

PREGÃO ELETRÔNICO

MODALIDADE Nº 012|2026

CONTRATANTE

Município de Piraúba – CNPJ nº 18.554.147/0001-99

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 458.327,10 (quatrocentos e cinquenta e oito mil, trezentos e vinte e sete reais e dez centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

29.04.2026 às 10h00min

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PLATAFORMA

Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por item

EXCLUSIVA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM – Para os itens com valor total unitário de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

**TRATAMENTO FAVORECIDO, DIFERENCIADO,
SIMPLIFICADO E REGIONALIZADO PARA ME/EPP
NÃO**

SUMÁRIO

1. DO OBJETO.....	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	15
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	17
10. DOS RECURSOS	18
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	18
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	21

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 046/2026

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE PIRAÚBA**, inscrito no CNPJ sob o nº 18.554.147/0001-99, por meio do Departamento de Compras e Licitação, sediado à Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, de forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS** para **Aquisição de Carnes**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.
- 2.2. As aquisições ou as contratações na condição de órgão não participante não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador.
- 2.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços por órgão não participante não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>).
- 3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. 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.

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

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

3.5.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);

3.5.2. 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;

3.5.3. 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;

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

3.5.5. 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;

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

3.5.7. 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;

3.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.5.11. 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.

3.6. O impedimento de que trata o item 3.5.4. 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.

3.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.5.2 e 3.5.3 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.

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

3.9. O disposto nos itens 3.5.2 e 3.5.3 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.

3.10. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.11. A vedação de que trata o item 3.5.8 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucedirá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. 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.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.10.1 deste Edital.

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

4.4.1. 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;

- 4.4.2. 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;
- 4.4.3. 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;
- 4.4.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.5. 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.
- 4.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 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.
- 4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 4.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 4.9. 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.
- 4.10. 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.
- 4.11. 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:
- 4.11.1. 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
- 4.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.
- 4.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:
- 4.12.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.12.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 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.

4.14. 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.

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário do item

5.1.2. Marca e modelo, no que couber;

5.1.3. Fabricante, no que couber;

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

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

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

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

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

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

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

5.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o

compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Termo de Referência, integrante ao presente Edital.

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

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. 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.

6.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4. 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.

6.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

6.9. 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.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.12.1. 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.

6.12.2. 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) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.12.3. 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.

6.12.4. 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.

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

6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento)

superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

6.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

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

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

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

6.17. 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.

6.18. 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.

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

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

6.20.1. 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.

6.20.2. 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.

6.20.3. 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.

6.20.4. 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.

6.21. 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.

6.21.1. 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:

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

6.21.1.2. 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;

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

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

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

6.21.2.1. 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;

6.21.2.2. Empresas brasileiras;

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

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

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

6.22.1. Tratando-se de licitação em lote, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia e atualizada pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade, para fins de definição de preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

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

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

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

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

6.22.6. 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.

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. 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 3.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

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

7.2. 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.

7.3. 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.

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

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

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

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

7.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro 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.

7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1. Contiver vícios insanáveis;

7.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

7.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

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

7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

- 7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha orçamentária de custos;
- 7.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 7.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.10. 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.
- 7.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 7.11. 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 7.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 7.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 7.12. 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.
- 7.13. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

7.17. Se a (s) amostra (s) apresentada (s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita (s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da (s) amostra (s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. 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.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída ou verificada pela apresentação do registro cadastral no SICAF, nos documentos por ele abrangidos, observando-se estritamente o prazo de validade nos níveis cadastrados.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia – cuja prova de autenticidade poderá ser feita perante agente da Administração, mediante

apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal – ou no caso de documentos extraídos de sistemas informatizados (internet), através da verificação de sua autenticidade por meio eletrônico, nos termos da legislação vigente.

8.6. 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).

8.7. 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.

8.8. O licitante deverá apresentar, declaração conjunta, nos moldes do ANEXO III, aduzindo, dentre outras questões, 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.

8.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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.

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

8.10. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.10.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

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

8.11.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

8.12. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Art. 64 da Lei 14.133/21):

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

8.12.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

8.14. 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.

8.15. 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.

8.16. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, cujo prazo de validade encontra-se nele fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

(a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A Ata de Registro de Preços será assinada, obrigatoriamente, por meio de assinatura digital.

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Piraúba (<https://www.pirauba.mg.gov.br/>).

9.6. Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes no cadastro de

reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DOS RECURSOS

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

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

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

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

10.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

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

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

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

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

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

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Piraúba.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

11.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

11.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

11.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

11.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

11.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

11.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

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

11.1.5. Fraudar a licitação

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

11.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

11.2.1. Advertência;

11.2.2. Multa;

11.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. 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.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

- 11.3.2. As peculiaridades do caso concreto
- 11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 11.3.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, 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 ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 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.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, 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.

11.10. A apuração de responsabilidades 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 2 (dois) ou mais servidores estáveis, 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

- a) Em campo específico, através do Portal de Compras Públicas.
- b) Extraordinariamente, em caso de indisponibilidade do referido portal, mediante comprovação, através do e-mail compras.pirauba@gmail.com, desde que contenha assinatura digital dos documentos;

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13.2. 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.

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

- 13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.9. Em caso
- 13.10. de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Piraúba (<https://www.pirauba.mg.gov.br/>), através de solicitação formal pelo e-mail
- 13.12.](compras.pirauba@gmail.com) ou no Departamento de Compras e Licitação, com
- 13.13. sede na Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG.
- 13.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 13.14.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 13.14.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 13.14.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- 13.14.3. ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta;

Piraúba-MG, 08 de abril de 2026.

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

Marjorie Claro Cabido
Secretária Municipal de Assistência Social

Controle prévio de legalidade, nos termos do art. 53, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, com base no parecer jurídico acostado nos autos. Visto:

Lucas da Silva Rodrigues Guedes
OAB/MG 237.795

ANEXO I - Termo de Referência

PROCESSO Nº 046/2026

I – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS** para **Aquisição de Carnes**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
0001	0326	Acém Bovino em Cubos - Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, em cubos de 3 cm ² , com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.	KG	3330	33,82	112.620,60



0002	0327	Acém Bovino Moído - Acém Bovino Moído - Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, moída, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.	KG	4100	33,12	135.792,00
0003	574150924	BACON SUINO - Produto cárneo industrializado do tipo salgado, curado e opcionalmente defumado, elaborado a partir de panceta/toucinho suínos de boa qualidade, provenientes de animais abatidos sob inspeção oficial, acrescido de sal, condimentos e especiarias características, bem como aditivos permitidos pela legislação vigente (tais como açúcares, antioxidantes,	KG	20	31,58	631,60



		<p>reguladores de acidez, agentes de cura — nitrito/nitrato de sódio e/ou potássio — e fumaça natural ou condensada), podendo ser submetido a processos de injeção/massagem, maturação e defumação conforme padrão tecnológico, devendo apresentar proporção carne/gordura característica, coloração rosada a avermelhada nas porções magras e branco nacarada na gordura, textura firme e não pegajosa, baixa exsudação, fatiamento uniforme quando aplicável (sem quebras, desagregação ou aglomeração), odor e sabor típicos de bacon curado/defumado, isento de ranço, mofo, sujidades, sangue coagulado, cartilagens/ossos soltos, parasitas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser entregue resfriado (temperatura entre 0 °C e 7 °C) e/ou congelado (temperatura igual ou inferior a -12 °C), preservando a cadeia fria durante transporte e armazenamento, devidamente acondicionado em embalagens primárias e secundárias íntegras, atóxicas e próprias para contato com alimentos, preferencialmente a vácuo ou em atmosfera modificada, sem vazamentos, furos, amassamentos ou presença de gelo solto; peso líquido aproximado de 1 kg.</p>				
0004	0331	Coxa e Sobrecoxa de Frango - Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, carne congelada sem tempero, com cor, odor, sabor, textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas,	KG	1030	17,32	17.839,60



		<p>sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Produto inspecionado. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.</p>				
0005	574150923	<p>LINGUIÇA CALABRESA - Produto cárneo industrializado, do tipo defumado, elaborado à base de carne suína e/ou mista (carne suína e bovina) de boa qualidade, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial, acrescida de gordura suína, sal, condimentos e especiarias características (como pimenta calabresa, alho e outros autorizados), bem como aditivos permitidos pela legislação vigente, embutido em tripa natural ou artificial com diâmetro uniforme, apresentando gomos regulares, consistência firme, coloração rósea-avermelhada homogênea, odor e sabor característicos de</p>	KG	20	21,89	437,80



		linguiça calabresa defumada, isento de sabores estranhos, ranço, mofo, sujidades, matérias estranhas, parasitos ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser entregue resfriado (entre 0 °C e 7 °C) e/ou congelado (temperatura igual ou inferior a -12 °C), devidamente acondicionado em embalagens primárias e secundárias íntegras, atóxicas, próprias para contato com alimentos, preferencialmente a vácuo ou em atmosfera modificada, com peso líquido aproximado de 1 kg.				
0006	0333	Lombo Suíno - Lombo suíno magro, limpo, em cubos de 3 cm ² , limpo, sem tempero, carne congelada, com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas.	KG	50	24,93	1.246,50



		Temperatura inferior a 5°C, em recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.				
0007	0328	<p>Patinho Bovino em Cubos - Patinho bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada em cubos de 3 cm², com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.</p>	KG	50	42,78	2.139,00
0008	0329	<p>Patinho Bovino Moído - Patinho bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, moído, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se</p>	KG	50	41,98	2.099,00



		<p>pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.</p>				
0009	0330	<p>Peito de Frango - sem Osso e sem Pele - Peito de frango sem osso e sem pele. Carne congelada, sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário</p>	KG	4550	21,19	96.414,50



		(Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.				
0010	0332	PERNIL SUINO MAGRO; Produto de qualidade. Pernil magro, limpo, em cubos de 3 cm ² , sem tempero, congelado (“tipo pedra”), com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades.	KG	4050	21,67	87.763,50
0011	0334	Salsicha Tipo Hot Dog - Obtido da emulsão de carne suína e bovina, adicionados de ingredientes e condimentos (exceto pimenta). Produto com sabor, odor, textura e cor característicos do produto de	UN	100	13,43	1.343,00



	boa qualidade. Deve estar congelado ou resfriado, em embalagem íntegra, atóxica e resistente. Peso médio da unidade do produto de 50g. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além da Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de sujidades ou corpos estranhos. O produto deverá ser congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Embalagem com peso líquido de 3kg do produto.			
VALOR TOTAL R\$				458.327,10

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da assinatura do instrumento contratual, prorrogável na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. A Ata de Registro de Preço oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

II – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para os exercícios subsequentes.

III – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no tópico “Possíveis impactos ambientais” do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Indicação de marcas ou modelos:

4.2. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade de indicação de marcas, características ou modelos.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço:

4.3. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da vedação de utilização de marcas ou produtos.

Da exigência de amostra

4.4. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema ou na Ata de Sessão, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.4.1. Serão exigidas amostras de todos itens:

4.4.2. As amostras poderão ser entregues no endereço Rua Opemá, N° 610, Centro, Piraúba-MG, no prazo limite de 05 (cinco) dias, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.4.3. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.4.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.4.5. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de despacho devidamente publicado nos veículos oficiais, de acordo com a legislação pertinente.

4.4.6. Se as amostras apresentadas pelo primeiro classificado não forem aceitas, será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado 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.

4.4.7. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

4.4.8. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.6.1. Trata-se de contratação de baixa complexidade, não envolvendo dedicação exclusiva de mão de obra e o pagamento é condicionado às entregas do material.

Validade

4.7. O prazo de validade das carnes deverá respeitar o percentual de, no mínimo, 75% da validade do produto, conforme orientações do fabricante contidas em seu rótulo, na data de entrega.

V – MODELO DE EXECUÇÃO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados do envio da Autorização de Fornecimento, sob demanda da unidade, de forma parcelada

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os alimentos deverão ser entregues no endereço constante na Autorização de Fornecimento.

5.3.1. Possíveis endereços das entregas:

LOCAL/HORÁRIO	ENDEREÇO	CONTATO	DIAS DE ENTREGA
APAE 07:00h às 16:00h	Rua José Pereira Lobato, 460, Centro.	(32) 3573-1715	Segunda-feira a Sexta-feira
E. M. Dona Maria Duarte Braga 06:00h às 17:00h	Praça Lucy Gomes Caputo, 52, Centro.	(32) 3573-1485	
E. M. José Pires de Lima 06:00h às 17:00h	Rua Tanguetá, 353, Centro.	(32) 3573-1713	
Centro Municipal de Educação Infantil Maria Ferreira Xavier 06:00h às 17:00h	Rua Francisco Álvares Vieira, Piraubinha.	(32) 3573-2289	
Creche Municipal Alzira Borges Ferreira 06:00h às 17:00h	Rua Maria Aguiar, s/n, João Gonçalves da Neiva.	(32) 3573- 1183	
E. M. Monsenhor Ibrahim Gomes Caputo 12:00h às 17:00h	Avenida Progresso, Piraubinha.	(32) 3573-1302	
CRAS 12:00h às 17:00h	Rua Teófilo Augusto de Oliveira, nº75, Piraubinha.	0800 573 1575 RAMAL 4316	

5.4. Entregar o objeto fornecido no setor requisitante, no prazo estabelecido

5.4.1. Proceder à realização dos alimentos, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, assinalando o destino e, quando for o caso, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência;

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. Na presente contratação, considerando a baixa complexidade do objeto, bem como suas características, não haverá exigência de garantia, manutenção ou assistência técnica.

VI – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

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

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

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

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

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

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

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

6.12. A gestão e fiscalização contratual caberá à Unidade Requisitante, através dos seguintes responsáveis:

Fiscal

Chayze de Souza Cunha | 5797

Mislene da Silva | 1175

Gestor

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari | 611

Marjorie Claro Cabido | 5041

VII – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a empresa deverá ser comunicada para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Prazo de liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.9. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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 nº 14.133, de 2021.

7.10. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.11. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.13. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.15. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Forma de pagamento

7.16. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.17. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.18. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.18.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.19. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 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.

VIII – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.6. 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;
- 8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. 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.
- 8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/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 Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital 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. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Técnica

8.23. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.23.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.23.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

IX – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 458.327,10 (quatrocentos e cinquenta e oito mil, trezentos e vinte e sete reais e dez centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

X – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Trata-se de Registro de preços, portanto, não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

Piraúba - MG, 20 de março de 2026.

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

Marjorie Claro Cabido
Secretária Municipal de Assistência Social

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

PROCESSO Nº 046|2026

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1.A presente demanda refere-se à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, especificamente (carnes bovina, suína e de frango), destinadas ao atendimento das Secretarias Municipais de Educação e de Assistência Social do Município de Piraúba/MG, visando garantir a oferta contínua de alimentação adequada, nutritiva e balanceada aos públicos atendidos pelas respectivas políticas públicas. A alimentação escolar constitui direito fundamental dos alunos da educação básica pública, conforme preconiza o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo de responsabilidade do Município assegurar refeições de qualidade, que contribuam para o crescimento, desenvolvimento biopsicossocial, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes.

Paralelamente, no âmbito da Política de Assistência Social, a oferta de alimentação adequada integra as ações de proteção social básica e especial, sendo essencial para o atendimento de usuários em situação de vulnerabilidade social, atendidos por serviços como o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos e demais programas socioassistenciais. Nesse contexto, torna-se imprescindível a disponibilização de alimentação variada e equilibrada, em conformidade com os parâmetros nutricionais estabelecidos pelos órgãos competentes, observando-se os princípios da segurança alimentar e nutricional, bem como as normas sanitárias vigentes, garantindo a qualidade e a inocuidade dos alimentos fornecidos. As carnes bovina, suína e de frango configuram-se como itens essenciais na composição dos cardápios, por serem fontes de proteínas de alto valor biológico, fundamentais para a formação e manutenção dos tecidos corporais. Além disso, fornecem micronutrientes indispensáveis, como ferro, zinco e vitaminas do complexo B, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes e para a melhoria das condições nutricionais dos usuários dos serviços socioassistenciais, auxiliando na prevenção de carências nutricionais. A presente aquisição visa atender às demandas dos cardápios elaborados por profissional nutricionista responsável técnica, os quais são planejados de forma a respeitar as especificidades de cada público atendido, considerando faixa etária, necessidades nutricionais, hábitos alimentares e diretrizes legais aplicáveis, abrangendo alunos da educação infantil, ensino fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA), bem como usuários dos serviços da assistência social. Ressalta-se que a demanda possui natureza contínua e essencial, sendo indispensável para a manutenção das atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais envolvidas. A eventual descontinuidade no fornecimento desses gêneros alimentícios poderá ocasionar prejuízos significativos à execução das políticas públicas, comprometendo a oferta de refeições e, conseqüentemente, o atendimento adequado à população. Dessa forma, a aquisição das carnes é medida necessária e estratégica para assegurar a continuidade, regularidade, qualidade e eficiência dos serviços prestados, garantindo o direito à alimentação adequada, promovendo a segurança alimentar e nutricional e contribuindo para o desenvolvimento integral dos beneficiários atendidos pelo Município de Piraúba/MG.

II – UNIDADE REQUISITANTE:

Setor Requisitante (Unidade Setor Departamento):	Responsável
Secretaria Municipal de Educação	Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari.

Secretaria Municipal de Assistente Social

Marjorie Claro Cabido.

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

0001 0326 Acém Bovino em Cubos - Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, em cubos de 3 cm², com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.

0002 0327 Acém Bovino Moído - Acém Bovino Moído - Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, moída, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.

0003 574150924 BACON SUINO - Produto cárneo industrializado do tipo salgado, curado e opcionalmente defumado, elaborado a partir de panceta/toucinho suínos de boa qualidade, provenientes de animais abatidos sob inspeção oficial, acrescido de sal, condimentos e especiarias características, bem como aditivos permitidos pela legislação vigente (tais como açúcares, antioxidantes, reguladores de acidez, agentes de cura — nitrito/nitrato de sódio e/ou potássio — e fumaça natural ou condensada), podendo ser submetido a processos de injeção/massagem, maturação e defumação conforme padrão tecnológico, devendo apresentar proporção carne/gordura característica, coloração rosada a avermelhada nas porções magras e branco nacarada na gordura,

textura firme e não pegajosa, baixa exsudação, fatiamento uniforme quando aplicável (sem quebras, desagregação ou aglomeração), odor e sabor típicos de bacon curado/defumado, isento de ranço, mofo, sujidades, sangue coagulado, cartilagens/ossos soltos, parasitas, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser entregue resfriado (temperatura entre 0 °C e 7 °C) e/ou congelado (temperatura igual ou inferior a -12 °C), preservando a cadeia fria durante transporte e armazenamento, devidamente acondicionado em embalagens primárias e secundárias íntegras, atóxicas e próprias para contato com alimentos, preferencialmente a vácuo ou em atmosfera modificada, sem vazamentos, furos, amassamentos ou presença de gelo solto; peso líquido aproximado de 1 kg.

0004 0331 Coxa e Sobrecoxa de Frango - Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, carne congelada sem tempero, com cor, odor, sabor, textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Produto inspecionado. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura -18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.

0005 574150923 LINGUIÇA CALABRESA - Produto cárneo industrializado, do tipo defumado, elaborado à base de carne suína e/ou mista (carne suína e bovina) de boa qualidade, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial, acrescida de gordura suína, sal, condimentos e especiarias características (como pimenta calabresa, alho e outros autorizados), bem como aditivos permitidos pela legislação vigente, embutido em tripa natural ou artificial com diâmetro uniforme, apresentando gomos regulares, consistência firme, coloração rósea-avermelhada homogênea, odor e sabor característicos de linguiça calabresa defumada, isento de sabores estranhos, ranço, mofo, sujidades, matérias estranhas, parasitos ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser entregue resfriado (entre 0 °C e 7 °C) e/ou congelado (temperatura igual ou inferior a -12 °C), devidamente acondicionado em embalagens primárias e secundárias íntegras, atóxicas, próprias para contato com alimentos, preferencialmente a vácuo ou em atmosfera modificada, com peso líquido aproximado de 1 kg.

0006 0333 Lombo Suíno - Lombo suíno magro, limpo, em cubos de 3 cm², limpo, sem tempero, carne congelada, com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura inferior a 5°C, em recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.

0007 0328 Patinho Bovino em Cubos - Patinho bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada em cubos de 3 cm², com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.

0008 0329 Patinho Bovino Moído - Patinho bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, moído, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.

0009 0330 Peito de Frango - sem Osso e sem Pele - Peito de frango sem osso e sem pele. Carne congelada, sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.

0010 0332 PERNIL SUINO MAGRO; Produto de qualidade. Pernil magro, limpo, em cubos de 3 cm², sem tempero, congelado (“tipo pedra”), com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades.

0011 0334 Salsicha Tipo Hot Dog - Obtido da emulsão de carne suína e bovina, adicionados de ingredientes e condimentos (exceto pimenta). Produto com sabor, odor, textura e cor característicos do produto de boa qualidade. Deve estar congelado ou resfriado, em embalagem íntegra, atóxica e resistente. Peso médio da unidade do produto de 50g. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além da Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de sujidades ou corpos estranhos. O produto deverá ser congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Embalagem com peso líquido de 3kg do produto.

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

4.1. Não identificamos outras alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição dos alimentos.

V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. Entregar o objeto fornecido no setor requisitante, no prazo estabelecido

5.2. Proceder à realização dos gêneros, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, assinalando o destino e, quando for o caso, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência;

VI – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

6.1. Conforme levantamento da área técnica, a demanda da UNIDADE REQUISITANTE tem a seguinte característica:

Secretaria Municipal de Educação:

DESCRIÇÃO	UN	QUANT. UTILIZADA EM 2024	QUANT. UTILIZADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA EM 2026	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
Acém bovino em cubos - acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, em cubos de 3 cm ² , com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de	KG	2.500	2.600	3.300	Adequação de per capita decorrente do aumento do número de estudantes e do aumento do consumo pelos comensais. Foram priorizados cortes de maior palatabilidade, e, conseqüentemente aceitabilidade nas respectivas preparações do cardápio pelos estudantes



<p>carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar certificação sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (vigilância sanitária/locais ou estaduais) e sistema unificado de atenção à sanidade agropecuária (SUASA/MAPA) ou serviços de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) ou federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições</p>					
---	--	--	--	--	--



higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.					
Acém Bovino Moído - Acém Bovino Moído - Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, moído, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem	KG	2.500	3.000	4.000	Adequação de per capita decorrente do aumento do número de estudantes e do aumento do consumo pelos comensais. Foram priorizados cortes de maior palatabilidade, e, conseqüentemente aceitabilidade nas respectivas preparações do cardápio pelos estudantes



conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.					
Coxa e Sobrecoxa de Frango - Coxa e Sobrecoxa de	KG	1.000	1.250	1.000	A quantidade foi suficiente para atender a demanda da Secretaria e com

<p>Frango - Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, carne congelada sem tempero, com cor, odor, sabor, textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Produto inspecionado. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará</p>												<p>isso teve uma diminuição referente ao último ano.</p>
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.					
Peito de Frango - sem Osso e sem Pele - Peito de frango sem osso e sem pele. Carne congelada, sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria,	KG	4.500	5.000	4.500	A quantidade foi suficiente para atender a demanda da Secretaria e com isso teve uma diminuição referente ao último ano

<p>sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM),</p>					
---	--	--	--	--	--



Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.					
Pernil Suíno - Pernil Suíno - Pernil suíno magro, limpo, carne congelada em cubos de 3 cm ² , limpo, sem tempero, com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas).	KG	2.000	2.300	4.000	Adequação de per capita decorrente do aumento do número de estudantes e do aumento do consumo pelos comensais. Foram priorizados cortes de maior palatabilidade, e, conseqüentemente aceitabilidade nas respectivas preparações do cardápio pelos estudantes

<p>Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura</p>					
---	--	--	--	--	--

inferior a 5°C, em recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.					
---	--	--	--	--	--

Secretaria Municipal de Assistente Social:

DESCRIÇÃO	UN	QUANT. UTILIZADA EM 2024	QUANT. UTILIZADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA EM 2026	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
Acém Bovino em Cubos - Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, em cubos de 3 cm ² , com cor (vermelho-vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e	KG	-	-	30	Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.



<p>atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso</p>					
--	--	--	--	--	--

líquido de 1kg do produto.					
<p>Acém Bovino Moído - Acém Bovino Moído - Acém bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelada, moído, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida</p>	KG	-	-	100	Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.

<p>por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.</p>					
<p>BACON SUINO - Produto carne industrializado do tipo salgado, curado e opcionalmente defumado, elaborado a partir de panceta/toucinho suínos de boa</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>20</p>	<p>Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.</p>

qualidade, provenientes de animais abatidos sob inspeção oficial, acrescido de sal, condimentos e especiarias características, bem como aditivos permitidos pela legislação vigente (tais como açúcares, antioxidantes, reguladores de acidez, agentes de cura — nitrito/nitrato de sódio e/ou potássio — e fumaça natural ou condensada), podendo ser submetido a processos de injeção/massagem, maturação e defumação conforme padrão tecnológico. Apresentação em peça inteira, meia peça ou fatiado, com ou sem couro (conforme definido em edital), devendo apresentar proporção carne/gordura característica, coloração rosada a avermelhada nas porções

--	--	--	--	--

magras e branco nacarada na gordura, textura firme e não pegajosa, baixa exsudação, fatiamento uniforme quando aplicável (sem quebras, desagregação ou aglomeração), odor e sabor típicos de bacon curado/defumado, isento de ranço, mofo, sujidades, sangue coagulado, cartilagens/ossos soltos, parasitos, corpos estranhos ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser entregue resfriado (temperatura entre 0 °C e 7 °C) e/ou congelado (temperatura igual ou inferior a -12 °C), preservando a cadeia fria durante transporte e armazenamento, devidamente acondicionado em embalagens primárias e secundárias íntegras, atóxicas e próprias para

--	--	--	--	--

<p>contato com alimentos, preferencialmente a vácuo ou em atmosfera modificada, sem vazamentos, furos, amassamentos ou presença de gelo solto; peso líquido aproximado de 1 kg.</p>					
<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango - Coxa e sobrecoxa de frango, com pele e osso, carne congelada sem tempero, com cor, odor, sabor, textura característicos; não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polip</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>30</p>	<p>Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.</p>

<p>ropileno). Rotulagem conforme legislação vigente. Produto inspecionado. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.</p>				20	
LINGUIÇA CALABRESA	KG	-	-	20	Trata-se da primeira aquisição para a

<p>Produto cárneo industrializado, do tipo defumado, elaborado à base de carne suína e/ou mista (carne suína e bovina) de boa qualidade, proveniente de animais abatidos sob inspeção oficial, acrescida de gordura suína, sal, condimentos e especiarias características (como pimenta calabresa, alho e outros autorizados), bem como aditivos permitidos pela legislação vigente, embutido em tripa natural ou artificial com diâmetro uniforme, apresentando gomos regulares, consistência firme, coloração rósea-avermelhada homogênea, odor e sabor característicos de linguiça calabresa defumada, isento de sabores estranhos, ranço, mofo, sujidades,</p>					<p>Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.</p>
--	--	--	--	--	---



<p>matérias estranhas, parasitos ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá ser entregue resfriado (entre 0 °C e 7 °C) e/ou congelado (temperatura igual ou inferior a -12 °C), devidamente acondicionado em embalagens primárias e secundárias íntegras, atóxicas, próprias para contato com alimentos, preferencialmente a vácuo ou em atmosfera modificada, com peso líquido aproximado de 1 kg.</p>					
<p>Lombo Suíno - Lombo Suíno - Lombo suíno magro, limpo, em cubos de 3 cm², limpo, sem tempero, carne congelado, com cor, sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.</p>

deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos,

--	--	--	--	--	--



<p>avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura inferior a 5°C, em recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.</p>					
<p>Patinho Bovino em Cubos - Patinho bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelado em cubos de 3 cm², com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.</p>

<p>atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso</p>					
--	--	--	--	--	--

líquido de 1kg do produto.					
<p>Patinho Bovino Moído - Patinho Bovino Moído - Patinho bovino magro, limpo, sem tempero, carne congelado, moído, com cor (vermelho vivo), sabor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida</p>	KG	-	-	50	Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.

<p>por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.</p>					
<p>Peito de Frango - sem Osso e sem Pele - Peito de frango sem osso e sem pele. Carne congelado, sem tempero, com cor, odor, sabor e textura característicos; não amolecida,</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.</p>

nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, sem sambiquira. Não deverá apresentar sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou

--	--	--	--	--

<p>Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em condições higiênicas sanitárias adequadas. Temperatura - 18°C (freezer). Recipiente isotérmico. Peso líquido de 1kg do produto.</p>					
<p>PERNIL SUINO MAGRO - Limpo, carne congelada em cubos de 3 cm², limpo, sem tempero, com cor, textura e odor característicos; ausência de sebos, osso, cartilagens, nervo, gordura e aparas. Não deverá apresentar-se pegajosa ou com sinais de descongelamento. Vedada entrega de carnes PSE (pálida, mole, exsudativa) e DFD (escura, firme e secas). Embalagem primária íntegra,</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas realizadas diariamente no CRAS.</p>



<p>resistente e atóxica (polietileno/polipropileno). Produto inspecionado. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de corpos estranhos, avarias e sujidades. Transporte climatizado e em cond....</p>					
<p>Salsicha Tipo Hot Dog - Obtido da emulsão de carne suína e bovina, adicionados de ingredientes e</p>	<p>UN</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>100</p>	<p>Trata-se da primeira aquisição para a Secretaria, com a finalidade de aprimorar o fornecimento de lanches nas oficinas</p>

<p>condimentos (exceto pimenta). Produto com sabor, odor, textura e cor característicos do produto de boa qualidade. Deve estar congelado ou resfriado, em embalagem íntegra, atóxica e resistente. Peso médio da unidade do produto de 50g. Rotulagem contendo, no mínimo, o nome do fabricante e o do produto, o CNPJ do fabricante, a data de fabricação e o prazo de validade, além da Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Ausência de</p>											<p>realizadas diariamente no CRAS.</p>	<p>no</p>
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------

<p>sujidades ou corpos estranhos. O produto deverá ser congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico, com a mesma temperatura, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Embalagem com peso líquido de 3kg do produto.</p>					
--	--	--	--	--	--

VII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O valor estimado preliminar da contratação é de R\$ 470.000,00 (quatrocentos e setenta mil reais).

VIII – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

8.1. A entrega deverá ser parcelada, conforme demanda e capacidade de armazenamento da instituição.

8.2. A aquisição será dividida em itens, observando-se o princípio do parcelamento, com vistas a ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

9.1. Não foram encontradas nos registros existentes outras contratações vigentes do mesmo objeto no âmbito do MUNICÍPIO DE PIRAÚBA-MG.

X – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

10.1. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para os exercícios subsequentes.

XI – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

11.1. A aquisição de carnes para a merenda escolar da rede municipal de ensino de Piraúba traz diversos benefícios diretos e indiretos para o município, tanto no âmbito educacional quanto social e econômico. A oferta de refeições com alto valor nutricional, incluindo proteínas de qualidade presentes nas carnes, contribui para o aumento da concentração, da disposição e da capacidade de aprendizagem dos alunos, refletindo diretamente na melhoria do desempenho escolar e na redução da evasão. Carnes são fontes importantes de nutrientes fundamentais para o crescimento físico e o desenvolvimento cognitivo das crianças e adolescentes. A presença desse alimento no cardápio escolar auxilia na prevenção de anemias e outras deficiências nutricionais. A inclusão de carnes no cardápio garante o cumprimento das metas nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), reforçando o compromisso do município com a qualidade da alimentação oferecida nas escolas públicas. A oferta de refeições nutritivas e completas contribui para a valorização da educação pública e fortalece a confiança das famílias na escola como espaço seguro e acolhedor, estimulando a permanência dos alunos no ambiente escolar. Muitas famílias em situação de vulnerabilidade social contam com a merenda escolar como uma das principais refeições do dia para seus filhos. Assim, a aquisição de carnes assegura um importante suporte nutricional, especialmente para essas comunidades. Diante dos pontos apresentados, fica evidente que a presente aquisição é não apenas uma necessidade técnica e legal, mas também uma ação estratégica e de grande relevância social, educacional e econômica para o município de Piraúba.

XII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

12.1. Não haverá providências ou adequações previamente necessárias para a aquisição dos alimentos.

XIII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

13.1. Não se aplica devido à natureza da contratação pretendida.

XIV – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

14.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação, tendo em vista na capacidade da solução apresentada alcançar, da melhor forma possível, os interesses público e institucional.

XV – RESPONSÁVEIS:

Mislene da Silva | 1175 & Chayze de Souza Cunha | 5797 ´

Piraúba - MG, 20 de março de 2026.

Chayze de Souza Cunha
Nutricionista

Mislene da Silva
Coordenadora de Departamento do Cras

ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

PROCESSO Nº 046|2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012|2026

ARP Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE E
A EMPRESA.....

O MUNICÍPIO DE, através da PREFEITURA MUNICIPAL DE, com Paço Municipal na, inscrito no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (**cargo e nome**), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, nº/202..., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da empresa **RAZÃO SOCIAL...**, inscrito no CNPJ sob o nº..., com sede à, neste ato representado(a) por (**nome e função no contratado**), conforme **atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos**, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital ou Aviso de Contratação Direta**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº, de **xx** de **xxxx** de **xxxx**, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste instrumento e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, na forma especificada no Termo de Referência, anexo I do **Edital** nº.....|2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Especificação	Marca (se exigida no edital) / Modelo (se exigido no edital)	Unidade	QUANT.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	Prazo de garantia ou validade

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE

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

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.

5. VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

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

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de fornecimento ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário.**
- 5.4.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.**
- 5.5. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.6. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.6.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.7. A ata de registro de preços deverá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.8. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.9. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:
- 5.9.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- 5.9.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.10. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

- 7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória e a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
- 7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.
- 7.2.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) Não aceitar manter seu preço registrado; ou
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

- A) Por razão de interesse público;

- B) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- C) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

- 9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.
- 9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

10. CONDIÇÕES GERAIS

- 10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, **ANEXO AO AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA OU EDITAL.**

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

Local e data

Assinaturas

ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta

PROCESSO N° 046|2026
PREGÃO ELETRÔNICO N° 012|2026

_____, inscrito no CNPJ sob o nº, endereço completo, neste ato representado por: nome e prenomes....., nacionalidade....., estado civil....., profissão....., inscrito no CPF sob o nº....., portador do RG nº....., tendo por endereço eletrônico....., com endereço institucional à, DECLARA, sob as penas da Lei que:

- A) 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;
- B) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

C) 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;

D) 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;

E) 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;

F) Para fins do disposto no Inciso III do Artigo 1º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, que cumpre os requisitos estabelecidos em seu Artigo 3º e está apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido no Capítulo V – Seção Única daquela Lei Complementar. Declaro ainda, que não existe qualquer impedimento entre os previstos nos Incisos do §4º do Artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006. () SIM | () NÃO.

G) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, bem como não se acha declarado inidôneo ou suspenso do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, estando ciente da responsabilidade de declarar ocorrências posteriores.

H) Os dados para eventual celebração de contrato/ARP do(s) representante(s) legal(is) da empresa são:

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL, nacionalidade, estado civil, profissão, inscrito no CPF sob o nº, portador da C.I., órgão expedidor, endereço profissional.

I) Apresenta as seguintes informações de contato: endereço eletrônico e telefone, para envio de documentos e realização de contatos oficiais da Prefeitura Municipal de

J) Apresenta os seguintes dados bancários:

Instituição Financeira:

Agência:

Conta:

Variação:

Assume, ainda, inteira responsabilidade pela veracidade de todas as informações prestadas.

Local, data.

ASSINATURA

