pleno frescor.
- 1.5. O *kit alimentício individual para cursos e eventos* foi mensurado por unidade, sendo que uma unidade corresponde ao seguinte quantitativo a ser fornecido: 100 g de quitandas diversas (biscoito / rosquinha); 100 g de pão de queijo; 100 g de salgados tradicionais variados; 250 ml de refrigerante comum; e 250 ml de refrigerante zero açúcar.
 - 1.5.1. Havendo algum curso ou evento com necessidade de *kit alimentício individual*, o setor responsável da Contratante fará o levantamento do número de convidados que confirmaram presença na atividade e fará a solicitação dos alimentos.
 - 1.5.2. A mensuração de cada kit é apenas um parâmetro de consumo médio individual. Assim, não é necessário que a Contratada faça a montagem dos kits, ou o porcionamento individual dos alimentos, os quais serão dispostos para que os próprios convidados se sirvam. Não é de responsabilidade da Contratada, também, qualquer fornecimento de mão de obra para a prestação de serviço de garçom/garçonete, bem como de itens como mesas e cadeiras, toalhas de mesa e itens de decoração, jarras e copos, pratos, guardanapos de papel e outros.
 - 1.5.3. Considerando que o refrigerante é envasado comumente em garrafas de 2 litros, sempre que o pedido não possibilitar a entrega de quantidades iguais para refrigerante comum e zero açúcar, deverá ser priorizado o refrigerante zero açúcar.
 - 1.5.4. Os subitens que compõem este item devem se adequar aos mesmos requisitos



que os demais itens da contratação, especialmente no que concerne às marcas e modelos de referência e à qualidade.

Documentos vinculados

1.6. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.6.1. O Termo de Referência;

1.6.2. O Edital;

1.6.3. A Proposta do Contratado;

1.6.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do instrumento contratual, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, observada a vigência máxima de 10 (dez) anos, conforme disposto no art. 107 da mesma lei.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este contrato.

Gestão da Contratação

3.2. A gestão da contratação será exercida por servidor responsável pelo Núcleo de Contratos Administrativos e Convênios da Câmara Municipal de Divinópolis, nos termos da legislação pertinente.

3.3. O gestor da contratação tomará todas as providências para acompanhamento e cumprimento do fornecimento, bem como o gerenciamento da prorrogação contratual, se for o caso.

3.4. O gestor deverá comunicar à Administração o descumprimento de qualquer obrigação e instaurar procedimento administrativo para apuração de irregularidades quando devidamente autorizado. As decisões e providências que ultrapassarem a sua competência deverão ser solicitadas aos seus superiores, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

3.5. Ficam reservados ao gestor da contratação o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo



administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto, desde que não acarrete ônus para a Câmara Municipal de Divinópolis.

- 3.6.** As decisões que ultrapassarem a competência do gestor da contratação deverão ser solicitadas formalmente à autoridade administrativa imediatamente superior, em tempo hábil para a adoção de medidas.

Fiscalização

- 3.7.** A fiscalização do Contrato ocorrerá conforme disposto nos arts. 82 a 85 da Portaria nº CM-188/2023 da Câmara Municipal de Divinópolis, acrescido do que segue:
- 3.8.** A fiscalização da execução contratual será exercida por servidor designado por meio de portaria, a qual compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução do objeto, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à Contratada, conforme determina art. 117 da lei 14.133, de 2021.
- 3.9.** Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal da contratação emitirá notificações para a correção da execução contratual, determinando prazo para correção.
- 3.10.** O fiscal da contratação informará ao gestor, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadores, estabelecendo prazo para correção.
- 3.11.** O caso de ocorrência que possam inviabilizar a execução do Contrato nas datas aprazadas, o fiscal comunicará o fato imediatamente ao gestor.

Execução do Objeto

- 3.12.** Para os itens 1 a 14, a Contratada deverá fornecer os produtos alimentícios de segunda-feira a sábado, de acordo com a demanda da Contratante.
- 3.12.1.** Poderão, excepcionalmente, ocorrer pedidos não programados previamente, sendo que, nesses casos, a entrega deverá respeitar horário estipulado pela Contratante, sendo garantido à Contratada o prazo mínimo de 2 (duas) horas para a produção e entrega dos itens.
- 3.13.** Para o item 15, pedidos para mais de 20 (vinte) pessoas deverão ser feitos pela Contratante com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e pedidos para até 20 (vinte) pessoas deverão ser feitos com pelo menos 4 (quatro) horas de antecedência.
- 3.14.** Quando da entrega dos produtos, estes devem vir acompanhados da nota de pedido discriminando todos os itens entregues e seus quantitativos, bem como o valor total



daquele pedido, para posterior verificação e análise da nota fiscal.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

- 5.1.** O valor total da contratação é de R\$..... (.....).
- 5.2.** No valor informado estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

- 6.1.** O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, no prazo de até 10 (dez) dias úteis após o recebimento da nota fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pela Contratada ou por meio de boleto bancário.
- 6.2.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, quando couber.
- 6.3.** A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 6.4.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.
- 6.5.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no



art. 68 da Lei 14.133/2021.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

- 7.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em XX/XX/XXXX.
- 7.2.** Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA-e ou outro índice que o venha a substituir, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4.** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5.** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6.** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8.** O reajuste será realizado por simples apostila, na forma do art. 136, da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 8.1.** São obrigações do Contratante:
 - 8.1.1.** exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - 8.1.2.** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 8.1.3.** propiciar todas as facilidades para que a Contratada possa executar os serviços dentro das normas e condições deste Contrato;



- 8.1.4. rejeitar, no todo ou em parte, os serviços entregues em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada;
- 8.1.5. notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ela substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.1.6. acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela Contratada;
- 8.1.7. comunicar a Contratada para emissão de nota fiscal referente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, na forma do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.8. efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente contrato;
- 8.1.9. aplicar à Contratada as sanções previstas na lei e neste contrato;
- 8.1.10. cientificar a Procuradoria da Câmara Municipal para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;
- 8.1.11. emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
 - 8.1.11.1. a Contratante terá o prazo de 15 (quinze) dias, contados do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.1.12. responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela Contratada no prazo máximo de 15 (quinze) dias.
- 8.1.13. quando cabível, notificar os responsáveis pela emissão das garantias do contrato quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais pela Contratada.
- 8.1.14. o Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada junto a terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de conduta da Contratada, seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste contrato e em seus



anexos, assumindo como exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- 9.1.1.** responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto do contrato, aplicadas as regras do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 9.1.2.** entregar o objeto solicitado pela Contratante nas condições acordadas;
- 9.1.3.** comunicar ao Contratante, antecipadamente, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto e a devida comprovação;
- 9.1.4.** atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei 14.133/2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.1.5.** reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas e no prazo fixado pelo fiscal do contrato, no total ou em parte, os objetos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, responsabilizando-se também por todos os danos decorrentes da execução contratual, inclusive aqueles causados à Administração ou a terceiros, sem que essa responsabilidade se restrinja à fiscalização ou ao acompanhamento contratual pela Contratante, que poderá, quando cabível, descontar dos pagamentos devidos ou da garantia contratual o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.1.6.** quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a Contratada deverá entregar à fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:
 - a)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
 - b)** certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
 - c)** certidões que comprovem regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Contratada;
 - d)** Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;
 - e)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 9.1.7.** responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e outras previstas em legislação específica, restando estabelecido que sua inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e nem pode onerar o objeto do contrato;
- 9.1.8.** guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do serviço;



- 9.1.9.** comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência que se afaste da normalidade ou acidente que se verifique no local de execução contratual.
- 9.1.10.** prestar os esclarecimentos solicitados e informar imediatamente à Contratante qualquer fato ou anormalidade que possa comprometer o bom andamento ou o resultado dos serviços.
- 9.1.11.** paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.1.12.** manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.1.13.** cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.1.14.** comprovar quando solicitado, a reserva de cargos a que se refere a cláusula anterior, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.1.15.** guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.1.16.** assumir a responsabilidade por qualquer erro no cálculo dos quantitativos em sua proposta, incluindo os custos variáveis devido a fatores futuros e incertos, e fornecer complementação, se necessário, para garantir o cumprimento do objeto do contrato, exceto nos casos listados no art. 124, II, d, da Lei 14.133/2021.
- 9.1.17.** cumprir com as determinações normativas vigentes no âmbito federal, estadual ou municipal, bem como com as normas de segurança do Contratante;
- 9.1.18.** não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 9.1.19.** Fornecer, de segunda-feira a sábado, os produtos de acordo com a demanda da Câmara Municipal de Divinópolis.
- 9.1.20.** entregar os produtos em conformidade com as características mínimas constantes nas especificações do objeto.
- 9.1.21.** fornecer produtos de primeira qualidade.



9.1.22. responsabilizar-se, sem ônus adicional, por todas as despesas relacionadas com a entrega dos itens.

9.1.23. realizar o transporte adequado e manter em perfeitas condições de armazenamento todos os itens que serão entregues.

10. CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – PROTEÇÃO DE DADOS

11.1. A partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa, a empresa passa a ser obrigada a cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenha acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado.

11.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD, vedado seu compartilhamento com terceiros, ressalvados com atos específicos para tratamento de dados firmados de acordo com os ditames dessa Lei.

11.3. A transferência internacional de dados somente será admitida nas hipóteses do art. 33 da LGPD e a empresa responderá legalmente caso desrespeite as disposições desta Lei.

11.4. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da empresa eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11.5. A Administração poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo a Contratada atender os pedidos de comprovação eventualmente efetuados.

11.6. Diante de eventual solicitação de titular de dados, a Contratada deverá prestar as informações a que alude o art. 9º da LGPD ou, em sendo o caso, informação acerca do descarte realizado.

11.7. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos



realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos; os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 e da Portaria n.º CM-060/2025, a Contratada que:

- a)** der causa à inexecução parcial do contrato;
- b)** der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao Contratante, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c)** der causa à inexecução total do contrato;
- d)** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e)** apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f)** praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g)** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h)** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

12.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- a)** advertência, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b)** impedimento de licitar e contratar com a administração, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem 12.1, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c)** declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a administração pública, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 12.1, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- d)** multa:



1. moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
 2. moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 3. compensatória de 3% (três por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- 12.2.1.** O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato motivada por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme art. 137, I da Lei nº 14.133, de 2021.
- 12.3.** A aplicação das sanções previstas no contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.4.** Todas as sanções previstas no contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.4.1.** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.4.2.** Se a multa aplicada e as indenizações devidas forem superiores ao valor do pagamento devido à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será objeto de cobrança, inclusive por via judicial (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.4.3.** Previamente ao encaminhamento do débito para cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente em favor do Contratante, no prazo máximo de 07 (sete) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 12.5.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure à Contratada o exercício do contraditório e da ampla defesa, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar com a administração e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública.
- 12.6.** Na aplicação das sanções serão considerados:
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) as peculiaridades do caso concreto;



- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) os danos que dela provierem para o Contratante;
 - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 12.7.** Os atos descritos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou na legislação pertinente, que também sejam tipificados como infrações pela Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados em conjunto, nos mesmos autos, observado o rito procedimental e a autoridade competente definidos na Lei nº 12.846, de 2013 e na Portaria n.º CM-060/2025.
- 12.8.** A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso de direito, para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a Contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.9.** O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, a contar da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 12.10.** As sanções de impedimento de licitar e contratar com a administração e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.
- 12.11.** Os débitos da Contratada para com o Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações não recolhidas, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo Contratante em decorrência deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que a Contratada possua com o Contratante.
- 12.12.** Eventual descumprimento ou inadimplemento parcial das obrigações, isto é, referente a quantidade de itens inferior à total, será considerado como inadimplemento restrito àquele(s) item(ns) específico(s), não implicando, automaticamente, a caracterização de inadimplemento global do contrato em relação aos demais itens regularmente executados.



13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS NORMAS SANITÁRIAS

- 13.1.** A Contratada fica obrigada a observar, durante toda a vigência contratual, as normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis ao fornecimento de gêneros alimentícios, respondendo integralmente pelas consequências de sua inobservância.

Alvará e Licença Sanitária

- 13.2.** A Contratada deverá manter, em situação regular e atualizada durante toda a execução do contrato, o Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, em conformidade com a legislação federal, estadual e municipal aplicável.

- 13.2.1.** Na eventualidade de a Contratada não poder apresentar o Alvará Sanitário válido no momento da assinatura do Contrato, seja por atrasos na emissão, suspensão temporária do serviço pelo órgão responsável, ou quaisquer outras circunstâncias que escapem ao seu controle direto, deverá ela protocolar um pedido formal para postergar a entrega deste documento. Neste cenário, a Contratada fica autorizada a submeter, em caráter provisório, documentação alternativa que ateste sua idoneidade do ponto de vista sanitário, podendo incluir:

- a)** Protocolo de solicitação ou renovação do alvará;
- b)** Declaração de conformidade sanitária assinada por profissional qualificado;
- c)** Relatório da última inspeção sanitária realizada (se disponível);
- d)** Termo de compromisso detalhando o prazo previsto para regularização.

- 13.2.2.** A Contratante reserva-se o direito de avaliar esta documentação provisória, podendo aceitá-la, solicitar informações adicionais ou rejeitá-la, caso julgue insuficiente.

- 13.2.3.** Esta concessão não exime a licitante da obrigação de apresentar o Alvará tão logo seja emitido, sob risco de rescisão contratual.

- 13.3.** A suspensão, o cancelamento ou o vencimento sem renovação do alvará sanitário constituirá motivo para suspensão imediata dos fornecimentos e, persistindo a irregularidade por mais de 10 (dez) dias, para rescisão contratual motivada, nos termos do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

Veículo de Transporte e Condições de Entrega

- 13.4.** O transporte dos alimentos deverá ser realizado em veículos adequados à natureza do produto, limpos, higienizados e em boas condições de conservação.
- 13.5.** Os veículos utilizados para transporte de alimentos que exijam controle de temperatura deverão ser dotados de sistema de refrigeração ou isolamento térmico, conforme especificações deste contrato e da legislação sanitária vigente.



Rastreabilidade e Controle de Validade

- 13.6.** A Contratada deverá adotar sistema de controle que permita a rastreabilidade dos produtos entregues, identificando, no mínimo, o fornecedor de origem, o lote e a data de fabricação de cada item.
- 13.7.** Em caso de alerta sanitário, recall ou suspensão de produto emitido por autoridade competente (ANVISA, MAPA ou órgão equivalente), a Contratada deverá notificar a Contratante imediatamente, recolhendo os produtos afetados às suas expensas e providenciando a substituição no menor prazo possível.
- 13.8.** O descumprimento de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula sujeitará a Contratada às sanções administrativas estabelecidas na Cláusula Décima Segunda deste contrato, sem prejuízo das responsabilidades civil, penal e sanitária cabíveis, bem como da comunicação ao órgão de Vigilância Sanitária competente para as providências que entender pertinentes.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 14.1.** O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto. Caso as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração tomar as providências necessárias pelo descumprimento do ajustado, além de promover a readequação do cronograma previsto.
- 14.2.** Quando a impossibilidade de conclusão do contrato decorrer de culpa da Contratada ficará ele constituído em mora, autorizando-se a aplicação das respectivas sanções administrativas.
- 14.3.** O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações estipuladas, ou antes do prazo fixado, por incursão num dos motivos descritos no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021, ou amigavelmente, assegurado o exercício do contraditório e da ampla defesa.
 - 14.3.1.** Nesta hipótese, aplicam-se também as disposições dos artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 14.3.2.** A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da pessoa jurídica não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de executar o contrato.
 - 12.3.2.1.** Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, caberá ao Contratante formular termo aditivo para formalização da alteração subjetiva das partes no contrato.



- 14.4.** O termo de rescisão do contrato, sempre que possível, será precedido:
- 14.4.1.** de balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 14.4.2.** de relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 14.4.3.** de indenizações e multas.
- 14.5.** A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório desde que o requerimento seja formulado no curso da vigência do ajuste (art. 131, caput, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 14.6.** O contrato ainda poderá ser extinto:
- 14.6.1.** caso se constate que a Contratada mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade Contratante ou com agente público que tenha desempenhado função no processo de contratação direta 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;
 - 14.6.2.** caso se constate que a pessoa jurídica Contratada possui administrador ou sócio com poder de direção, familiar de detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação ou de autoridade a ele hierarquicamente superior no âmbito do órgão Contratante.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Câmara Municipal de Divinópolis em dotação própria:
- 15.1.1.** Valor: R\$ _____ (_____); Função programática: 01.001.001.01.122.1010.2003; Natureza da despesa: Ficha 1193 – 3.3.90.30.00 – Material de Consumo.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

- 16.1.** Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, em normas municipais e, subsidiariamente, segundo as disposições da Lei nº 8.078, de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), sem prejuízo da consideração dos princípios gerais dos contratos.
- 16.2.** Em caso de omissão legislativa, deverão ser observadas as normas sanitárias



aplicáveis, em especial aquelas expedidas pelos órgãos de vigilância sanitária em âmbito federal, estadual e municipal, considerando a natureza do objeto contratual, que envolve o fornecimento de gêneros alimentícios.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES

- 17.1.** Eventuais alterações do contrato reger-se-ão segundo as disposições do art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 17.2.** O Contratada é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
 - 17.2.1.** As alterações contratuais serão promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da Procuradoria da Câmara Municipal, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos.
- 17.3.** Registros que não caracterizam alteração em condições essenciais do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

- 18.1.** Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no seu respectivo sítio oficial na Internet, além de promover sua publicação no Diário Oficial do Município.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

- 19.1.** Fica eleito o foro da Comarca de Divinópolis/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].



Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-