ESTADO DE MINAS GERAIS
MUNICIPIO DE LAGOA DA PRATA
Relatório de cadastro de documento de formalização de demanda (DFD)
Parâmetros: Id: [25438]

Entidade gestora: MUNICIPIO DE LAGOA DA PRATA (18.318.618/0001-60)

Documento de formalização de demanda (DFD) - Nº 535/2026

Data de cadastro	Nome do Responsável	Cargo	CPF	Situação
17/07/2026	WILIAN GERALDO S. MOURA		041.397.316-64	Em edição

Organograma
03.001.00347 - GUARDA CIVIL MUNICIPAL

Entidade Gestora:
MUNICIPIO DE LAGOA DA PRATA (18.318.618/0001-60)

Objeto:
O objeto refere-se a REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E BEBIDAS PARA GUARDA MUNICIPAL DURANTE OS EVENTOS PROMOVIDOS PELA PREFEITURA POR UM PÉRIODO DE 12 MESES .

Justificativa:
O fornecimento de lanche durante a realização do evento destina-se a atender às necessidades dos participantes, garantindo condições adequadas de permanência e participação nas atividades propostas. Considerando que os integrantes da Guarda Municipal estarão envolvidos em atividades contínuas, muitas vezes em horários que coincidem com períodos de refeição, torna-se necessário o fornecimento de alimentação leve para manutenção do bem-estar físico e mental dos servidores.

Data da contratação	Código da contratação	Nome da contratação futura

Itens — **Total de itens:** 3,00

Número	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	15109 - LANCHE INDIVIDUAL	LANCHE INDIVIDUAL	UN	250,00	30,00	7.500,00
2	7374 - REFRIGERANTE LATA	Refrigerantes sabores variados (cola, guaraná, laranja, limão e uva) em embalagem de alumínio, contendo 350 ml. Ingredientes: água, concentrados, acidulante, antioxidante, conservante, dióxido de carbono, Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	UN	250,00	5,00	1.250,00
3	23337 - SUCO DE FRUTAS NATURAL (LITRO)	SUCO DE FRUTAS NATURAL (LITRO)	LT	30,00	9,83	294,90
			Total:	**530,00**		**9.044,90**

SETOR DE COMPRAS P.M.L.P

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA
ESTADO DE MINAS GERAIS

P.M.L.P 23 DIRETOR DE COMPRAS

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

1 . Órgão/unidade solicitante

01 Gabinete do Prefeito

2. Subunidade

01.002 Apoio ás Ações Inerentes ao Estado

3. Objeto a ser contratado

3.1. Espécie

001 Material

3.2. Descrição

Fornecimento de lanches e bebidas durante os eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, pelo período de 12 meses.

4. Quantidade a ser contratada / unidade de medida

ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR	TOTAL
01	500	LANCHE INDIVIDUAL	UN	R$ 30,00	R$ 15.000,00
02	500	REFRIGERANTE EM LATA 350ML	UN	R$ 5,00	R$ 2.500,00
VALOR TOTAL					R$ 17.500,00

5. Justificativa para a contratação

A presente contratação tem por finalidade o fornecimento de lanches e bebidas destinados aos integrantes da 107ª CIA de Polícia Militar em serviço durante eventos noturnos promovidos pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, tais como shows, congados, festividades populares e demais celebrações de interesse público, pelo período de 12 meses.

6. Estimativa sumária de valor

R$ 17.500,00

7. Data pretendida para a conclusão da contratação

20/01/2027

8. A contratação pretendida está vinculada ou é dependente de outra contratação?

☐ Sim. Está vinculada à contratação Clique aqui para digitar texto.

☒ Não.

9. Grau de prioridade

Média

DECLARO a veracidade das informações prestadas no presente documento de formalização de demanda.

DECLARO ainda, em atendimento ao art. 16, inciso II da Lei Complementar n. 101/2000; e ao art. 10 da Lei Municipal de n. 3.880, de 30 de agosto de 2023 (LDO) que a contratação/aquisição tem adequação orçamentária e financeira com a lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a lei de diretrizes orçamentárias.

Lagoa da Prata-MG, 20/07/2026

Nome: Sérgio Tobias Duarte - Chefe de Gabinete.

Assinatura: _____

Para uso da Comissão de Planejamento de Compras

Entidade gestora: MUNICIPIO DE LAGOA DA PRATA (18.318.618/0001-60)

Documento de formalização de demanda (DFD) - Nº 1685/2026

Data de cadastro	Nome do Responsável	Cargo	CPF	Situação
20/07/2026	Sérgio Tobias Duarte	OFICIAL DE GABINETE	045.036.696-05	Em edição

Organograma
01.002.00000 - APOIO A AÇÕES INERENTES AO ESTADO

Entidade Gestora:
MUNICIPIO DE LAGOA DA PRATA (18.318.618/0001-60)

Objeto:
Fornecimento de lanches e bebidas durante eventos promovidos pela Prefeitura Municipal por um período de 12 meses.

Justificativa:
A presente contratação tem por finalidade o fornecimento de lanches e bebidas destinados aos integrantes da 107ª CIA de Polícia Militar em serviço durante eventos noturnos promovidos pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, tais como shows, congados, festividades populares e demais celebrações de interesse público, pelo período de 12 meses.

Data da contratação	Código da contratação	Nome da contratação futura

Itens — **Total de itens:** 2,00

Número	Descrição	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor total
1	15109 - LANCHE INDIVIDUAL	LANCHE INDIVIDUAL	UN	500,00	30,00	15.000,00
2	7374 - REFRIGERANTE LATA	Refrigerantes sabores variados (cola, guaraná, laranja, limão e uva) em embalagem de alumínio, contendo 350 ml. Ingredientes: água, concentrados, acidulante, antioxidante, conservante, dióxido de carbono, Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	UN	500,00	5,00	2.500,00
			Total:	**1.000,00**		**17.500,00**

P.M.L.P SETOR DE COMPRAS 24 45

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA
Gabinete do Prefeito
Guarda Civil Municipal

P.M.L.P
13
SETOR DE COMPRAS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

SOLICITAÇÃO DE COMPRA 814/2026

1) DEFINIÇÃO DO OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E BEBIDAS PARA GUARDA MUNICIPAL DURANTE OS EVENTOS PROMOVIDOS PELA PREFEITURA POR UM PÉRIODO DE 12 MESES .**

2) JUSTIFICATIVA DA COMPRA:

A presente contratação tem como objetivo o registro de preços para o fornecimento de lanches e bebidas destinados aos policiais da Guarda Civil Municipal (GCM) que estão de serviço durante eventos noturnos realizados pela Prefeitura, como shows, congados, festividades populares e outros eventos de caráter público. Esses eventos demandam a presença de efetivo da GCM para garantir a segurança e a ordem pública. O fornecimento de lanches e bebidas é essencial para assegurar que os agentes de segurança tenham o suporte necessário para o desempenho de suas funções durante longas jornadas de trabalho, especialmente em horários noturnos. O registro de preços visa obter condições comerciais favoráveis, permitindo que a Prefeitura forneça alimentação adequada aos policiais conforme a demanda específica de cada evento, contribuindo para a eficiência das operações de segurança e o bem-estar dos servidores

3) DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os interessados na presente contratação deverão:

a) Seguir fielmente o que consta no Termo de Referência;

b) Apresentar a documentação habilitatória;

A CONTRATADA deverá entregar o objeto contratado conforme solicitação da CONTRATANTE, nos termos prescritos no Termo de Referência e Autorização de Fornecimento.

4) DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Considerando as especificidades e necessidades da Guarda Civil Municipal de Lagoa da Prata, a solução mais adequada para atender à demanda de fornecimento de lanches, refrigerantes e sucos para os policiais em serviço durante eventos noturnos é a realização de um Pregão Eletrônico de Registro de Preços. Essa modalidade de licitação é a mais apropriada, pois permite que a administração pública obtenha os produtos necessários de maneira eficiente, transparente e econômica, garantindo o melhor custo-benefício para os recursos públicos. A

P.M.L.P
14
SETOR DE COMPRAS

escolha pelo Pregão Eletrônico de Registro de Preços se justifica pela sua capacidade de promover ampla competitividade entre os fornecedores, assegurando que a administração tenha acesso às melhores condições comerciais disponíveis no mercado. Além disso, essa modalidade possibilita que a contratação seja feita conforme a demanda específica de cada evento, garantindo flexibilidade e eficiência no atendimento às necessidades da Guarda Civil Municipal. Dessa forma, a opção por essa modalidade de licitação está em consonância com os princípios de transparência, competitividade e economicidade estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, e constitui a melhor alternativa para assegurar que os policiais da GCM disponham de alimentação adequada durante suas jornadas de trabalho em eventos noturnos, contribuindo para a eficácia e a segurança das operações realizadas pela corporação. Além disso, é imperativo que o fornecedor selecionado seja local, considerando a viabilidade da entrega e a necessidade de fornecimento rápido e eficiente durante os eventos. A proximidade do fornecedor garante que os lanches e bebidas sejam entregues com a temperatura correta e em tempo hábil, o que é essencial para o sucesso das operações da GCM em eventos noturnos.

5) ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

ITEM	QTD.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO:
01	250	UN	Lanche individual - contendo: pão de hambúrguer; hambúrguer 180g carne bovina; ovo; bacon; mussarela ou cheddar; milho; tomate; alface; catupiry; batata chips ou frita. o lanche deverá ser entregue quente e em embalagem de isopor.
02	250	UN	Refrigerante lata - refrigerantes sabores variados (cola, guaraná, laranja, limão e uva) em embalagem de alumínio, contendo 350 ml. ingredientes: água, concentrados, acidulante, antioxidante, conservante, dióxido de carbono, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. o refrigerante deverá ser entregue gelado.
03	30	LT	Suco de frutas natural, caixa 1 litro sabores variados (pessego, uva e goiaba). o suco deverá ser entregue gelado.

6) ESTIMATIVA DE VALORES

Estima-se o valor de R$ 9.241,50 (Nove mil duzentos e quarenta e um reais e cinquenta centavos), baseado na cesta de preço Vilhargas.

7) JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Com base na análise técnica, econômica e operacional, e em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, conclui-

P.M.L.P
15
SETOR DE COMPRAS

se que o parcelamento da contratação visando ao Registro de Preço para fornecimento de lanches, refrigerantes e sucos destinados aos agentes da Guarda Civil Municipal de Lagoa da Prata durante os eventos da prefeitura não é viável. A compra em lote único proporciona maior eficiência logística e operacional. Portanto, recomenda-se que a aquisição seja realizada de forma integral em LOTE ÚNICO, atendendo às necessidades da GCM de maneira mais eficiente.

8) RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição dos lanches, refrigerantes e sucos destinados aos agentes da Guarda Civil Municipal de Lagoa da Prata durante os eventos organizados pela prefeitura tem como objetivo principal garantir o bem-estar e a manutenção da capacidade operacional dos policiais durante o serviço em eventos noturnos.

9) PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Não se aplica.

10) DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A equipe de planejamento considera VIÁVEL esta contratação com base no Estudo Técnico Preliminar sob o ponto de vista técnico e operacional. No entanto, a indicação da viabilidade legal, orçamentária e a decisão quanto à contratação ficam a cargo do setor e da autoridade competente.

Lagoa da Prata, 17 de julho de 2026.

Wilian Geraldo de Sousa Moura
Comandante da GCM

P.M.L.P 25 SETOR DE COMPRAS

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. ÁREA REQUISITANTE:

Área requisitante: Gabinete do Prefeito.
Nome dos Responsáveis: Sérgio Tobias Duarte e Flávio Borges Silva, 1º TEN PM (Comandante da 107ª CIA PM).

2. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

OBJETO: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE LANCHES E BEBIDAS PARA APOIO ÀS EQUIPES DE SEGURANÇA EM EVENTOS PROMOVIDOS PELA PREFEITURA PELO PERÍODO DE 12 MESES.**

3. NECESSIDADES:

3.1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A contratação destina-se a suprir necessidade operacional identificada pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata de garantir alimentação leve e hidratação às equipes de segurança responsáveis pela vigilância e ordenamento durante eventos públicos de grande porte. Observou-se que, em função da continuidade das atividades, da ocorrência de jornadas prolongadas e da coincidência de plantões com horários de refeição, há risco de redução do desempenho e de comprometimento do bem-estar físico e mental dos servidores quando não há provisionamento regular e adequado de lanches e bebidas. Tal situação pode impactar diretamente a capacidade de resposta, a eficiência das operações de segurança e, consequentemente, a segurança da população e do patrimônio público.

A demanda justifica-se pela necessidade de provisionamento sistemático e padronizado de lanches individuais e bebidas, preparados conforme normas de segurança alimentar e higiene, com variação de opções que contemplem restrições alimentares e preferências nutricionais. A contratação visa assegurar disponibilidade contínua dos itens, evitar deslocamentos e interrupções nas atividades dos agentes de segurança, e garantir que o atendimento às demandas dos eventos públicos ocorra com condições mínimas de saúde e segurança alimentar.

O escopo da contratação abrange o fornecimento dos itens discriminados no quadro de itens, em quantidades estimadas conforme especificação técnica, para atendimento aos eventos promovidos pelo Município, incluindo, sem se limitar a, Carnaval, Festa do Trabalhador, Festa do Rifeiro e Réveillon. A prestação dos serviços deverá observar requisitos de qualidade, regularidade de entrega, embalagens individuais higienizadas, acondicionamento apropriado, controle de temperatura quando aplicável, e disponibilização de alternativas para necessidades alimentares específicas.

Historicamente, a realização de eventos promovidos pela Prefeitura demanda operações de segurança ampliadas e contínuas, o que motivou a formalização desta contratação com vista a institucionalizar o suporte alimentar às equipes afetadas. A medida encontra-se alinhada às diretrizes do Gabinete do Prefeito e aos objetivos estratégicos do Município relacionados à garantia de segurança pública, proteção ao servidor público e promoção de eventos com condições adequadas de operação e atendimento à comunidade. O responsável técnica pela solicitação é o Chefe de Gabinete Sérgio Tobias Duarte, juntamente com Flávio Borges Silva, 1º TEN PM (Comandante da 107ª CIA PM).

A presente contratação será formalizada mediante Pregão Eletrônico, em observância aos princípios da Administração Pública e à Lei nº 14.133/2021, buscando a combinação entre economicidade, eficiência e transparência. Espera-se, por meio deste instrumento, obter proposta técnica compatível com as especificações, preços competitivos e capacidade operacional do fornecedor para atendimento das exigências contratuais, inclusive medidas de contingência e substituição em casos de indisponibilidade.

Como resultados esperados, prevê-se a melhoria das condições de trabalho das equipes de segurança, redução de episódios de fadiga e comprometimento operacional, manutenção da prontidão e eficiência nas ações de vigilância durante os eventos, além da conformidade com normas sanitárias. A contratação terá vigência de 12 meses, com possibilidade de prorrogação conforme a legislação aplicável, assegurando continuidade do serviço e previsibilidade operacional para a Prefeitura.

3.1.1. **MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA:**

A contratação encontra-se motivada por necessidade pública concreta e recorrente da Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata de assegurar condições mínimas de alimentação e hidratação às equipes de segurança lotadas em eventos públicos de grande porte, cuja execução impõe jornadas prolongadas, turnos sobrepostos e exigência de prontidão operacional contínua. A ausência de provisionamento regular de lanches e bebidas tem potencial de comprometer a saúde, o desempenho e a capacidade de resposta desses servidores, repercutindo negativamente na segurança da população, na preservação do patrimônio público e na efetividade das ações de controle e ordenamento durante os eventos. Assim, a medida proposta visa a minimizar riscos operacionais e a promover o bem□estar dos agentes públicos, em consonância com o interesse público.

O problema que originou a demanda foi identificado por meio de diagnóstico operacional elaborado pelo Gabinete do Prefeito, que registrou a recorrência de situações em que as equipes de segurança permanecem em serviço sem alimentação adequada durante eventos municipais de grande concentração. Parecer técnico da área responsável, subscrito pelo Chefe de Gabinete Sérgio Tobias Duarte, confirmou a necessidade de institucionalização de fornecimento de alimentação leve e bebidas, com padronização de qualidade, higiene e atendimento a restrições alimentares. Tais elementos constituem base técnica para a contratação, em observância ao princípio da eficiência e ao disposto no art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

A contratação está diretamente vinculada às metas institucionais do Município relacionadas à garantia de segurança pública em eventos, proteção ao servidor público, manutenção da ordem e promoção de eventos com condições adequadas de operação. A solução proposta contribui para a continuidade dos serviços essenciais prestados durante as festividades e eventos, diminuindo a ocorrência de afastamentos por fadiga ou problemas de saúde decorrentes de alimentação inadequada e reduzindo o risco de falhas operacionais que possam gerar custos indiretos e impacto reputacional para a administração municipal.

Os benefícios esperados incluem melhoria das condições de trabalho das equipes de segurança, incremento da prontidão operacional, redução de episódios de queda de desempenho por fadiga, atendimento às normas sanitárias e redução de custos indiretos por menores necessidades de contingência ou substituição emergencial de pessoal. A não realização da contratação implicaria em agravamento dos riscos operacionais, maior exposição de servidores a condições insalubres, potencial aumento de ocorrências durante eventos e custos administrativos adicionais relativos a soluções improvisadas, o que contraria a busca por economicidade e eficiência.

P.M.L.P
26
SETOR DE COMPRAS

Foram avaliadas as seguintes alternativas: utilização de refeitório municipal em esquema temporário; aquisição pontual via empenhos extraordinários por evento; pagamento de ajuda de custo ou reembolso a servidores; e contratação continuada mediante procedimento licitatório. A alternativa de contratação continuada por Pregão Eletrônico foi considerada a mais vantajosa técnica e economicamente, por permitir competição ampla entre fornecedores, melhores condições de preço pela agregação de demanda, garantia contratual de requisitos de qualidade, higiene e pontualidade, e segurança jurídica na formalização dos deveres e penalidades. As demais alternativas apresentam limitações operacionais, risco de fragmentação de compra, menor previsibilidade de custos e dificuldade em assegurar requisitos sanitários e de apresentação individualizada dos itens.

A motivação da contratação está lastreada em critérios técnicos, operacionais e de governança, em conformidade com as boas práticas de planejamento público e orientações do Tribunal de Contas da União quanto à necessidade de fundamentação técnica e demonstração de geração de valor público. A escolha pelo Pregão Eletrônico busca garantir transparência, isonomia, economicidade e eficiência na seleção do fornecedor capacitado a atender as exigências técnicas, sanitárias e logísticas previstas no escopo, com validade inicial de 12 meses, possibilidade de prorrogação conforme legislação aplicável, e mecanismos contratuais de supervisão e controle pela Administração.

3.2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Os produtos e serviços objeto da contratação deverão atender, de forma cumulativa, aos requisitos técnicos, funcionais, operacionais, de desempenho e de qualidade abaixo descritos, de modo claro, objetivo e verificável, orientando o mercado sem restringir indevidamente a participação de fornecedores.

- Condições gerais de qualidade e higiene: fornecimento de lanches individuais e bebidas preparados e acondicionados segundo as normas de segurança alimentar e de vigilância sanitária aplicáveis, com apresentação visual, sabor e odor compatíveis com padrões de consumo; embalagem individualizada, íntegra, lacrada e identificada, que garanta proteção higiênico-sanitária durante transporte e armazenamento.

- Documentação e certificações: apresentação por parte do licitante de alvará de funcionamento e de registro junto ao órgão de vigilância sanitária competente, comprovante de regularidade fiscal e trabalhista, e declaração de conformidade com as normas sanitárias federais, estaduais e municipais. Recomenda-se, quando aplicável, conformidade com sistemas de gestão da segurança de alimentos reconhecidos internacionalmente, tais como ISO 22000 ou certificações equivalentes.

- Rotulagem e informação ao consumidor: todas as embalagens deverão conter informações legíveis em língua portuguesa sobre identificação do produto, ingredientes, presença de alérgenos, data de fabricação, prazo de validade, lote, instruções de conservação e dados do fornecedor, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

- Validade e condições de conservação: os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com o tipo de alimento, garantido no momento da entrega; bebidas deverão estar dentro do prazo de consumo estabelecido pelo fabricante. Itens que requeiram controle de temperatura deverão ser entregues em condições que assegurem a integridade do produto (cadeia de frio mantida), com comprovação por termo de entrega quando aplicável.

- Variedade e atendimento a restrições alimentares: oferta de opções que contemplem restrições e preferências alimentares usuais (por exemplo, opções sem glúten, sem lactose, opções vegetarianas), conforme demanda indicada pelo Gabinete. O licitante deverá indicar, na proposta, a disponibilidade das alternativas e o procedimento para atendimento de solicitações específicas.

- Condições de entrega, recebimento e aceitação: entregas realizadas conforme ordens de fornecimento emitidas pelo Gabinete, em locais e horários definidos, mediante apresentação de nota fiscal e documento de acompanhamento (romaneio) contendo descrição, quantidade, lote e validade. O Gabinete realizará inspeção no ato do recebimento, com verificação documental, conferência quantitativa, análise visual de integridade das embalagens e, quando aplicável, medição de temperatura. Produtos não conformes poderão ser recusados e deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo estipulado em contrato, sem ônus para a Administração Municipal.

- Prazos e logística: o fornecedor deverá dispor de capacidade logística para atender entregas pontuais em regime de eventos, garantindo flexibilidade operacional e possibilidade de acionar serviços emergenciais de reposição quando necessário. O plano logístico deverá prever transporte em veículos adequados e higiene compatível com alimentos.

- Garantia de qualidade e assistência: o fornecedor será responsável pela qualidade dos produtos fornecidos, devendo apresentar procedimento para tratamento de reclamações e substituição imediata de itens não conformes. Não se aplicando garantia técnica tradicional, o contrato deve prever mecanismos de verificação, controle e medidas corretivas, inclusive penalidades por descumprimento.

- Controle de rastreabilidade: o fornecedor deverá manter sistema que permita rastrear lotes e fornecedores de matéria□prima, disponibilizando informações à Administração quando solicitado para fins de controle sanitário ou auditoria.

- Sustentabilidade e responsabilidade ambiental: observância ao disposto no art. 25 da Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes do Plano de Logística Sustentável do Município, incluindo preferência por embalagens recicláveis ou biodegradáveis, redução de uso de plástico descartável quando possível, práticas de minimização de resíduos e destinação adequada dos resíduos gerados pelo fornecimento. Deve constar na proposta as medidas adotadas para redução de impactos ambientais.

- Requisitos de capacitação e boas práticas: o fornecedor deverá comprovar que adota boas práticas de manipulação de alimentos, treinamento de funcionários em higiene e manipulação segura, e procedimentos internos de controle sanitário, com registro de treinamentos e controles de qualidade.

- Normas e regulamentação aplicáveis: cumprimento da legislação sanitária aplicável e de normas técnicas pertinentes, inclusive orientações da ANVISA, normas da ABNT aplicáveis à manipulação e embalagem de alimentos, e demais regulamentos setoriais vigentes.

- Critérios mínimos de desempenho e aceitação: entrega de itens conforme especificado no quadro de itens, integridade física das embalagens, prazo de validade compatível, atendimento às especificações de composição e presença/ausência de alérgenos conforme informado, e pontualidade na entrega conforme ordem de fornecimento. Repetidos desvios de qualidade ou de prazo constituirão motivo para aplicação de medidas contratuais previstas na minuta de contrato.

P.M.L.P
27
SETOR DE COMPRAS

- Compatibilidade e integração com processos da Administração: as entregas deverão ser acompanhadas de documentação que permita integração com o sistema de recebimento e controle patrimonial/financeiro do Município, atendendo às exigências para conferência e contabilização.

- Restrições e premissas: o fornecedor responde pela observância das condições legais e ambientais para fabricação e distribuição de alimentos; é vedada a subcontratação total do objeto sem prévia autorização da Administração Municipal; o fornecimento deverá respeitar regras locais de horários e acesso aos pontos de entrega durante eventos.

- Medidas de contingência: apresentar plano de contingência para atendimento em casos de falha logística ou indisponibilidade de itens, incluindo alternativas de reposição imediata ou fornecimento emergencial substituto, sem ônus adicional para a Administração Municipal.

As condições acima deverão constar de forma expressa no edital e no contrato, com critérios de verificação e aceitação objetivos que permitam aferição clara do cumprimento das obrigações pelo contratado, em atendimento ao princípio da eficiência e à exigência de competitividade do processo licitatório.

4. SOLUÇÃO:

4.1. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar fornecedores e soluções capazes de atender aos requisitos técnicos e operacionais estabelecidos, bem como de subsidiar a formação do valor estimado e a definição da melhor modalidade de contratação. A pesquisa contemplou consulta a fornecedores locais e regionais de serviços de alimentação, análise de atas e registros de preços de procedimentos licitatórios anteriores, verificação de pregões eletrônicos similares em portais oficiais de compras públicas, e contato preliminar com empresas especializadas para obtenção de informações sobre capacidade produtiva, logística e preços praticados. As consultas e comunicações foram registradas formalmente por escrito e arquivadas pelo Gabinete do Prefeito para garantir transparência e rastreabilidade.

A análise técnica considerou a capacidade dos fornecedores em atender exigências sanitárias, logísticas e de diversidade de opções alimentares, bem como a existência de infraestrutura para manter a cadeia de frio quando aplicável e para embalar individualmente os itens. Do ponto de vista econômico, a comparação entre as alternativas avaliadas indicou que a contratação continuada por meio de Pregão Eletrônico proporciona maior competitividade, agregação de demanda e possibilidade de obtenção de melhores preços unitários, além de conferir segurança contratual para estabelecimento de obrigações de qualidade, substituição e penalidades. Em face das características do objeto, a solução escolhida mostrou-se também tecnicamente adequada por permitir a exigência de padrões sanitários e formas de controle de qualidade que alternativas pontuais não assegurariam.

Foram identificados riscos e gargalos associados à solução selecionada, entre os quais: eventual indisponibilidade temporária de itens por questões de produção ou logística; variações sazonais de preços de insumos; falhas no controle de temperatura durante transporte; incorreta identificação de alérgenos; subcontratação indevida e insuficiência de pessoal operacional em dias de alta demanda. Para mitigar tais riscos, a proposta contratual inclui exigência de plano logístico e de contingência, obrigação de manutenção de estoques mínimos, cláusulas contratuais de substituição imediata sem ônus para a

Administração, amostragem e inspeção no recebimento, comprovação de rastreabilidade de lotes e previsão de penalidades por descumprimento. Recomenda□se ainda a previsão de comunicação prévia e formal em casos de eventual ajuste de cardápio ou indisponibilidade, com alternativas de reposição previamente aprovadas pela Administração.

Quanto às cautelas adotadas na interação com o mercado, foram aplicados critérios objetivos para seleção das empresas consultadas, priorizando fornecedores com histórico de fornecimento a eventos, com alvará sanitário vigente e capacidade logística comprovada. Todas as comunicações foram documentadas, utilizando canais institucionais da Prefeitura, de modo a assegurar imparcialidade e permitir auditoria posterior. Não houve encaminhamento de requisitos que impliquem favorecimento ou restrição injustificada de competição; requisitos considerados potencialmente restritivos foram revisados e justificados tecnicamente, em conformidade com o art. 9º, §2º, da IN SEGES/ME nº 58/2022, mantendo o equilíbrio entre necessidade técnica e abertura do mercado.

A avaliação das alternativas (contratação continuada por pregão, compras pontuais, uso de refeitório municipal temporário e pagamento de ajuda de custo) demonstrou que o Pregão Eletrônico é a alternativa mais vantajosa sob os prismas técnico e econômico, por permitir ampla competição, padronização do objeto, previsibilidade orçamentária e controle de qualidade. As demais alternativas apresentaram limitações operacionais, maior custo indireto ou risco de não atendimento aos requisitos sanitários e de apresentação individualizada dos itens.

O levantamento subsidiou a formação do valor estimado com base nas faixas de preços identificadas nas pesquisas de mercado e em registros de compras anteriores do Município, considerando as quantidades estimadas no quadro de itens. Para fins de transparência e fundamentação orçamentária, os documentos de pesquisa e as cotações consultadas ficarão anexados ao processo administrativo. Em consonância com o princípio da eficiência e com as recomendações de governança do TCU, conclui□se que a contratação é viável tecnicamente e economicamente, desde que sejam observadas as medidas mitigadoras de risco e os controles de qualidade previstos no edital e no contrato.

4.2. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

A solução escolhida consiste em contratação continuada, por meio de Pregão Eletrônico, para o fornecimento integrado de lanches individuais e bebidas, acompanhada de serviços auxiliares necessários ao atendimento contínuo das equipes de segurança em eventos municipais. Trata□se de um conjunto coerente e interdependente de bens e serviços que, articulados entre si e com os processos já existentes da Administração, promovem a mitigação do problema identificado e atendem aos requisitos técnicos, operacionais e sanitários definidos no edital.

A solução atende ao problema identificado ao garantir disponibilização regular, padronizada e controlada de alimentação leve e hidratação durante jornadas prolongadas, reduzindo riscos à saúde e à capacidade operacional dos servidores, assegurando conformidade sanitária e rastreabilidade dos produtos e possibilitando a rápida reposição em caso de não conformidade. A alternativa contratual permite ainda a exigência de cláusulas de qualidade, logística e contingência, que não seriam facilmente aplicáveis em compras pontuais ou em regime de ajuda de custo.

Principais componentes da solução:

P.M.L.P
28
SETOR DE COMPRAS

- Fornecimento de bens: lanches individuais e bebidas (conforme quadro de itens), embalados individualmente, identificados e com rotulagem em língua portuguesa contendo ingredientes, alérgenos, lote, data de fabricação e validade.
- Serviços de preparação e acondicionamento: manipulação conforme boas práticas e normas sanitárias, controle de temperatura quando aplicável, acondicionamento com embalagens preferencialmente recicláveis ou biodegradáveis.
- Serviços de logística e entrega: transporte em veículos adequados, planejamento de rotas, cronograma de entregas por ordem de fornecimento, capacidade de atendimento em horários e locais estabelecidos durante eventos, e serviço emergencial de reposição.
- Gestão da qualidade e controle: procedimentos de inspeção no recebimento, amostragem, registro de rejeições, sistema de rastreabilidade de lotes e fornecimento de documentação para auditoria.
- Suporte operacional e comunicação: canal formal de comunicação com a Administração para avisos de contingência, ajuste de cardápio ou substituições, e registro eletrônico das comunicações.
- Capacitação e boas práticas: comprovação de treinamento de manipuladores, políticas internas de higiene e controle sanitário, e apresentação de registros de capacitação.
- Obrigações contratuais e administrativos: emissão de nota fiscal eletrônica, romaneio/termo de entrega, cumprimento de cláusulas de substituição, penalidades e SLA definidos no contrato.

Integração e funcionamento geral:

As entregas serão realizadas mediante Ordem de Fornecimento emitida pelo Almoxarifado Central, vinculado à Secretaria de Administração e Governo, com prévia indicação de locais e horários de atuação. O fornecedor deverá integrar suas rotinas logísticas aos procedimentos administrativos do Município, apresentando documentação fiscal e de rastreabilidade para conferência no ato do recebimento, que incluirá verificação documental, conferência quantitativa e análise visual de integridade e, quando aplicável, medição de temperatura. Informações de entrega e ocorrências serão registradas e armazenadas para efeitos de controle, pagamento e auditoria. A Administração manterá acompanhamento e fiscalização por meio de servidor designado, com relatórios periódicos de conformidade.

Manutenção, assistência técnica e ciclo de vida:

Embora o objeto seja predominantemente consumo imediato, o contrato exige mecanismos de garantia da qualidade durante todo o ciclo de vida do produto até o consumo pelo servidor, incluindo responsabilidade do fornecedor pela integridade de lotes, manutenção da cadeia de frio, substituição imediata de itens não conformes sem ônus para a Administração e disponibilização de relatório de rastreabilidade quando solicitado. O fornecedor deverá manter estoque mínimo para garantir atendimento em situações de maior demanda e apresentar plano de contingência operacional. As obrigações de assistência referem□se ao tratamento de reclamações, comunicações de recall ou ações sanitárias e à cooperação com fiscalizações sanitárias ou auditorias da Administração.

Abrangência e futuras complementações:

A solução contempla integralmente as etapas relativas à aquisição, preparação, acondicionamento, transporte, entrega, recepção e controle de qualidade dos itens listados. Poderão ser previstos, em aditamento contratual ou em futuras licitações complementares, acréscimos de itens, aumento de quantidades ou inclusão de serviços correlatos (por exemplo, fornecimento de água em galões, kits de primeiros socorros alimentares) desde que devidamente justificados tecnicamente e formalizados conforme legislação aplicável.

Justificativa técnico-econômica:

Técnica e economicamente, a contratação continuada por Pregão Eletrônico é superior às alternativas avaliadas, por permitir agregação de demanda, competição ampla, padronização do objeto e previsibilidade orçamentária, além de possibilitar a imposição de requisitos sanitários e logísticos rigorosos. Alternativas como compras pontuais, utilização eventual de refeitório municipal ou pagamentos de ajuda de custo foram descartadas por apresentarem maior custo indireto, menor controle sobre qualidade e rastreabilidade, e menor flexibilidade operacional em eventos de grande porte.

Riscos residuais e mitigação:

Riscos potenciais incluem variações sazonais de preço, indisponibilidade temporária de itens, falhas logísticas e desconformidade sanitária. As medidas mitigadoras previstas abrangem exigência de plano de contingência, manutenção de estoques mínimos, cláusulas contratuais de substituição imediata e penalidades, amostragem e inspeção no recebimento, e monitoramento periódico da execução contratual pela Administração.

Transparência, governança e conformidade:

A solução foi fundamentada em levantamento de mercado, parecer técnico da Secretaria de Administração e Governo e observância às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, à IN SEGES/ME nº 58/2022 e à jurisprudência do TCU (Acórdãos 932/2017 e 1225/2018). Foram adotadas cautelas de mercado e critérios objetivos nas consultas prévias, com registro formal das comunicações visando transparência, isonomia e imparcialidade. A solução proposta está orientada pelo princípio da eficiência, busca geração de valor público e demonstra viabilidade técnico□econômica para atendimento da necessidade administrativa identificada.

4.3. ESTIMATIVA DOS VALORES E QUANTIDADES DA CONTRATAÇÃO:

Item:	Descrição:	Unidade:	Quantidade:	Valor Unitário:	Valor Total:
1	LANCHE INDIVIDUAL	UN	500	R$ 30,00	R$ 15.000,00
2	REFRIGERANTE LATA 300ML	UN	500	R$ 5,00	R$ 2.500,00
VALOR TOTAL:					R$ 17.500,00

P.M.L.P 29 SETOR DE COMPRAS

4.4. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

A divisão do objeto em parcelas foi analisada sob os prismas técnicos, econômicos e operacionais, com vistas a identificar a alternativa que maximize a vantajosidade, preserve a competitividade e minimize riscos de execução e de fiscalização.

Tecnicamente, o objeto admite divisão funcional em unidades independentes (por exemplo, lanches e bebidas), razão pela qual o parcelamento é, em tese, possível. Contudo, a prestação integrada dos serviços apresenta forte componente de interdependência operacional, em especial no que tange à coordenação logística durante eventos, manutenção da cadeia de frio quando aplicável, padronização de embalagens e rotulagem, e necessidade de substituição rápida de itens não conformes. Essas exigências técnicas favorecem a execução conjunta por um único contratado, que possa assumir responsabilidade integral pela entrega, acondicionamento, rastreabilidade e contingência.

Do ponto de vista econômico, a contratação agregada tende a proporcionar ganhos de escala e melhores condições de preço unitário, pela concentração da demanda e pela redução de custos administrativos e logísticos. O parcelamento poderia ampliar a concorrência em situações onde fornecedores especializados para cada subobjeto estejam disponíveis; entretanto, a fragmentação da contratação pode resultar em perda de economia de escala, aumento de custos indiretos e maior complexidade na gestão de contratos múltiplos, com risco de entrega desalinhada entre os lotes e necessidade de maior esforço de fiscalização pela Administração.

Operacionalmente, a existência de múltiplos contratos implicaria em maior demanda por coordenação durante os eventos, risco de discordância entre fornecedores quanto a horários/locais de entrega, multiplicidade de notas fiscais e romaneios a serem conferidos, e possibilidade de responsabilidade diluída em situações de falha logística ou de qualidade. Em contrapartida, a contratação global simplifica a gestão administrativa, centraliza responsabilidades e agiliza a adoção de medidas corretivas e de contingência.

Riscos associados ao parcelamento incluem perda de economia de escala, deficiência na coordenação logística, aumento do custo de fiscalização, e maior probabilidade de ocorrência de não conformidades decorrentes de integração insuficiente entre fornecedores. Medidas mitigadoras para tais riscos teriam custo e complexidade superiores aos benefícios potenciais de maior concorrência em cada lote.

Em atenção ao disposto no art. 40, §1º e §2º da Lei nº 14.133/2021, e às orientações de governança e economicidade adotadas pelo TCU, conclui□se que, para o presente objeto e estimativa de demanda, a contratação de forma global é a opção mais vantajosa e adequada. Justifica□se tecnicamente pela necessidade de coordenação única da logística e da qualidade, economicamente pela agregação da demanda que favorece melhores preços e operacionalmente pela simplificação da gestão, fiscalização e execução contratual.

Adota□se, todavia, a seguinte cautela para preservar competitividade e reduzir riscos de concentração indevida: as especificações e requisitos deverão ser redigidos de forma objetiva e não excessivamente restritiva, permitindo a participação de fornecedores diversos desde que comprovem capacidade técnica e logística. Caso no decorrer do processo de mercado se identifique ampla disponibilidade de fornecedores especializados que demonstrem vantagem efetiva em ofertar separadamente, a Administração poderá reavaliar a estratégia em futuros procedimentos, considerando parcelamento justificado tecnicamente e econômico, devidamente fundamentado nos autos.

Por fim, recomenda□se que a escolha pela contratação global seja formalmente fundamentada no processo, com registro da análise de mercado e das alternativas consideradas, de modo a assegurar transparência, rastreabilidade e conformidade com os princípios da eficiência e da economicidade.

4.5. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

A presente contratação encontra□se alinhada ao planejamento de aquisições e às diretrizes estratégicas da Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, conforme indicado no instrumento de planejamento de contratações do Município. Em especial, integra os seguintes instrumentos de planejamento institucional: Plano Anual de Contratações (PCA) do Município, Plano de Logística Sustentável (PLS) municipal e no direcionamento estratégico contido no Plano Plurianual (PPA) e na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), na medida em que estes instrumentos preveem ações relacionadas à promoção de eventos públicos, garantia de segurança e promoção do bem□estar dos servidores. A alinhamento foi confirmado pela Gabinete do Prefeito, responsável pela demanda, e formou parte da justificativa técnica subscrita pelo Chefe do Prefeito Sérgio Tobias Duarte, juntamente com Flávio Borges Silva, 1º TEN PM (Comandante da 107ª CIA PM).

A contratação contribui diretamente para o alcance das metas institucionais relativas à garantia de segurança e ordem pública em eventos municipais, proteção e saúde do servidor público, e promoção de eventos com condições adequadas de operação e atendimento à população. Ao assegurar fornecimento contínuo e padronizado de alimentação leve e hidratação para as equipes de segurança, a medida apoia a consecução de metas operacionais de prontidão, redução de incidentes por fadiga e manutenção da qualidade dos serviços prestados nos eventos municipais listados no planejamento (Carnaval, Festa do Trabalhador, Festa do Rifeiro e Réveillon).

Os resultados esperados e benefícios diretos ao planejamento incluem melhoria das condições de trabalho dos servidores, redução de afastamentos e intervenções emergenciais, aumento da eficiência operacional nas atividades de segurança em eventos, conformidade com normas sanitárias e previsibilidade orçamentária decorrente da contratação continuada. Tais resultados repercutem na melhor execução das ações previstas no PCA e no alcance de objetivos estratégicos previstos no PPA e na LDO, gerando valor público e mitigando riscos operacionais que onerariam a Administração Municipal.

A contratação está vinculada a programas e ações de apoio logístico a eventos públicos do Município sob a coordenação do Gabinete do Prefeito, integrando a cadeia de serviços de apoio operacional previstos no planejamento municipal. Ademais, a contratação atende às diretrizes do PLS ao prever medidas de sustentabilidade, como preferência por embalagens recicláveis/biodegradáveis e práticas de redução de resíduos.

Quanto à compatibilidade orçamentária, verificou□se a previsão de dotações destinadas ao custeio de serviços e apoio a eventos no orçamento anual, sendo a despesa classificada como de natureza corrente para custeio de serviços de apoio operacional. A viabilidade financeira foi avaliada pela área de planejamento e orçamento, que confirmou a compatibilidade com as fontes e rubricas orçamentárias pertinentes, ressalvando que a execução estará condicionada à existência de dotação orçamentária e à disponibilidade financeira no momento da contratação e durante a vigência contratual.

A fundamentação técnica e estratégica da inclusão desta contratação nos instrumentos de planejamento atende ao disposto no art. 12 da IN SEGES/ME nº 58/2022 e às orientações do Tribunal de Contas da União (Acórdãos 1.214/2013, 1.441/2016 e 1.307/2019), demonstrando que a medida é tecnicamente

P.M.L.P
30
SETOR DE COMPRAS

necessária, oportunamente planejada e orientada por critérios de eficiência, economicidade e governança. Por fim, registra□se que a contratação foi deliberada com base em levantamento de mercado, parecer técnico da unidade requisitante e avaliação de compatibilidade orçamentária, garantindo coerência entre planejamento, execução e controle.

4.6. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

A execução da solução proposta resultará em ganhos institucionais, operacionais, econômicos e sociais mensuráveis, contribuindo de forma direta para o alcance dos objetivos estratégicos do Município e para a geração de valor público.

- Eficiência e produtividade: redução da necessidade de aquisições pontuais e de deslocamentos administrativos para suprimento emergencial; diminuição do tempo gasto na logística de última hora; maior previsibilidade no atendimento às demandas durante eventos. Indicadores de acompanhamento: tempo médio de atendimento a ordem de fornecimento (horas), número de ordens atendidas por período, redução de intervenções emergenciais em relação ao período anterior e redução do tempo médio de coordenação operacional. O monitoramento será realizado por meio de relatórios mensais de execução e comparação com histórico anterior.

- Qualidade e confiabilidade: padronização de itens e processos, aumento da conformidade sanitária, redução de ocorrências de produtos rejeitados e melhoria da pontualidade das entregas. Indicadores de acompanhamento: taxa de conformidade documental e sanitária nas entregas, percentual de entregas pontuais, número de rejeições por amostragem e tempo médio de substituição de itens não conformes. A aferição será efetuada por meio de inspeção no recebimento, fichas de não conformidade e relatórios de fiscalização.

- Sustentabilidade: redução de impactos ambientais decorrentes do fornecimento por meio da preferência por embalagens recicláveis ou biodegradáveis, práticas de minimização de resíduos e otimização logística que diminuam deslocamentos desnecessários. Indicadores de acompanhamento: percentual de embalagens recicláveis/biodegradáveis fornecidas, volume de resíduos gerados por evento e medidas de destinação adotadas. As exigências sustentáveis serão formalizadas no edital e no contrato em consonância com o art. 25 da Lei nº 14.133/2021 e com o Plano de Logística Sustentável municipal.

- Governança e transparência: aprimoramento do controle e rastreabilidade das entregas, padronização de documentação (romaneios, notas fiscais, termos de entrega), registros eletrônicos das comunicações e relatórios periódicos para fins de fiscalização e auditoria. Indicadores de acompanhamento: percentual de entregas com documentação completa, tempo médio de registro de ocorrências e disponibilidade de dados para auditoria. A conformidade e o acompanhamento serão garantidos por meio de procedimentos de fiscalização previstos no contrato e por relatórios periódicos da unidade gestora.

- Valorização de pessoas e inovação: melhoria das condições de trabalho das equipes de segurança por meio de disponibilidade alimentar adequada, redução de fadiga e consequente aumento da capacidade operacional; capacitação periódica de manipuladores e treinamento sobre boas práticas; estímulo à adoção de soluções de comunicação e monitoramento (por exemplo, registro eletrônico das ordens de fornecimento e ocorrências). Indicadores de acompanhamento: número de treinamentos realizados, índice de satisfação dos servidores atendidos e redução de afastamentos por motivos relacionados à alimentação/saúde durante eventos.

Os resultados esperados poderão ser mensurados e acompanhados por indicadores chave (KPIs) a serem definidos no edital e no contrato, com metas e mecanismos de verificação claros (inspeção no recebimento, amostragem, relatórios mensais, auditorias e controles financeiros). Esses instrumentos de monitoramento permitirão avaliar impactos econômicos diretos, como previsibilidade orçamentária e redução de custos administrativos, bem como impactos sociais e operacionais, como aumento da segurança pública e bem□estar dos servidores.

A contratação, além de promover ganhos imediatos de eficiência e qualidade, contribui para a governança pública, transparência e sustentabilidade das ações do Município, estando em consonância com os princípios da Lei nº 14.133/2021 e com as orientações da IN SEGES/ME nº 58/2022, proporcionando benefícios tangíveis à população e à Administração Municipal.

5. MAPA DE RISCOS:

CAMPO	INFORMAÇÃO
R01	
Fase:	Planejamento da Contratação / Estimativa de Custos e Orçamento
Risco:	Subestimação da demanda e das quantidades necessárias para grandes eventos, resultando em falta de lanches/bebidas durante o atendimento às equipes de segurança.
Probabilidade:	Alta
Impacto:	Alto
Nível de Risco:	4
Tratamento:	Mitigar
Danos:	Interrupção do apoio alimentar às equipes de segurança durante eventos, Comprometimento da saúde e do desempenho operacional dos servidores, Reputação negativa da Prefeitura e custos emergenciais adicionais para aquisição de última hora
Ações Preventivas:	Realizar levantamento histórico detalhado de consumo por evento e por turno, Prever margem de segurança (buffers) nas quantidades contratuais para picos de demanda, Incluir cláusula no edital exigindo capacidade comprovada de atendimento a grandes volumes, Planejar estoques de contingência em locais estratégicos durante eventos
Ações de Contingência:	Acionar fornecedores alternativos previamente cadastrados/em regime de plantão, Utilizar estoque emergencial do município ou parcerias com

P.M.L.P
31
SETOR DE COMPRAS

	entidades locais, Aplicar penalidades contratuais ao fornecedor principal se houver falha comprovada, Reforçar comunicação operacional para redistribuir o que for disponível e priorizar servidores em atividade
R02	
Fase:	Elaboração do Termo de Referência / Controle de Qualidade e Aceitação
Risco:	Fornecimento de alimentos com contaminação ou não conformidade sanitária (higienização inadequada, manipulação incorreta, problemas de temperatura).
Probabilidade:	Média
Impacto:	Muito Alto
Nível de Risco:	3
Tratamento:	Mitigar
Danos:	Risco de intoxicação alimentar entre servidores, Responsabilidade administrativa e civil para o ente público, Suspensão do fornecimento, inspeções sanitárias e danos à imagem da Prefeitura
Ações Preventivas:	Exigir no edital certificado de Boas Práticas, alvará sanitário e comprovação de HACCP ou equivalente, Prever amostragens e análises microbiológicas periódicas durante a execução, Estabelecer requisitos claros de transporte (veículos refrigerados, embalagens) e armazenamento, Capacitar a equipe de fiscalização sobre verificação de segurança alimentar
Ações de Contingência:	Retirada imediata do lote suspeito e suspensão temporária do fornecedor, Notificação às autoridades sanitárias e apoio médico aos eventuais afetados, Substituição imediata por fornecedor reserva e aplicação de multas previstas em contrato, Reavaliação do fornecedor e eventual rescisão por inadimplemento
R03	
Fase:	Logística / Fiscalização e Acompanhamento da Execução
Risco:	Atrasos nas entregas em razão de restrições logísticas durante eventos (bloqueios de via, controle de trânsito, dificuldades de acesso à área do evento).

Probabilidade:	Alta
Impacto:	Alto
Nível de Risco:	4
Tratamento:	Mitigar
Danos:	Desabastecimento temporário das equipes no momento crítico, Necessidade de acionamento de soluções emergenciais mais onerosas, Imagem negativa perante a população e servidores
Ações Preventivas:	Exigir plano logístico no edital com rotas alternativas e tempo previsto de deslocamento, Coordenar previamente com a organização do evento e com órgãos de trânsito/segurança, Estabelecer janelas de entrega e pontos de distribuição próximos às áreas operacionais, Permitir logística em regime de plantão e transporte com autorização especial
Ações de Contingência:	Utilizar fornecedores locais como apoio emergencial (contratos sob demanda), Ativar estoques regionais e pontos de distribuição auxiliares, Reprogramar entregas e redistribuir cargas já entregues para pontos críticos, Aplicar multas por descumprimento do SLA e registrar ocorrências para futuras sanções
R04	
Fase:	Definição de Necessidades e Requisitos / Elaboração do Edital
Risco:	Especificações do edital insuficientes quanto a opções para restrições alimentares (alérgenos, dietas religiosas, dietas especiais), levando à exclusão de servidores ou fornecimento inadequado.
Probabilidade:	Média
Impacto:	Moderado
Nível de Risco:	2
Tratamento:	Mitigar
Danos:	Insatisfação e risco à saúde de servidores com restrições alimentares, Demandas administrativas para substituição de itens e retrabalho na fiscalização, Possível responsabilização por negligência quanto a necessidades nutricionais

P.M.L.P 32 SETOR DE COMPRAS

Ações Preventivas:	Incluir no termo de referência requisitos mínimos de opções sem glúten, sem lactose, vegetarianas/veganas e respeito a restrições religiosas, Exigir lista de ingredientes e rotulagem clara em cada item fornecido, Prever treinamento do fornecedor sobre atendimento a restrições e alérgenos, Incluir canal de comunicação para registro prévio de restrições pelos servidores
Ações de Contingência:	Substituição imediata do item por alternativa segura previamente acordada, Acionar fornecedor reserva especializado em dietas específicas, Fornecer auxílio municipal (alimentação alternativa) enquanto a questão é regularizada, Registrar ocorrência e aplicar advertência/penalidade se houver descumprimento
R05	
Fase:	Estimativa de Custos e Orçamento / Gestão de Alterações e Aditivos
Risco:	Variação de preços de insumos (inflação, escassez de embalagens, aumento de combustível) que torne o preço contratado economicamente inviável.
Probabilidade:	Alta
Impacto:	Moderado
Nível de Risco:	3
Tratamento:	Mitigar
Danos:	Necessidade de aditivos contratuais que aumentem o gasto público, Risco de rescisão contratual por inviabilidade econômica, Atrasos na execução enquanto se negociam ajustes
Ações Preventivas:	Prever no edital cláusulas de reajuste e reequilíbrio econômico-financeiro conforme a Lei nº 14.133/2021, Realizar pesquisa de preços atualizada e justificar orçamento no processo administrativo, Prever possibilidade de fornecimento por lotes/fornecedores alternativos para reduzir dependência, Manter acompanhamento de mercado e índices de preços para previsibilidade
Ações de Contingência:	Negociar reequilíbrio ou adoção de medidas compensatórias previstas em contrato, Autorizar aditivo com justificação técnica e legal quando imprescindível, Acionar outros fornecedores ou promover contratação emergencial quando autorizada, Reavaliar a continuidade do fornecimento e, se necessário, promover nova licitação

R06	
Fase:	Habilitação e Qualificação Técnica / Seleção de Fornecedores
Risco:	Fraude ou irregularidade na documentação de habilitação (certidões falsas, comprovação de capacidade técnica inverídica), resultando na contratação de fornecedor inapto.
Probabilidade:	Média
Impacto:	Alto
Nível de Risco:	3
Tratamento:	Mitigar
Danos:	Contratação de fornecedor incapaz de cumprir os serviços, Atrasos e necessidade de rescisão contratual, com custos adicionais, Risco de responsabilização administrativa e dano à imagem
Ações Preventivas:	Exigir documentação digital com verificação em bancos oficiais (CPF/CNPJ e certidões), Solicitar atestados de capacidade técnica específicos para fornecimento a eventos de grande porte, Realizar diligência e cruzamento de informações com órgãos emissores, Prever cláusulas de penalidades e comprovações adicionais pós-contratação
Ações de Contingência:	Suspender contratação e instaurar processo administrativo para apuração, Acionar reserva técnica ou fornecedor emergencial, Aplicar sanções previstas no contrato e responsabilizar civilmente os responsáveis, Registrar ocorrências no sistema de integridade e prevenção de fraudes do órgão
R07	
Fase:	Fiscalização e Acompanhamento da Execução / Controle de Qualidade e Aceitação
Risco:	Insuficiência da fiscalização (fiscal do contrato sem preparo ou número insuficiente), permitindo a aceitação de produtos em desconformidade.
Probabilidade:	Média
Impacto:	Alto
Nível de Risco:	3

P.M.L.P
33
SETOR DE COMPRAS

Tratamento:	Mitigar
Danos:	Aceitação de produtos de baixa qualidade ou fora das especificações, Risco à saúde dos servidores e necessidade de substituição emergencial, Dificuldade em aplicar sanções por falta de evidências documentais
Ações Preventivas:	Designar fiscais com formação e treinamento em segurança alimentar e inspeção, Estabelecer checklists e sistemas de registro eletrônico de ocorrências e laudos, Prever rotinas de amostragem e testes de qualidade durante eventos, Garantir equipe de fiscalização proporcional ao volume e complexidade do contrato
Ações de Contingência:	Rejeitar lotes não conformes e exigir substituição imediata, Aplicar multas e executar garantias contratuais quando cabível, Contratar perícia técnica independente para avaliar contaminações ou não conformidades, Reforçar fiscalização com apoio de órgãos de saúde pública
R08	
Fase:	Definição da Modalidade de Licitação / Elaboração do Edital / Seleção de Fornecedores
Risco:	Baixa competitividade (poucas propostas) devido a exigências excessivamente restritivas ou baixos preços de referência declarados, possibilitando propostas inexequíveis ou preço único de fornecedor.
Probabilidade:	Média
Impacto:	Alto
Nível de Risco:	3
Tratamento:	Mitigar
Danos:	Contratação com preço inexequível ou dependência de único fornecedor, Risco de impugnações, recursos e morosidade no processo licitatório, Possibilidade de contratação emergencial a preço superior
Ações Preventivas:	Realizar ampla pesquisa de mercado e consulta prévia para calibrar exigências e preços de referência, Evitar critérios desnecessariamente restritivos e permitir participação de micro e pequenas empresas quando aplicável, Dividir o objeto em lotes ou regiões para aumentar competitividade, Promover divulgação ampla do edital e prazos compatíveis para apresentação de propostas

Ações de Contingência:	Reabrir licitação com ajustes nas exigências ou preço de referência, Utilizar contratação por dispensa ou inexigibilidade somente quando tecnicamente justificadas e previstas em lei, Negociar com os licitantes remanescentes cláusulas de execução e garantias adicionais, Avaliar fracionamento do objeto ou realização de pregões sucessivos

	Impacto				
Probabilidade	**Muito Baixo**	**Baixo**	**Moderado**	**Alto**	**Muito Alto**
Muito Alta	Risco Moderado	Risco Alto	Risco Crítico	Risco Crítico	Risco Crítico
Alta	Risco Baixo	Risco Moderado	Risco Alto	Risco Crítico	Risco Crítico
Média	Risco Baixo	Risco Moderado	Risco Moderado	Risco Alto	Risco Crítico
Baixa	Risco Baixo	Risco Baixo	Risco Moderado	Risco Moderado	Risco Alto
Muito Baixa	Risco Baixo	Risco Baixo	Risco Baixo	Risco Baixo	Risco Moderado

Legenda	
Níveis de Risco:	
	Nível 1 - Risco Baixo (Verde): Riscos com baixa probabilidade e/ou baixo impacto. Requerem monitoramento básico.
	Nível 2 - Risco Moderado (Amarelo): Riscos com probabilidade ou impacto moderados. Requerem atenção e medidas preventivas.
	Nível 3 - Risco Alto (Laranja): Riscos com alta probabilidade ou alto impacto. Requerem ações imediatas de mitigação.
	Nível 4 - Risco Crítico (Vermelho): Riscos com alta probabilidade e alto impacto. Requerem ações urgentes e planos de contingência.

P.M.L.P
34
SETOR DE COMPRAS

Probabilidade:	
	Nível 1 - Muito Baixa: Ocorrência muito improvável (menos de 5% de chance)
	Nível 2 - Baixa: Ocorrência pouco provável (5% a 25% de chance)
	Nível 3 - Média: Ocorrência possível (25% a 50% de chance)
	Nível 4 - Alta: Ocorrência provável (50% a 75% de chance)
	Nível 5 - Muito Alta: Ocorrência muito provável (mais de 75% de chance)
Impacto:	
	Nível 1 - Muito Baixo: Impacto insignificante, sem consequências relevantes
	Nível 2 - Baixo: Impacto pequeno, com consequências mínimas
	Nível 3 - Moderado: Impacto moderado, com consequências que podem ser gerenciadas
	Nível 4 - Alto: Impacto significativo, com consequências importantes
	Nível 5 - Muito Alto: Impacto crítico, com consequências severas e potencialmente irreversíveis

6. CONCLUSÃO:

A contratação prevista gera benefícios institucionais, operacionais, econômicos e sociais claramente vinculados à necessidade identificada, promovendo geração de valor público e atendimento ao interesse coletivo, em conformidade com o princípio da vantajosidade previsto no art. 11 da Lei nº 14.133/2021 e orientações do TCU.

- Eficiência operacional: centralização e padronização do fornecimento reduzirão a necessidade de aquisições pontuais e intervenções emergenciais, racionalizando processos administrativos e logísticos. Indicadores de performance propostos: tempo médio de atendimento à ordem de fornecimento (horas), número de ordens emergenciais por período e tempo médio de coordenação operacional. Meta contratual sugerida: redução no número de aquisições emergenciais em relação ao período anterior (meta a ser definida com base em histórico).

- Efetividade e qualidade dos serviços: padronização de itens, cumprimento de normas sanitárias e procedimentos de inspeção no recebimento elevarão a confiabilidade das entregas e reduziriam falhas e retrabalhos operacionais. Indicadores de performance propostos: percentual de entregas conformes na

inspeção inicial, percentual de substituições realizadas no prazo contratual e tempo médio de resposta a não conformidades. Meta contratual sugerida: atingir conformidade nas entregas (meta a ser definida conforme baseline).

- Economicidade: a contratação continuada com agregação de demanda favorece economia de escala, previsibilidade orçamentária e redução de custos indiretos decorrentes de aquisições fragmentadas. Indicadores de acompanhamento: custo médio unitário por item, variação orçamentária mensal e custo administrativo por ordem de compra. Meta sugerida: redução no custo total anual em comparação com a prática de compras pontuais (valor a ser definido com base em levantamentos de mercado).

- Sustentabilidade: adoção de critérios de preferência por embalagens recicláveis/biodegradáveis e otimização logística contribuirá para redução de resíduos e menor impacto ambiental nas operações de eventos. Indicadores de performance propostos: percentual de embalagens sustentáveis fornecidas, volume de resíduos gerados por evento e existência de plano de destinação adequada de resíduos. Met contratual sugerida: alcançar 100% de embalagens recicláveis/biodegradáveis no fornecimento.

- Inovação e valorização de pessoas: estímulo à adoção de práticas e tecnologias de rastreabilidade, registro eletrônico de ordens e ocorrências, e exigência de capacitação de manipuladores promoverão modernização dos processos e melhoria das condições de trabalho dos servidores de segurança. Indicadores: número de treinamentos realizados por período, índice de satisfação dos servidores atendidos e taxa de afastamentos por questões de saúde relacionadas à alimentação durante eventos. Meta sugerida: realizar treinamentos anuais e melhorar o índice de satisfação.

- Governança e transparência: padronização da documentação (romaneios, notas fiscais, termos de entrega), registros eletrônicos de comunicação e relatórios periódicos de execução fortalecerão controles, rastreabilidade e prestação de contas, facilitando auditoria e fiscalização. Indicadores: percentual de entregas com documentação completa, tempo médio de resposta a ocorrências registradas e disponibilidade de relatórios para auditoria. Meta contratual sugerida: 100% das entregas acompanhadas de documentação completa e rastreabilidade.

Os indicadores e metas acima deverão ser detalhados e formalizados no edital e no contrato, com critérios de medição, periodicidade de avaliação e mecanismos de penalização/incentivo. A monitorização sistemática permitirá aferir ganhos qualitativos e quantitativos, assegurando que a contrataç efetivamente contribua para a melhoria da prestação dos serviços públicos, economia de recursos e proteção à saúde dos servidores, traduzindo□se em valor público mensurável e sustentado.

Lagoa da Prata-MG, 20 de julho de 2026.

Sérgio Tobias Duarte
Chefe de Gabinete

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA
Gabinete do Prefeito
Guarda Civil Municipal

P.M.L.P 17 SETOR DE COMPRAS

TERMO DE REFERÊNCIA
SOLICITAÇÃO DE COMPRA 814/2026

1) DEFINIÇÃO DO OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇO PARA FORNECIMENTO DE LANCHES E BEBIDAS PARA GUARDA MUNICIPAL DURANTE OS EVENTOS PROMOVIDOS PELA PREFEITURA POR UM PÉRIODO DE 12 MESES .**

2) JUSTIFICATIVA DA COMPRA:

O fornecimento de lanche durante a realização do evento destina-se a atender às necessidades dos participantes, garantindo condições adequadas de permanência e participação nas atividades propostas. Considerando que os integrantes da Guarda Municipal estarão envolvidos em atividades contínuas, muitas vezes em horários que coincidem com períodos de refeição, torna-se necessário o fornecimento de alimentação leve para manutenção do bem-estar físico e mental dos servidores.

3) ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

ITEM	QTD.	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO:
01	250	UN	Lanche individual - contendo: pão de hambúrguer; hambúrguer 180g carne bovina; ovo; bacon; mussarela ou cheddar; milho; tomate; alface; catupiry; batata chips ou frita. o lanche deverá ser entregue quente e em embalagem de isopor.
02	250	UN	Refrigerante lata - refrigerantes sabores variados (cola, guaraná, laranja, limão e uva) em embalagem de alumínio, contendo 350 ml. ingredientes: água, concentrados, acidulante, antioxidante, conservante, dióxido de carbono, validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. o refrigerante deverá ser entregue gelado.
03	30	LT	Suco de frutas natural caixa 1 litro sabores variados (pessego, uva e goiaba). o suco deverá ser entregue gelado.

4) CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

4.1. A empresa vencedora deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 30 (trinta) dias após assinatura do contrato e recebimento da nota de empenho atendendo os requisitos e características mínimas exigidas no TR e no Edital.

4.2. Os objetos deverão ser entregues de acordo com as especificações acima, totalmente às suas custas, no Departamento da Guarda Civil Municipal, GCMLP na Av:Fernõa Dias nº 66– Santa Helena – Lagoa da Prata - MG CEP 35.591-270, conforme será informado pelo comandante com antecedência do evento, podendo ser qualquer dia da semana dependendo do evento municipal.

P.M.L.P 18 SETOR DE COMPRAS

5) CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO:

5.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a prestação do serviço solicitado, mediante recebimento da nota fiscal.

As empresas que emitirem Nota Fiscal Eletrônica deverão enviar juntamente com o DANFE, o arquivo XML para os endereços: almoxarifado@lagoadaprata.mg.gov.br e comandantegcm@lagoadaprata.mg.gov.br.

6) FISCAL DO CONTRATO:

6.1.O Gestor de contrato é responsável pela promoção das medidas necessárias à fiel execução das condições contratualmente previstas, que será acompanhada e executada pelo Comandante WILIAN GERALDO DE SOUSA MOURA.

7) DEVERES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a) Efetuar o pagamento do serviço prestado; almoxarifado@lagoadaprata.mg.gov.br

b) Fiscalizar se o fornecimento está em conformidade com o solicitado na AF;

c) Notificar a CONTRATADA, fixando-lhe prazo para reparar o serviço prestado, caso seja considerado de má qualidade;

d) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratual prestado em desacordo com o previsto neste contrato, justificando as razões da recusa.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

a) Fornecer os itens de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, no prazo informado na AF;

b) Garantir a boa qualidade dos itens, efetuando a troca caso seja considerado de má qualidade pela Administração;

c) Substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verifiquem defeitos ou incorreções;

d) Fornecer o item contratado no prazo estabelecido neste Termo de Referência;

e) Arcar com as responsabilidades fiscais, trabalhistas, tributárias e demais encargos que vierem a incidir sobre objeto;

f) Responder por qualquer dano ou prejuízo causado ao Município ou a terceiros, por ação ou omissão culposa ou dolosa de seus prepostos, subcontratados e/ou decorrência da entrega do objeto, após apuração de responsabilidades;

g) Manter, durante a vigência do contrato, de acordo com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na lei.

8) DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

142-3.3.90.30.00.00.00.00

P.M.L.P 19 SETOR DE COMPRAS

9) DOS ENCARGOS TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS, FISCAIS E COMERCIAIS.

Na forma do disposto na lei, a contratada assume todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da contratação.

10) DAS SANÇÕES

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

a. Multa de mora no percentual correspondente a 1% (um por cento) calculada sobre o valor total estimado da nota de empenho, por dia de atraso, até o limite de 20 (vinte) dias, caracterizando a inexecução parcial;

b. Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração Municipal de Lagoa da Prata;

c. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;

d. Advertência escrita.

e. Caso venha desistir de fornecer os itens, além de outras cominações legais, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor do total do empenho.

f. A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de Lagoa da Prata, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, sendo que poderá ser automaticamente descontada dos créditos que a empresa tiver junto ao Município, devendo ser aplicadas por ato do Secretário Municipal de Administração, facultada a defesa da Contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da abertura da vista ao processo.

As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, previstas na lei 14.133/21, inclusive a responsabilização da empresa contratada por eventuais perdas e danos causados à Administração.

Em qualquer hipótese e aplicações de sanções será assegurado à contratada o contraditório e a ampla defesa, conforme disposto no Lei 14.133/21.

11 - DA FASE DE HABILITAÇÃO

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

11.1.1. 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;

11.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta

P.M.L.P
20
SETOR DE COMPRAS

11.1.3. 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;

11.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU: 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;

11.1.5. 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.

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

11.1.7. 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;

11.1.8. 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.

11.1.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva. Habilitação fiscal, social e trabalhista

11.1.10. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso; 17 PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA ESTADO MINAS GERAIS

11.1.1. 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.

11.1.2. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); 5.1.13. 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; 5.1.14. Prova de regularidade com a Fazenda municipal e estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Qualificação Econômico-Financeira

11.1.3. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;

11.1.4. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

P.M.L.P 21 SETOR DE COMPRAS

Qualificação Técnica

11.1.5. Apresentação do alvará da vigilância Sanitária.

12- DA RESCISÃO

12.1. Todos os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.2. A inexecução total ou parcial do CONTRATO enseja a sua extinção, com as consequências a seguir previstas no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/21. A extinção contratual poderá ser: a) Determinada por Ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, conforme o artigo 138 da Lei Federal n.º 14.133/21. b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada pelo CONTRATANTE, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência do CONTRATANTE. c) Judicial, nos termos da legislação.

12.3. Constituem motivos para extinção do Contrato, todos aqueles previstos no art. 137, da Lei Federal n.º 14.133/21.

12.4. Em caso de extinção contratual, sem que haja culpa do CONTRATADO, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido, com direito a: - Devolução de garantia se houver. - Pagamentos devidos pela execução do CONTRATO até a data da rescisão.

Lagoa da Prata, 17 de julho de 2026

Wilian Geraldo de Sousa Moura
Comandante da GCM

PREFEITURA MUNICIPAL DE LAGOA DA PRATA
Gabinete do Prefeito

P.M.L.P 36 SETOR DE COMPRAS

TERMO DE REFERÊNCIA

O Gabinete do Prefeito, vem por intermédio deste, apresentar demanda para atender a necessidade existente no Município de Lagoa da Prata, através de Processo de Compra nos termos da Lei 14.133/2021.

1. OBJETO:

O presente Termo de Referência tem por objetivo o registro de preços para o fornecimento de lanches e bebidas à 107ª CIA de Polícia Militar durante os eventos promovidos pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, pelo período de 12 meses.

2. JUSTIFICATIVA DA COMPRA:

O fornecimento de lanche durante a realização do evento destina-se a atender às necessidades dos participantes, garantindo condições adequadas de permanência e participação nas atividades propostas. Considerando que os integrantes da 107ª CIA de Polícia Militar estarão envolvidos em atividades contínuas, muitas vezes em horários que coincidem com períodos de refeição, torna-se necessário o fornecimento de alimentação leve para manutenção do bem-estar físico e mental dos servidores.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Item:	Qtd:	Unidade:	Especificação:
01	500	UN	LANCHE INDIVIDUAL Contendo: Pão de Hambúrguer; Hambúrguer 180g Carne Bovina; Ovo; Bacon; Mussarela ou cheddar; Milho; Tomate; Alface; Catupiry; Batata chips ou frita. O lanche deverá ser entregue quente e em embalagem de isopor.
02	500	UN	REFRIGERANTE LATA Refrigerantes sabores variados (cola, guaraná, laranja, limão e uva) em embalagem de alumínio, contendo 350 ml. Ingredientes: água, concentrados, acidulante, antioxidante, conservante, dióxido de carbono, Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. O refrigerante deverá ser entregue gelado.

4. CONDIÇÕES E PRAZOS DE ENTREGA OU EXECUÇÃO:

4.1. A empresa vencedora deverá efetuar a entrega no prazo definido na Solicitação de Fornecimento (SF) emitida pelo Setor de Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, observando rigorosamente o Mapa de Entrega estabelecido pela Polícia Militar, bem como atendendo integralmente aos requisitos,

especificações e características mínimas previstas no Termo de Referência e no Edital.

4.2. Os objetos deverão ser entregues conforme as especificações acima, totalmente às expensas da contratada, na Centésima Sétima Companhia de Polícia Militar, localizada na Avenida Vereador Doutor Antenor Chagas Madeira, nº 480, Bairro: Marília, Lagoa da Prata/MG, CEP: 35.592-228, seguindo as orientações prévias fornecidas pelo Comandante Flávio Borges Silva, 1º TEN PM. A entrega poderá ocorrer em qualquer dia da semana e horário, conforme a demanda dos eventos municipais, ou, quando determinado, diretamente nos locais de realização dos eventos, atendendo fielmente ao que estiver descrito na respectiva Solicitação de Fornecimento (SF).

5. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a prestação do serviço solicitado, mediante recebimento da nota fiscal. As empresas que emitirem Nota Fiscal Eletrônica deverão enviar juntamente com o DANFE, o arquivo XML para os endereços: almoxarifado@lagoadaprata.mg.gov.br e 107ciapm7bpm@pmmg.mg.gov.br.

6. FISCAL DO CONTRATO:

O gestor de contrato é responsável pela promoção das medidas necessárias à fiel execução das condições contratualmente previstas, que será acompanhada e executada pela servidora Rosa Filomena Guadalupe Magalhães, em conjunto do Flávio Borges Silva, 1º TEN PM.

7. DEVERES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE:

DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

a) Efetuar o pagamento do serviço prestado;

b) Fiscalizar se o fornecimento está em conformidade com o solicitado na AF;

c) Notificar a CONTRATADA, fixando-lhe prazo para reparar o serviço prestado, caso seja considerado de má qualidade;

d) Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto contratual prestado em desacordo com o previsto neste contrato, justificando as razões da recusa.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

a) Fornecer os itens de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, no prazo informado na AF;

b) Garantir a boa qualidade dos itens, efetuando a troca caso seja considerado de má qualidade pela Administração;

c) Substituir às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verifiquem defeitos ou

P.M.L.P
37
DE COMPRAS

incorreções;

d) Fornecer o item contratado no prazo estabelecido neste Termo de Referência;

e) Arcar com as responsabilidades fiscais, trabalhistas, tributárias e demais encargos que vierem a incidir sobre objeto;

f) Responder por qualquer dano ou prejuízo causado ao Município ou a terceiros, por ação ou omissão culposa ou dolosa de seus prepostos, subcontratados e/ou decorrência da entrega do objeto, após apuração de responsabilidades;

g) Manter, durante a vigência do contrato, de acordo com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na lei.

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

01.002.06.181.0302.4006.3.3.90.30.00

9. DOS ENCARGOS TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS, FISCAIS E COMERCIAIS:

Na forma do disposto na lei, a contratada assume todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da contratação.

10. DAS SANÇÕES:

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada, sem justificativa aceita pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar nas seguintes sanções:

a) Multa de mora no percentual correspondente a 1% (um por cento) calculada sobre o valor total estimado da nota de empenho, por dia de atraso, até o limite de 20 (vinte) dias, caracterizando a inexecução parcial;

b) Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração Municipal de Lagoa da Prata;

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;

d) Advertência escrita.

e) Caso venha desistir de fornecer os itens, além de outras cominações legais, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor do total do empenho.

f) A multa deverá ser recolhida aos cofres públicos do Município de Lagoa da Prata, via Tesouraria Municipal, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da notificação enviada pela Prefeitura Municipal de Lagoa da Prata, sendo que poderá ser automaticamente descontada dos créditos que a empresa tiver junto ao Município, devendo ser aplicadas por ato do Secretário Municipal de Administração, facultada a defesa da Contratada, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da abertura da vista ao processo.

g) As sanções aqui previstas são independentes entre si podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, previstas na lei 14.133/21, inclusive a responsabilização da empresa contratada por eventuais perdas e danos causados à Administração.

h) Em qualquer hipótese e aplicações de sanções será assegurado à contratada o contraditório e a ampla defesa, conforme disposto no Lei 14.133/21.

11. DA FASE DE HABILITAÇÃO:

Exigências de habilitação:

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

Habilitação jurídica;

11.1.1. 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;

11.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta

11.1.3. 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;

11.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU: 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;

11.1.5. 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.

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

11.1.7. 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;

11.1.8. 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.

11.1.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

12.1.1. 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

P.M.L.P
38
SETOR DE COMPRAS

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.
12.1.2. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS); 5.1.13. 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; 5.1.14. Prova de regularidade com a Fazenda municipal e estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Qualificação Econômico-Financeira
12.1.3. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação, ou de sociedade simples;
12.1.4. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

Qualificação Técnica
12.1.5. Apresentação do alvará da vigilância Sanitária.

12.1.6- Da Rescisão
12.1.7. Todos os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
12.1.8 A inexecução total ou parcial do CONTRATO enseja a sua extinção, com as consequências a seguir previstas no artigo 137 da Lei Federal n.º 14.133/21. A extinção contratual poderá ser: a) Determinada por Ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, conforme o artigo 138 da Lei Federal n.º 14.133/21. b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada pelo CONTRATANTE, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência do CONTRATANTE. c) Judicial, nos termos da legislação.
12.1.9 Constituem motivos para extinção do Contrato, todos aqueles previstos no art. 137, da Lei Federal n.º 14.133/21.
12.1.10. Em caso de extinção contratual, sem que haja culpa do CONTRATADO, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido, com direito a: Devolução de garantia se houver. Pagamentos devidos pela execução do CONTRATO até a data da rescisão.

Lagoa da Prata-MG, 20 de julho de 2026.

Sérgio Tobias Duarte
Chefe de Gabinete