TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº. 0134/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 098/2026
REGISTRO DE PREÇO Nº. 083/2026

1. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Secretaria Demandante: Secretaria Municipal de Administração, Controle e Finanças.
1.2. Setor Requisitante: Secretaria Municipal de Administração, Controle e Finanças.
1.3. Responsável pela Solicitação: Dhara Martins Pedrosa.
1.4. Processo Administrativo: PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº. 0134/2026
1.5. Modalidade: PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 098/2026.
1.6. Procedimento Auxiliar: Sistema de Registro de Preços – Registro de Preços nº 083/2026.
1.7. Critério de Julgamento: Menor preço por item.
1.8. Forma de Fornecimento: Parcelada, conforme a necessidade da Administração.
1.9. Natureza do Objeto: Aquisição de bens comuns de consumo, consistentes em gêneros alimentícios açougue.
1.10. Órgão Gerenciador: Município de São Francisco do Glória/MG.
1.11. Prazo de vigência da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do regulamento municipal aplicável.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência o Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de gêneros alimentícios do tipo açougue, destinados ao atendimento das necessidades das diversas Secretarias Municipais da Prefeitura de São Francisco do Glória/MG, com fornecimento parcelado e entregas realizadas conforme a demanda da Administração Pública Municipal, visando assegurar a continuidade e o adequado desenvolvimento das atividades e dos serviços públicos municipais, conforme condições, especificações, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e demais anexos do Edital.
2.2. O objeto compreende o fornecimento de carnes bovinas, carnes suínas, produtos cárneos processados e demais gêneros alimentícios de origem animal expressamente discriminados na relação de itens, observadas as especificações técnicas, as características próprias dos produtos, as unidades de medida e os quantitativos definidos pela Administração.
2.3. Os produtos deverão ser próprios para o consumo humano, apresentar qualidade sanitária satisfatória, possuir procedência regular e atender integralmente às normas aplicáveis à produção, manipulação, industrialização, armazenamento, acondicionamento, conservação, transporte e comercialização de produtos de origem animal.
2.4. O fornecimento deverá observar os princípios da segurança alimentar, da qualidade dos produtos, da eficiência administrativa e da continuidade dos serviços públicos, sendo vedada a entrega de gêneros alimentícios deteriorados, contaminados, adulterados, vencidos, em condições inadequadas de conservação ou que apresentem características incompatíveis com as especificações estabelecidas.
2.5. A contratação será processada pelo Sistema de Registro de Preços, em razão da necessidade de fornecimento parcelado e da impossibilidade de definição antecipada e exata das quantidades que serão efetivamente requisitadas ao longo do período de vigência da Ata.
2.6. Os quantitativos previstos possuem natureza estimativa e representam a previsão de consumo estabelecida para atendimento das demandas municipais, não constituindo obrigação de aquisição integral pela Administração, nos termos do art. 83 da Lei Federal nº 14.133/2021.
2.7. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços serão formalizadas mediante emissão de Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Nota de Empenho, instrumento contratual ou outro documento juridicamente admitido, conforme a natureza e as condições de cada contratação.

2.8. O julgamento será realizado pelo critério de menor preço por item, de modo a permitir a seleção individualizada das propostas mais vantajosas, desde que observados os requisitos mínimos de qualidade, segurança alimentar, habilitação e capacidade de fornecimento.
2.9. Não será admitido o direcionamento injustificado para marcas, fabricantes, fornecedores ou estabelecimentos específicos, devendo as especificações técnicas privilegiar requisitos objetivos de qualidade e desempenho, resguardadas as hipóteses legalmente admitidas pelo art. 41 da Lei nº 14.133/2021.
2.10. As condições de fornecimento deverão assegurar tratamento isonômico aos licitantes, sem prejuízo da aplicação dos benefícios e tratamentos diferenciados previstos na Lei Complementar nº 123/2006, quando legalmente cabíveis.

3. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO
3.1. A presente contratação decorre da necessidade administrativa de garantir o abastecimento regular de gêneros alimentícios do tipo açougue, indispensáveis ao atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais e unidades vinculadas à Prefeitura de São Francisco do Glória/MG, considerando as atividades institucionais desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.
3.2. Os produtos abrangidos pela contratação constituem insumos alimentícios destinados à preparação de refeições e outras atividades de alimentação institucional, quando previstas nas atribuições, programações e necessidades efetivamente demonstradas pelas unidades requisitantes.
3.3. A disponibilidade regular desses gêneros alimentícios representa condição necessária ao planejamento e à execução das atividades municipais que demandam fornecimento de alimentação, cabendo à Administração assegurar que os produtos sejam adquiridos em quantidades compatíveis com o consumo, em condições adequadas de qualidade e segurança sanitária.
3.4. A ausência de contratação previamente estruturada poderá ocasionar desabastecimento das unidades, comprometimento da programação alimentar, interrupções nas atividades dependentes dos insumos, necessidade de aquisições emergenciais e maior exposição da Administração a riscos operacionais, sanitários e financeiros.
3.5. Considerando a natureza perecível dos produtos, a formação de estoques excessivos revela-se inadequada, uma vez que pode ocasionar deterioração, vencimento, perda das características organolépticas, necessidade de descarte e desperdício de recursos públicos.
3.6. Nesse contexto, a aquisição parcelada apresenta-se como alternativa adequada, pois possibilita o recebimento de produtos conforme as necessidades efetivas, reduzindo o período de armazenamento e permitindo maior controle sobre as condições de conservação e consumo.
3.7. A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela existência de demandas sucessivas, com variações de quantitativos e periodicidade, decorrentes das necessidades específicas das Secretarias Municipais, não sendo conveniente ou economicamente recomendável a aquisição integral e antecipada dos produtos.
3.8. O Sistema de Registro de Preços permitirá à Administração:
a) estabelecer condições previamente definidas para futuras aquisições;
b) promover maior previsibilidade e organização das solicitações;
c) reduzir a necessidade de realização de procedimentos licitatórios repetitivos para o mesmo objeto;
d) proporcionar maior eficiência na gestão das compras públicas;
e) compatibilizar os quantitativos adquiridos com o consumo efetivamente verificado;
f) reduzir riscos de perdas e desperdícios relacionados à perecibilidade dos produtos;
g) assegurar a continuidade do abastecimento das unidades municipais;
h) ampliar a competitividade mediante disputa eletrônica e julgamento individualizado por item;
i) fortalecer os mecanismos de fiscalização e controle dos gêneros alimentícios adquiridos.
3.9. A contratação também se justifica pelo interesse público na disponibilização de produtos alimentícios seguros, com procedência regular e qualidade adequada, observando as normas sanitárias e os requisitos técnicos pertinentes aos produtos de origem animal.

3.10. A especificação individualizada dos itens e a definição de condições objetivas de fornecimento permitem estabelecer critérios verificáveis de aceitação, reduzindo a possibilidade de entrega de produtos incompatíveis com as necessidades da Administração.
3.11. A modalidade Pregão Eletrônico foi adotada em razão da natureza comum dos bens, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme os arts. 6º, inciso XIII, e 29 da Lei Federal nº 14.133/2021.
3.12. O critério de julgamento de menor preço por item visa ampliar as possibilidades de participação de fornecedores especializados em diferentes produtos, evitando a concentração injustificada da contratação em um único fornecedor e favorecendo a obtenção de condições mais vantajosas.
3.13. A contratação encontra fundamento nos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, publicidade, transparência, competitividade, razoabilidade, proporcionalidade e interesse público, expressamente contemplados no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.
3.14. Sob a perspectiva da governança das contratações públicas, pretende-se assegurar que a aquisição seja realizada mediante procedimento previamente planejado, com definição das necessidades, identificação dos riscos, parâmetros objetivos de qualidade e mecanismos de acompanhamento da execução.
3.15. A solução proposta busca, portanto, conciliar a continuidade do fornecimento, a segurança alimentar, a preservação dos recursos públicos e o atendimento regular das atividades municipais, mostrando-se administrativamente pertinente às necessidades descritas neste instrumento.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação encontra fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente nas disposições relativas ao planejamento das contratações, à definição do objeto, à elaboração do Termo de Referência, à seleção de fornecedores, à aquisição de bens comuns e à utilização do Sistema de Registro de Preços.
4.2. Nos termos do art. 18 da referida Lei, a fase preparatória da licitação deverá caracterizar-se pelo planejamento e abordar as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão necessárias à contratação, demonstrando a necessidade administrativa e a adequação da solução pretendida.
4.3. O presente Termo de Referência foi estruturado com observância dos elementos previstos no art. 6º, inciso XXIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, incluindo a definição do objeto, a fundamentação da contratação, a descrição da solução, os requisitos exigidos, o modelo de execução, os critérios de gestão e fiscalização, as condições de medição e pagamento e a forma de seleção do fornecedor.
4.4. A natureza comum dos gêneros alimentícios permite a realização do procedimento mediante Pregão Eletrônico, uma vez que os produtos podem ser caracterizados por critérios objetivos, relacionados ao tipo de carne, corte, apresentação, unidade de fornecimento, qualidade, conservação, acondicionamento e procedência sanitária.
4.5. A utilização do Sistema de Registro de Preços encontra amparo nos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a previsão de entregas parceladas e a necessidade de atendimento de demandas futuras e variáveis.
4.6. O planejamento deverá observar, quando existente e aplicável ao Município, a compatibilidade da contratação com o Plano de Contratações Anual, bem como com os instrumentos de planejamento e orçamento da Administração.
4.7. O Estudo Técnico Preliminar, quando exigível, deverá demonstrar a necessidade da contratação, avaliar as soluções disponíveis e fundamentar a escolha da alternativa mais adequada. Eventual dispensa de elaboração deverá estar amparada em hipótese legal ou regulamentar aplicável, acompanhada da correspondente justificativa nos autos.
4.8. O levantamento dos quantitativos deverá fundamentar-se em dados administrativos verificáveis, tais como histórico de consumo, requisições anteriores, demanda estimada das Secretarias e programação de atividades, devendo a respectiva memória de cálculo integrar os documentos de planejamento da contratação.

4.9. A pesquisa de preços deverá observar os parâmetros previstos no art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável, mediante utilização de fontes idôneas e compatíveis com as características dos gêneros alimentícios.
4.10. Os critérios de habilitação deverão observar os arts. 62 a 70 da Lei Federal nº 14.133/2021, respeitada a pertinência entre as exigências formuladas e os riscos efetivamente associados ao fornecimento de produtos alimentícios de origem animal.
4.11. O procedimento licitatório observará, ainda, o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos limites estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 e pelo art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.
4.12. A contratação deverá observar as normas de vigilância sanitária e de inspeção dos produtos de origem animal, de forma a assegurar a aquisição de alimentos regulares, próprios ao consumo humano e adequadamente conservados.
4.13. A execução será acompanhada por representante formalmente designado pela Administração, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, incumbido de verificar o cumprimento das condições contratuais e registrar as ocorrências relevantes.
4.14. A fundamentação ora apresentada deverá ser interpretada em conjunto com o edital, o Estudo Técnico Preliminar, quando aplicável, a pesquisa de preços, a documentação de planejamento, a Ata de Registro de Preços e os instrumentos contratuais decorrentes.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução pretendida consiste na formação de Ata de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios do tipo açougue, mediante contratação de fornecedores habilitados, visando garantir o abastecimento regular das unidades municipais de acordo com as necessidades efetivamente identificadas durante o período de vigência do registro.
5.2. A solução abrange todas as etapas necessárias ao fornecimento adequado dos produtos, desde a disponibilização dos gêneros alimentícios em conformidade com as especificações técnicas até seu transporte, entrega, conferência, recebimento e eventual substituição, quando constatadas irregularidades.
5.3. Integram a solução:
a) fornecimento dos gêneros alimentícios discriminados neste Termo de Referência;
b) seleção e disponibilização de produtos com procedência regular e inspeção sanitária compatível;
c) acondicionamento apropriado às características de cada produto;
d) utilização de embalagens próprias para contato com alimentos;
e) identificação dos produtos mediante informações exigidas pela legislação e pelas especificações do objeto;
f) manutenção das condições adequadas de higiene e conservação;
g) transporte em veículos compatíveis com a natureza perecível dos alimentos;
h) manutenção da cadeia de frio, quando necessária;
i) entrega parcelada nos locais indicados pela Administração;
j) carga, descarga e movimentação dos produtos até o ponto de recebimento;
k) apresentação de documentos de procedência e inspeção, quando exigíveis;
l) substituição dos produtos rejeitados ou considerados inadequados;
m) adoção de medidas corretivas para sanar irregularidades relacionadas ao fornecimento;
n) disponibilização de informações necessárias à fiscalização e à rastreabilidade dos produtos;
o) atendimento às demais exigências sanitárias, administrativas e contratuais.
5.4. Os gêneros alimentícios deverão ser disponibilizados em condições adequadas de consumo, sem sinais de deterioração, contaminação, alteração anormal de coloração, odor, textura ou demais características que comprometam sua qualidade e segurança.
5.5. Para os produtos refrigerados ou congelados, a contratada deverá adotar procedimentos que assegurem a manutenção das temperaturas compatíveis com a natureza dos alimentos, com as orientações do fabricante e com as disposições sanitárias aplicáveis.

5.6. O transporte deverá ser executado em veículos apropriados, higienizados, protegidos contra agentes contaminantes e, quando necessário, dotados de sistema de refrigeração ou outro mecanismo adequado à manutenção das condições de conservação.
5.7. As embalagens deverão preservar a integridade dos produtos durante o acondicionamento, transporte e entrega, impedindo contato com agentes contaminantes e evitando vazamentos ou outras situações capazes de comprometer a qualidade dos alimentos.
5.8. Os produtos deverão possuir identificação, procedência e informações de rastreabilidade compatíveis com sua natureza e com a legislação sanitária pertinente, inclusive indicação de lote, prazo de validade, fabricante ou estabelecimento responsável, quando exigível.
5.9. A contratada deverá observar as características específicas de cada item, inclusive tipo de carne, corte, apresentação, condições de refrigeração, unidade de fornecimento e formas de embalagem indicadas no instrumento convocatório.
5.10. Considerando a natureza do objeto, não haverá necessidade de instalação, montagem ou implantação de equipamentos nas unidades municipais. As obrigações relacionadas à logística de fornecimento, entretanto, integram integralmente a responsabilidade da contratada.
5.11. A solução deverá permitir solicitações parceladas, de acordo com a programação das unidades requisitantes, respeitados os limites quantitativos registrados e as condições estabelecidas para cada fornecimento.
5.12. A contratada deverá assegurar capacidade operacional suficiente para atender às solicitações formalmente emitidas durante a vigência da Ata de Registro de Preços, mantendo disponibilidade dos produtos e condições logísticas compatíveis com os prazos estipulados.
5.13. A entrega dos produtos não importará aceitação automática ou definitiva, ficando sujeita à verificação das quantidades, características, integridade das embalagens, conservação, procedência e demais requisitos técnicos e sanitários.
5.14. Identificada qualquer irregularidade, a Administração poderá rejeitar total ou parcialmente os produtos, exigindo sua substituição às expensas da contratada, sem prejuízo das medidas administrativas previstas no edital e na legislação.
5.15. A solução contempla, ainda, o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento, mediante registro de solicitações, entregas, ocorrências, rejeições, substituições e demais informações necessárias ao controle da execução contratual.
5.16. Todas as providências indispensáveis à completa execução do fornecimento constituem responsabilidade da contratada, não sendo admitida a transferência indevida de encargos operacionais ou logísticos à Administração.
5.17. A solução deverá proporcionar fornecimento regular, redução de desperdícios, segurança alimentar, controle dos quantitativos adquiridos e continuidade das atividades públicas que dependam dos gêneros alimentícios contratados.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. A contratação deverá observar requisitos técnicos, sanitários, operacionais, jurídicos, fiscais e administrativos compatíveis com a natureza do objeto, de modo a assegurar a seleção de fornecedores que apresentem capacidade efetiva de fornecer gêneros alimentícios de origem animal em condições adequadas de qualidade, conservação e segurança alimentar.
6.2. Dos requisitos técnicos e de qualidade
6.2.1. Os produtos deverão atender integralmente às especificações constantes neste Termo de Referência, no edital e em seus anexos, especialmente quanto à espécie animal, tipo de corte, apresentação, características físicas e organolépticas, unidade de fornecimento, acondicionamento e conservação.
6.2.2. As carnes deverão ser provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção sanitária competente, observada a legislação aplicável à origem, industrialização e comercialização dos produtos.

6.2.3. Não serão aceitos produtos que apresentem sinais de deterioração, contaminação, alteração anormal da coloração, odor desagradável, textura incompatível com o padrão esperado, indícios de descongelamento inadequado ou qualquer circunstância capaz de comprometer sua segurança e qualidade.
6.2.4. Os produtos deverão ser entregues nas condições de conservação previstas para cada item, respeitados os parâmetros legais e sanitários aplicáveis aos alimentos refrigerados, congelados, defumados ou submetidos a outros processos de conservação.
6.2.5. A contratada deverá assegurar que os produtos fornecidos correspondam à espécie e ao corte contratados, sendo vedada a substituição por outros de qualidade ou características distintas sem prévia e expressa autorização da Administração, nas hipóteses juridicamente admitidas.
6.2.6. Os gêneros alimentícios deverão apresentar condições adequadas de higiene, limpeza, integridade e segurança, não sendo admitida a presença de materiais estranhos, sujidades, parasitas ou substâncias incompatíveis com o consumo humano.
6.3. Dos requisitos sanitários
6.3.1. A contratada deverá observar a legislação de vigilância sanitária e inspeção de produtos de origem animal, especialmente a Lei Federal nº 1.283/1950, a Lei Federal nº 7.889/1989, o Decreto Federal nº 9.013/2017, que regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, e as demais disposições pertinentes.
6.3.2. Os estabelecimentos responsáveis pelo abate, processamento, industrialização e comercialização deverão possuir os registros, licenças e autorizações legalmente exigíveis, conforme a atividade desenvolvida e a abrangência territorial permitida pelo respectivo serviço de inspeção.
6.3.3. Os produtos deverão possuir identificação e comprovação de inspeção sanitária compatíveis com sua procedência, por meio do Serviço de Inspeção Federal – SIF, Serviço de Inspeção Estadual – SIE, Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro sistema legalmente reconhecido, observados os limites de comercialização e as hipóteses de equivalência autorizadas.
6.3.4. A Administração poderá solicitar documentos destinados a comprovar a origem, a rastreabilidade, a inspeção ou a regularidade sanitária dos produtos, desde que pertinentes ao fornecimento e exigíveis pela legislação.
6.3.5. Os responsáveis pelo transporte e pela manipulação deverão observar boas práticas de higiene, de modo a evitar contaminações cruzadas, exposição inadequada e comprometimento da qualidade dos gêneros alimentícios.
6.4. Dos requisitos de acondicionamento e transporte
6.4.1. Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, resistentes, íntegras, higienicamente seguras e compatíveis com sua natureza, observadas as características previstas para cada item.
6.4.2. O transporte deverá ocorrer em veículos apropriados à movimentação de gêneros alimentícios perecíveis, com condições de higiene e conservação suficientes para preservar a integridade e a qualidade dos produtos.
6.4.3. Quando necessário, deverá ser utilizado transporte refrigerado ou sistema equivalente que assegure a manutenção da temperatura exigida para os produtos.
6.4.4. Será vedado o transporte em condições que exponham os alimentos a resíduos, agentes químicos, materiais contaminantes, odores impróprios ou quaisquer fatores capazes de comprometer sua segurança.
6.4.5. As operações de carga, transporte, descarga e entrega deverão ser realizadas de maneira a preservar a cadeia de frio e evitar danos às embalagens e aos produtos.
6.5. Da habilitação jurídica
6.5.1. A habilitação jurídica deverá demonstrar a existência legal do licitante e sua capacidade para exercer direitos e assumir obrigações, conforme previsto no art. 66 da Lei Federal nº 14.133/2021.
6.5.2. Serão exigidos os documentos previstos no edital, conforme a natureza jurídica do interessado, incluindo ato constitutivo, contrato social, estatuto, registro empresarial ou documento equivalente, devidamente atualizado.

6.5.3. O objeto social e a atividade empresarial deverão ser compatíveis com o fornecimento dos gêneros alimentícios objeto da contratação, sem exigências injustificadas capazes de restringir a competitividade.
6.6. Da regularidade fiscal, social e trabalhista
6.6.1. A licitante deverá comprovar sua regularidade fiscal, social e trabalhista, nos termos do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021 e das exigências do edital.
6.6.2. A documentação compreenderá, conforme aplicável, inscrição no CNPJ, regularidade perante as Fazendas competentes, regularidade relativa ao FGTS, regularidade trabalhista e demais comprovações legalmente exigíveis.
6.6.3. Será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, inclusive quanto aos procedimentos de regularização fiscal e trabalhista.
6.7. Da qualificação econômico-financeira
6.7.1. A qualificação econômico-financeira deverá observar o art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, limitando-se às exigências necessárias e proporcionais à demonstração da capacidade do licitante para cumprir as obrigações contratuais.
6.7.2. Os documentos e indicadores exigidos deverão corresponder aos previstos no edital, vedada a imposição de condições excessivas ou sem relação com a natureza e o risco do fornecimento.
6.8. Da qualificação técnica
6.8.1. A qualificação técnica deverá demonstrar a aptidão da licitante para o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis com o objeto licitado, observadas as exigências estabelecidas no edital e o art. 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.
6.8.2. Poderão ser exigidos atestados de capacidade técnica referentes ao fornecimento de produtos similares, desde que a exigência esteja adequadamente justificada e limitada ao necessário para demonstrar a capacidade de execução.
6.8.3. A Administração deverá observar a proporcionalidade das exigências, não sendo admitidas restrições desnecessárias relacionadas à localização geográfica da empresa, à identidade de contratantes anteriores ou a características que não constituam requisitos essenciais ao fornecimento.
6.8.4. Poderá ser exigida documentação sanitária pertinente ao estabelecimento ou à atividade desenvolvida, observadas as competências dos órgãos fiscalizadores e as peculiaridades do objeto.
6.9. Da sustentabilidade
6.9.1. A contratada deverá adotar práticas destinadas à redução de desperdícios, ao uso racional de embalagens, ao acondicionamento adequado e à destinação ambientalmente correta dos resíduos sob sua responsabilidade.
6.9.2. Os requisitos ambientais não poderão comprometer a segurança sanitária dos alimentos, devendo prevalecer as embalagens e os materiais tecnicamente adequados à proteção dos produtos.
6.10. Da manutenção dos requisitos
6.10.1. A contratada deverá manter, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos contratuais, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, na forma da legislação aplicável.
6.10.2. O descumprimento de requisitos técnicos, sanitários ou administrativos poderá ensejar a rejeição do fornecimento, a exigência de regularização e a adoção das medidas contratuais e sancionatórias pertinentes.

7. ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS E QUANTITATIVOS

7.1. Os gêneros alimentícios objeto da contratação serão fornecidos conforme as especificações, unidades de medida e quantidades estimadas discriminadas neste instrumento, em conformidade com o Anexo I – Descrição dos Itens do Edital.
7.2. A descrição técnica constitui requisito essencial à identificação dos produtos e deverá ser integralmente observada pelos fornecedores, não sendo admitida a entrega de bens com qualidade inferior à estabelecida.
7.3. Relação dos itens

ITEM	ESPECIFICAÇÃÇÕES	QTD.	UND.
001	CARNE BOVINA DE 1ª PARA CHURRASCO: Proveniente de animais	1.000	KILO

	abatidos, sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais de produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar superfície úmida ou com indícios de fermentação pútrida. Produto refrigerado. Em caso de entrega do produto congelado, não em descongelamento, com coloração marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta, com odor estranho. Carne separada em pacotes de 1kg cada.		
002	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA: Fresca, tipo acém, refrigerada, sem gordura aparente. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar superfície umidade ou com indícios de fermentação pútrida. Em caso de entrega do produto congelado, não apresentar-se em descongelamento, com coloração marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta, com odor estranho. Carne separada em pacotes de 1 kg cada.	1.000	KILO
003	CARNE BOVINA DE 2ª- PEDAÇO: Fresca, Tipo músculo, em cubos de 30 a 40gr, sem gordura aparente. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar superfície umidade ou com indícios de fermentação pútrida. Produto refrigerado. Em caso de entrega do produto congelado, não apresentar-se em descongelamento, com coloração marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta, com odor estranho. Carne separada em pacotes de 1 kg cada.	1000	KILO
004	CARNE SUÍNA: Tipo Pernil ou lombo, fresca, sem gordura aparente. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar superficie umidade ou com indícios de fermentação pútrida. Em caso de entrega do produto congelado, não apresentar-se em descongelamento, com coloração marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta, com odor estranho. Carne separada em pacotes de 1 kg cada.	1.000	KILO
005	LINGUIÇA SUÍNA DEFUMADA: Linguiça suína defumada, produzida com carne suína, resfriada ou congelada, devidamente inspecionada, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem sinais de alteração, acondicionada em embalagem adequada, integra e lacrada, contendo identificação do produto, peso, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	100	KILO
006	TORRESMO: KG- DE PELE SUÍNA: Torresmo, constituído de pele suína, próprio para consumo, com aspecto, cor, odor e sabor característicos, sem sinais de alteração ou deterioração, devidamente acondicionado em embalagem adequada, integra e lacrada, contendo identificação do produto, peso, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	100	KILO
007	CARNE SUÍNA BARRIGUINHA: Barriga do porco. Produto refrigerado. Proveniente de animais abatidos, sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais de produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar superfície úmida ou com indícios de fermentação pútrida, nem coloração marrom esverdeada, a embalagem sanguinolenta, com odor estranho.	100	KILO

008	COSTELINHA SUÍNA: Carne suína, com osso, tipo costela, cortada em pequenos pedaços, fresca e resfriada; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). deverá ser cortada conforme solicitação enviada, ser condicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e/ou ação de microorganismos devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega. transporte deverá ser realizado em veículo adequado, limpo e em tempera ideal para sua conservação a cada entrega apresentar o certificado de inspeção sanitária do lote fornecido.	300	KILO

7.4. Da justificativa dos quantitativos

7.4.1. Os quantitativos foram estabelecidos como estimativa de demanda para o período de vigência da Ata de Registro de Preços, considerando a necessidade de abastecimento das unidades municipais e a previsão de consumo dos gêneros alimentícios relacionados.

7.4.2. A definição das quantidades deverá encontrar respaldo nos levantamentos administrativos realizados pelas Secretarias requisitantes, inclusive histórico de aquisições, consumo anterior, estimativa de refeições e programação de atividades, conforme documentação que deverá compor os autos.

7.4.3. A distribuição dos quantitativos entre os itens busca disponibilizar diferentes tipos de carnes e produtos de origem animal, conforme as necessidades institucionais, permitindo o atendimento das demandas sem exigir aquisição antecipada da totalidade registrada.

7.4.4. A Administração realizará os pedidos conforme a necessidade efetivamente verificada, observando o planejamento de consumo e a capacidade de armazenamento das unidades.

7.4.5. Os quantitativos registrados não implicam obrigação de aquisição integral, devendo cada fornecimento corresponder a solicitação regularmente autorizada e formalizada.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1. O levantamento de mercado tem por finalidade identificar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade administrativa, verificar a viabilidade técnica e econômica da contratação e subsidiar a escolha da solução que melhor satisfaça o interesse público.

8.2. Considerando a natureza do objeto, foram identificadas como alternativas de atendimento da demanda a aquisição direta e integral dos gêneros alimentícios, a realização de contratações isoladas para cada necessidade e a formação de Ata de Registro de Preços com fornecimento parcelado.

8.3. A aquisição integral e antecipada apresenta limitações em razão da perecibilidade dos produtos, da necessidade de conservação em condições especiais e dos riscos de perdas decorrentes de armazenamento prolongado.

8.4. A realização de procedimentos licitatórios sucessivos para demandas individualizadas poderá acarretar aumento de atividades administrativas, fragmentação do planejamento e maior risco de descontinuidade do abastecimento.

8.5. A utilização do Sistema de Registro de Preços, por sua vez, permite estabelecer previamente condições de aquisição, assegurando flexibilidade para emissão de pedidos em quantidades compatíveis com a necessidade das unidades.

8.6. Os gêneros alimentícios relacionados apresentam características comerciais usuais, sendo passíveis de fornecimento por estabelecimentos que atuem regularmente na comercialização de produtos de origem animal e disponham da capacidade sanitária e operacional necessária.

8.7. O mercado potencialmente fornecedor compreende açougues, distribuidores, frigoríficos e empresas do ramo alimentício, desde que legalmente habilitados e aptos a atender às condições sanitárias e logísticas estabelecidas.

8.8. A efetiva demonstração da existência de fornecedores e da competitividade do certame deverá ser respaldada pela pesquisa de mercado e pelos demais documentos constantes do processo administrativo.

8.9. A definição do critério de julgamento de menor preço por item contribui para ampliar a participação de fornecedores especializados, dispensando a exigência de que uma única empresa possua capacidade de fornecimento de todos os produtos.
8.10. A pesquisa de preços deverá contemplar fontes idôneas e informações representativas do mercado, observando a especificidade dos produtos, o local de fornecimento, as condições de entrega e as quantidades estimadas.
8.11. A Administração deverá avaliar eventuais diferenças decorrentes de características dos cortes, condições de refrigeração, embalagem, transporte e demais fatores capazes de influenciar a comparabilidade das referências coletadas.
8.12. A conclusão quanto à vantajosidade da solução deverá estar fundamentada na documentação de planejamento, demonstrando que o modelo escolhido atende à necessidade administrativa de maneira eficiente, proporcional e economicamente adequada.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. A estimativa do valor da contratação deverá ser estabelecida mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021, a regulamentação municipal aplicável e os princípios de planejamento, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa.
9.2. A pesquisa deverá observar a natureza dos produtos, suas características técnicas, a unidade de fornecimento, os quantitativos estimados, as condições de conservação, o transporte e demais fatores que possam influenciar a formação dos preços praticados no mercado.
9.3. Para a composição da estimativa poderão ser utilizados, conforme a disponibilidade e pertinência:
a) dados de contratações públicas similares;
b) informações disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP;
c) bancos de preços e sistemas eletrônicos de pesquisa utilizados pela Administração;
d) Painel de Preços e demais ferramentas oficiais de consulta;
e) pesquisas em sítios eletrônicos especializados;
f) cotações obtidas diretamente de fornecedores do ramo;
g) outros parâmetros legalmente admitidos e devidamente justificados.
9.4. As referências coletadas deverão ser analisadas quanto à atualidade, pertinência, comparabilidade e compatibilidade com as condições concretas da contratação.
9.5. Deverão ser desconsiderados, mediante justificativa, os preços manifestamente inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente elevados que possam distorcer a estimativa administrativa.
9.6. A metodologia de apuração deverá estar documentada nos autos, com identificação das fontes consultadas, datas de referência, critérios utilizados e memória de cálculo correspondente.
9.7. A estimativa deverá considerar os custos relacionados ao fornecimento completo, incluindo transporte, carga, descarga, conservação, embalagens e demais encargos que componham a obrigação da contratada.
9.8. A pesquisa de preços, a planilha estimativa e os documentos utilizados para sua formação deverão integrar o processo administrativo, permitindo a rastreabilidade dos parâmetros adotados.
9.9. Para fins de organização documental, a planilha de valores estimados permanecerá vinculada à documentação de pesquisa de preços e ao edital, sem reprodução dos valores unitários e totais neste Termo de Referência.
9.10. A avaliação da compatibilidade dos preços ofertados com os valores praticados no mercado será realizada pela Administração durante a fase de julgamento, observadas as regras do instrumento convocatório.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A contratação observará a legislação orçamentária e financeira aplicável, especialmente a Lei Federal nº 14.133/2021, a Lei Federal nº 4.320/1964, a Lei Complementar nº 101/2000 e os instrumentos de planejamento e orçamento do Município.
10.2. Considerando que o objeto será processado pelo Sistema de Registro de Preços, a existência de preços registrados não constituirá obrigação de contratação, tampouco implicará, por si só, execução imediata de despesa pública.

10.3. A indicação da disponibilidade orçamentária será realizada por ocasião da formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, observadas as dotações pertinentes às Secretarias requisitantes e às despesas efetivamente autorizadas.
10.4. Cada aquisição deverá estar vinculada à classificação orçamentária apropriada, considerada a unidade administrativa responsável, a natureza da despesa e a fonte de recursos legalmente disponível.
10.5. A emissão da Nota de Empenho ou instrumento equivalente deverá observar a existência de crédito orçamentário suficiente e os procedimentos de execução da despesa previstos na legislação.
10.6. A Administração deverá assegurar que as contratações realizadas estejam compatíveis com o planejamento financeiro e com os limites orçamentários aplicáveis ao respectivo exercício.
10.7. Havendo contratação que produza efeitos em exercícios financeiros subsequentes, deverão ser observadas as exigências legais referentes à disponibilidade de créditos e à continuidade da execução contratual.
10.8. A ausência de obrigação de aquisição integral dos quantitativos registrados deverá ser considerada na programação das despesas, de modo a evitar comprometimentos incompatíveis com as necessidades efetivas.

11. FORMA DE EXECUÇÃO E FORNECIMENTO

11.1. O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, sucessiva e mediante solicitação formal da Administração Pública Municipal, respeitados os quantitativos registrados, as condições técnicas e os prazos estabelecidos.
11.2. As solicitações serão realizadas por meio de Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Nota de Empenho ou instrumento equivalente emitido pela unidade administrativa competente.
11.3. Cada solicitação deverá identificar, sempre que aplicável, os itens requisitados, as quantidades, o local de entrega, o prazo de atendimento, a unidade solicitante e demais informações necessárias à execução.
11.4. A contratada deverá fornecer exclusivamente os produtos e quantitativos regularmente autorizados, não sendo reconhecidas entregas realizadas sem solicitação válida da Administração.
11.5. Os produtos deverão corresponder integralmente às especificações do edital, deste Termo de Referência e da proposta aceita, devendo ser preservadas suas condições de qualidade, higiene, conservação e segurança alimentar.
11.6. O fornecimento deverá ser realizado de maneira a evitar descontinuidade de abastecimento, observadas as solicitações previamente formalizadas e o prazo contratualmente definido.
11.7. A contratada deverá manter capacidade operacional suficiente para cumprir as ordens recebidas, incluindo disponibilidade dos produtos, meios de transporte, acondicionamento apropriado e pessoal necessário às operações de entrega.
11.8. Todas as despesas relacionadas ao transporte, carga, descarga, embalagem, seguros, tributos e demais encargos associados ao fornecimento serão de responsabilidade da contratada.
11.9. As entregas deverão ser acompanhadas de documento fiscal e das informações necessárias à identificação dos produtos, quantidades fornecidas e respectiva autorização administrativa.
11.10. A Administração poderá organizar cronogramas de entrega de acordo com as necessidades das unidades, observadas as condições registradas e sem imposição de obrigações incompatíveis com o instrumento convocatório.
11.11. Não será permitida a entrega de produtos vencidos, deteriorados ou em condições incompatíveis com as exigências sanitárias, mesmo quando atendidas as quantidades requisitadas.
11.12. A contratada deverá comunicar imediatamente qualquer circunstância que possa comprometer o fornecimento, apresentando justificativa e providências para regularização, sem prejuízo das responsabilidades legais e contratuais.
11.13. Eventuais pedidos de prorrogação do prazo de entrega deverão ser apresentados antes do vencimento do prazo originalmente estabelecido, acompanhados de justificativa fundamentada e sujeitos à apreciação da Administração.
11.14. O recebimento dos produtos não afastará a responsabilidade da contratada por vícios, defeitos, irregularidades sanitárias ou desconformidades identificadas posteriormente.

12. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA

12.1. O prazo para entrega dos produtos será de até 05 (cinco) dias, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra ou instrumento equivalente, observada a contagem e as condições estabelecidas no edital.

12.2. As entregas ocorrerão de forma parcelada, durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, conforme as demandas efetivamente formalizadas pela Administração Municipal.

12.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, admitida sua prorrogação por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados e observadas as disposições do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.4. A prorrogação dependerá de avaliação administrativa fundamentada quanto à permanência da necessidade, à vantajosidade das condições registradas e ao interesse público.

12.5. A vigência dos contratos decorrentes da Ata deverá ser estabelecida nos respectivos instrumentos, em conformidade com a legislação aplicável e com as condições do registro de preços.

12.6. A vigência da Ata não se confunde com a vigência dos contratos dela decorrentes, devendo cada instrumento observar as disposições legais relativas ao seu prazo de duração.

12.7. A contratada deverá cumprir as ordens de fornecimento validamente emitidas, observados os prazos, quantitativos e condições pactuados.

12.8. A eventual necessidade de alteração de prazo deverá ser previamente justificada e submetida à autoridade competente, não sendo admitida prorrogação tácita ou unilateral por iniciativa da contratada.

12.9. O atraso injustificado sujeitará a contratada às medidas administrativas e às sanções previstas na legislação e no edital, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

13. LOCAL DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

13.1. Os produtos deverão ser entregues no Município de São Francisco do Glória/MG, nos endereços indicados pela Administração Pública Municipal nas respectivas solicitações de fornecimento.

13.2. As entregas poderão ocorrer nas Secretarias Municipais, almoxarifados, unidades administrativas ou outros locais vinculados à estrutura da Prefeitura, de acordo com a necessidade do órgão requisitante.

13.3. Os locais específicos de entrega deverão constar da Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra ou comunicação administrativa equivalente, respeitadas as condições estabelecidas no edital e na Ata de Registro de Preços.

13.4. A entrega será realizada diretamente no ponto de recebimento indicado, cabendo à contratada executar as operações de transporte, carga e descarga dos produtos.

13.5. Os horários deverão ser compatíveis com o funcionamento das unidades requisitantes e com as condições necessárias ao adequado recebimento e à conservação dos alimentos.

13.6. A contratada deverá observar as orientações dos responsáveis pelo recebimento, especialmente quanto aos procedimentos de descarga, conferência e preservação das condições sanitárias.

13.7. Não serão consideradas regularmente cumpridas as entregas realizadas em endereço diverso do autorizado ou em desacordo com as condições formalmente estabelecidas.

13.8. Eventual alteração de local ou horário de entrega deverá observar as disposições contratuais e ser comunicada de maneira compatível com o planejamento logístico necessário ao fornecimento.

14. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO, ACEITAÇÃO E REJEIÇÃO DO OBJETO

14.1. O recebimento dos gêneros alimentícios será realizado em conformidade com o art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante procedimentos de conferência destinados à verificação das quantidades, características técnicas, condições sanitárias e conformidade dos produtos com as exigências contratuais.

14.2. Do recebimento provisório

14.2.1. O recebimento provisório será realizado no prazo de até 05 (cinco) dias, mediante conferência inicial dos produtos apresentados pela contratada, sem prejuízo da verificação imediata das condições sanitárias e de conservação no momento da entrega.

14.2.2. A conferência inicial deverá abranger:

a) identificação da ordem de fornecimento correspondente;

b) verificação dos itens entregues;

c) conferência das quantidades e unidades de medida;
d) avaliação da integridade das embalagens;
e) verificação das condições aparentes de conservação;
f) identificação de eventuais sinais de deterioração;
g) conferência do prazo de validade e da rotulagem, quando aplicável;
h) verificação da documentação de procedência e inspeção sanitária exigível;
i) verificação das condições de transporte e temperatura, quando pertinente.

14.2.3. O recebimento provisório não representará aceitação definitiva do objeto e não afastará a responsabilidade da contratada por irregularidades posteriormente identificadas.

14.2.4. Produtos que apresentem riscos evidentes à segurança alimentar deverão ser recusados imediatamente, não sendo necessária sua permanência sob guarda da Administração para conclusão de formalidades de recebimento.

14.3. Do recebimento definitivo

14.3.1. O recebimento definitivo será realizado no prazo de até 10 (dez) dias, após a verificação da conformidade dos gêneros alimentícios com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na ordem de fornecimento e na proposta aceita.

14.3.2. O recebimento definitivo dependerá da comprovação de que os produtos foram entregues nas quantidades solicitadas e atendem às características técnicas, sanitárias e de conservação exigidas.

14.3.3. A aceitação definitiva poderá ser formalizada por atesto em documento fiscal, termo próprio ou outro registro administrativo admitido, conforme os procedimentos adotados pela Administração.

14.3.4. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, desconformidades ou danos decorrentes de irregularidades no fornecimento.

14.4. Da rejeição dos produtos

14.4.1. A Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desacordo com as especificações técnicas, condições sanitárias, quantidades ou demais exigências contratuais.

14.4.2. Constituem hipóteses de rejeição, entre outras:
a) entrega de produto diverso do solicitado;
b) qualidade inferior à especificada;
c) peso ou quantidade em desconformidade;
d) embalagem violada, inadequada ou contaminada;
e) produto vencido ou com validade incompatível com a exigência do item;
f) ausência de identificação obrigatória;
g) procedência sanitária irregular;
h) condições inadequadas de transporte;
i) alterações de cor, odor, textura ou aparência;
j) descongelamento indevido ou conservação inadequada;
k) presença de sujidades, parasitas ou materiais estranhos;
l) descumprimento das demais condições previstas no instrumento convocatório.

14.5. Da substituição

14.5.1. Os produtos rejeitados deverão ser substituídos pela contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da comunicação formal da fiscalização, salvo prazo diverso expressamente autorizado pela Administração, mediante justificativa.

14.5.2. A substituição ocorrerá integralmente às expensas da contratada, inclusive quanto aos custos de retirada, transporte, acondicionamento e nova entrega.

14.5.3. A substituição dos produtos não afastará a possibilidade de aplicação das sanções cabíveis em razão do descumprimento das obrigações contratuais.

14.5.4. A fiscalização registrará as ocorrências e comunicará ao gestor competente as situações que demandarem providências administrativas adicionais.

14.6. Da fiscalização do recebimento

14.6.1. A fiscalização do fornecimento será exercida por Nathalia Guimarães Silva, mediante designação formal da autoridade competente.
14.6.2. Compete à fiscal acompanhar as entregas, verificar a conformidade dos produtos, registrar ocorrências, solicitar correções e encaminhar ao gestor as questões que ultrapassem sua competência.
14.6.3. A atuação da fiscalização não reduzirá nem excluirá a responsabilidade da contratada pela adequada execução do objeto.

15. GUARDA, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS

15.1. A guarda, o armazenamento e a conservação dos gêneros alimentícios deverão observar as características próprias de cada produto e as normas sanitárias aplicáveis, visando preservar a segurança, integridade e qualidade dos alimentos.
15.2. Até a efetiva entrega e o recebimento pela Administração, caberá à contratada assegurar todas as condições necessárias à conservação dos produtos, inclusive durante transporte, acondicionamento e movimentação.
15.3. Os gêneros alimentícios refrigerados ou congelados deverão ser mantidos em temperaturas compatíveis com sua natureza, rotulagem e legislação sanitária, evitando interrupções indevidas da cadeia de frio.
15.4. A contratada deverá adotar procedimentos capazes de prevenir contaminação cruzada, exposição a agentes externos, deterioração e contato dos produtos com materiais incompatíveis com a conservação de alimentos.
15.5. As embalagens deverão ser mantidas íntegras e em condições adequadas de higiene, sendo vedada a entrega de produtos acondicionados de forma que comprometa sua segurança.
15.6. Após o recebimento, caberá à unidade municipal responsável adotar procedimentos internos de armazenamento adequados à natureza dos gêneros alimentícios, observando as orientações de conservação e as normas sanitárias.
15.7. As unidades deverão, sempre que possível, organizar o consumo de forma a priorizar produtos com prazos de validade mais próximos, sem prejuízo da observância das exigências estabelecidas para recebimento.
15.8. A fiscalização poderá registrar eventuais irregularidades relacionadas às condições de conservação identificadas no momento da entrega, determinando as providências cabíveis.

16. SUSTENTABILIDADE E CRITÉRIOS AMBIENTAIS

16.1. A contratação deverá observar o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, previsto no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante adoção de medidas compatíveis com a natureza do objeto e com as condições de fornecimento de produtos alimentícios perecíveis.
16.2. As práticas de sustentabilidade deverão priorizar a redução de desperdícios, o uso eficiente dos recursos, a preservação dos alimentos e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos decorrentes das atividades sob responsabilidade da contratada.
16.3. A contratada deverá utilizar embalagens adequadas à conservação dos produtos, evitando excessos desnecessários, desde que tal medida não comprometa a integridade, higiene e segurança sanitária dos alimentos.
16.4. Os resíduos gerados nas operações de acondicionamento, transporte e entrega deverão receber destinação compatível com a legislação ambiental e sanitária aplicável.
16.5. Os veículos utilizados no transporte deverão apresentar condições adequadas de funcionamento, higiene e manutenção, contribuindo para a segurança do fornecimento e a redução de riscos ambientais e sanitários.
16.6. A programação de entregas parceladas deverá buscar compatibilizar as solicitações com o consumo efetivo das unidades, evitando a formação de estoques excessivos e o descarte de produtos por deterioração ou vencimento.
16.7. Os requisitos de sustentabilidade não poderão ser utilizados como forma de restringir injustificadamente a competitividade, devendo guardar pertinência com o objeto e proporcionalidade em relação às necessidades administrativas.

17. PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

17.1. A contratação será estruturada com julgamento pelo critério de menor preço por item, observando o princípio do parcelamento previsto no art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei Federal nº 14.133/2021, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

17.2. Os gêneros alimentícios apresentam características que permitem o fornecimento individualizado, sem necessidade de aquisição conjunta e obrigatória de todos os produtos por um único fornecedor.

17.3. O parcelamento por item possibilita a participação de empresas especializadas em diferentes segmentos do mercado de produtos de origem animal, ampliando as oportunidades de competição.

17.4. A divisão do objeto em itens distintos permite avaliar individualmente as propostas e selecionar as condições mais vantajosas para cada produto, preservadas as exigências técnicas e sanitárias.

17.5. Não se identifica, em princípio, dependência técnica entre os diferentes itens que exija contratação global, visto que cada produto pode ser fornecido e recebido de maneira autônoma.

17.6. A utilização do Sistema de Registro de Preços permitirá, adicionalmente, o fornecimento parcelado de cada item, conforme a necessidade efetiva das unidades municipais.

17.7. O parcelamento deverá preservar a eficiência administrativa e a economicidade, sem prejuízo do controle dos quantitativos, da fiscalização e do cumprimento das obrigações contratuais.

17.8. A divisão por itens não poderá ocasionar alterações injustificadas nas especificações, nos requisitos sanitários ou nos critérios de recebimento estabelecidos pela Administração.

18. SUBCONTRATAÇÃO

18.1. Não será admitida a subcontratação integral do objeto, por representar transferência indevida da responsabilidade principal assumida pela contratada perante a Administração.

18.2. A contratada permanecerá integralmente responsável pelo fornecimento dos gêneros alimentícios, pelo cumprimento das especificações técnicas, pela regularidade sanitária, pelos prazos e pelas demais obrigações decorrentes da contratação.

18.3. A utilização de transportadores ou prestadores auxiliares de serviços logísticos não afastará a responsabilidade da contratada pelo correto acondicionamento, conservação e entrega dos produtos.

18.4. Eventual subcontratação de parcela acessória, se admitida no instrumento contratual e pela regulamentação aplicável, dependerá das condições previstas no art. 122 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem transferência da responsabilidade principal à Administração.

18.5. A contratada responderá pelos atos de seus empregados, prepostos, transportadores e demais terceiros que atuem em seu nome na execução do fornecimento.

18.6. Não será admitida qualquer forma de subcontratação que comprometa a fiscalização, a rastreabilidade sanitária ou a identificação do responsável pelo fornecimento.

19. GARANTIA CONTRATUAL E GARANTIA DOS PRODUTOS

19.1. Considerando a natureza comum do objeto, o fornecimento parcelado e a ausência de complexidade técnica relevante que justifique, por si só, a constituição de garantia financeira adicional, propõe-se a dispensa da exigência de garantia contratual de execução, desde que a decisão seja ratificada pela autoridade competente e esteja compatível com a avaliação de riscos da contratação.

19.2. A dispensa da garantia contratual não afastará a responsabilidade da contratada pelo cumprimento integral das obrigações assumidas.

19.3. Não será exigido percentual de garantia contratual caso mantida a dispensa fundamentada neste instrumento.

19.4. Caso a Administração, mediante decisão fundamentada, conclua pela necessidade de garantia de execução, deverão ser observados os arts. 96 a 102 da Lei Federal nº 14.133/2021 e as modalidades legalmente admitidas.

19.5. Independentemente da exigência de garantia financeira, todos os produtos deverão atender às condições de qualidade, conservação, prazo de validade e segurança alimentar estabelecidas neste Termo de Referência.

19.6. A contratada responderá pela substituição de produtos que apresentem vícios, irregularidades ou desconformidades imputáveis ao fornecimento, observadas as condições contratuais e a legislação aplicável.
19.7. A aceitação dos produtos pela Administração não eximirá a contratada de responsabilidade por vícios ocultos, fraude, irregularidade de origem ou outros defeitos existentes no momento do fornecimento.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1. Constituem obrigações da contratada, sem prejuízo de outras previstas no edital, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos contratuais e na legislação aplicável:
20.1.1. Fornecer os gêneros alimentícios objeto da contratação em estrita conformidade com as especificações técnicas, quantitativos, unidades de fornecimento, condições sanitárias e demais exigências estabelecidas pela Administração.
20.1.2. Executar o fornecimento de forma parcelada, atendendo às Autorizações de Fornecimento e Ordens de Compra regularmente emitidas, dentro dos prazos estabelecidos.
20.1.3. Garantir que os produtos fornecidos sejam próprios para consumo humano, apresentem qualidade adequada e estejam livres de contaminações, adulterações, deteriorações ou quaisquer irregularidades que possam comprometer sua segurança alimentar.
20.1.4. Assegurar a procedência regular dos produtos de origem animal, mantendo disponíveis os documentos legalmente exigíveis relativos à inspeção, origem, identificação e rastreabilidade.
20.1.5. Utilizar embalagens adequadas à natureza dos produtos, preservando suas características, integridade e condições de higiene durante armazenamento, transporte e entrega.
20.1.6. Transportar os gêneros alimentícios em veículos apropriados, observadas as condições necessárias à conservação, inclusive a manutenção de temperatura adequada para produtos refrigerados ou congelados.
20.1.7. Responsabilizar-se integralmente pelas operações de carga, transporte, descarga e entrega dos produtos nos locais indicados pela Administração.
20.1.8. Arcar com todas as despesas necessárias à execução do fornecimento, incluindo tributos, encargos, fretes, seguros, pessoal, embalagens e demais custos incidentes.
20.1.9. Entregar os produtos acompanhados dos documentos fiscais e demais informações necessárias à identificação da operação e à conferência administrativa.
20.1.10. Substituir, às suas expensas, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após comunicação formal da fiscalização, os produtos rejeitados ou que apresentem vícios, defeitos, irregularidades ou desconformidades, salvo prazo diverso justificado e expressamente autorizado.
20.1.11. Não fornecer produtos vencidos, deteriorados, contaminados, em condições inadequadas de conservação ou incompatíveis com as exigências estabelecidas.
20.1.12. Comunicar à Administração, de maneira imediata e fundamentada, qualquer ocorrência capaz de comprometer a regularidade, a qualidade ou a pontualidade do fornecimento.
20.1.13. Manter, durante a execução da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.
20.1.14. Cumprir integralmente as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e sociais decorrentes de suas atividades, não transferindo à Administração responsabilidades que legalmente lhe sejam próprias.
20.1.15. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em decorrência de atos ou omissões imputáveis à contratada, seus empregados ou prepostos, observada a legislação aplicável.
20.1.16. Atender às determinações regulares do fiscal e do gestor contratual relacionadas ao cumprimento das obrigações assumidas.
20.1.17. Prestar esclarecimentos e disponibilizar documentos ou informações pertinentes à execução, sempre que regularmente solicitados pela fiscalização.
20.1.18. Permitir a verificação das condições de fornecimento e dos documentos relativos à procedência, conservação e regularidade sanitária dos produtos, respeitadas as competências legais.
20.1.19. Manter endereço eletrônico institucional atualizado e operacional, destinado ao recebimento de comunicações oficiais, notificações, solicitações e demais atos administrativos relacionados à contratação.

20.1.20. Responsabilizar-se pelas providências necessárias à correção de irregularidades constatadas durante a execução, sem prejuízo das responsabilidades e sanções legalmente cabíveis.
20.1.21. Observar a legislação ambiental, sanitária e de segurança do trabalho aplicável às atividades desenvolvidas.
20.1.22. Cumprir as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018, no que se refere ao tratamento de dados pessoais eventualmente realizado em decorrência da execução contratual.
20.1.23. Não transferir, ceder ou subcontratar indevidamente o objeto, observadas as condições e limitações estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.
20.1.24. Responder integralmente pela autenticidade, regularidade e veracidade dos documentos e informações apresentados durante a contratação.
20.1.25. Cumprir integralmente o edital, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, os instrumentos contratuais e as determinações legais aplicáveis.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.1. Constituem obrigações da Administração Pública Municipal:
21.1.1. Emitir as Autorizações de Fornecimento, Ordens de Compra, Notas de Empenho ou instrumentos equivalentes, observadas as necessidades administrativas e os procedimentos internos.
21.1.2. Fornecer à contratada as informações necessárias à adequada execução do fornecimento, especialmente quanto aos itens, quantitativos, locais de entrega e condições de recebimento.
21.1.3. Disponibilizar servidor ou responsável para o recebimento e conferência dos produtos, observadas as atribuições administrativas correspondentes.
21.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por meio dos agentes formalmente designados, verificando o cumprimento das condições estabelecidas.
21.1.5. Receber provisória e definitivamente os produtos que atendam às exigências técnicas, sanitárias e administrativas previstas.
21.1.6. Rejeitar, total ou parcialmente, os produtos entregues em desacordo com as especificações, mediante comunicação à contratada e registro das irregularidades constatadas.
21.1.7. Solicitar a substituição dos produtos recusados, observados os prazos e as condições estabelecidos no instrumento convocatório.
21.1.8. Comunicar formalmente à contratada as ocorrências relevantes relacionadas ao fornecimento, permitindo a adoção das medidas corretivas cabíveis.
21.1.9. Efetuar o pagamento das obrigações regularmente executadas e liquidadas, observados os prazos contratuais, a ordem cronológica legalmente aplicável e os procedimentos de execução da despesa pública.
21.1.10. Aplicar, quando cabíveis, as sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no edital, mediante procedimento regular e assegurados o contraditório e a ampla defesa.
21.1.11. Manter registros das solicitações, entregas, recebimentos e ocorrências relevantes à gestão da Ata de Registro de Preços.
21.1.12. Adotar as providências necessárias à organização do armazenamento dos gêneros alimentícios após seu recebimento, observadas as condições sanitárias aplicáveis.
21.1.13. Promover os atos administrativos necessários à gestão e à fiscalização da contratação, inclusive quanto à designação dos responsáveis.
21.1.14. Zelar pela observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, transparência, proporcionalidade e interesse público durante a execução contratual.

22. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

22.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por representante da Administração formalmente designado, em conformidade com o art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com as disposições regulamentares municipais aplicáveis.
22.2. Fica indicada para o exercício da fiscalização Nathalia Guimarães Silva, cuja atuação dependerá de designação formal pela autoridade competente, com definição das atribuições pertinentes.

22.3. O gestor contratual deverá ser designado pela Administração, competindo-lhe o acompanhamento administrativo da contratação, a articulação entre as unidades requisitantes e a adoção das providências necessárias à regular execução.
22.4. Das atribuições do fiscal
22.4.1. Compete ao fiscal verificar o cumprimento das condições estabelecidas no edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos demais instrumentos aplicáveis.
22.4.2. A fiscalização deverá acompanhar as entregas, conferindo os produtos quanto à identificação, quantidade, qualidade, procedência, condições de conservação, integridade das embalagens e conformidade com as solicitações formalizadas.
22.4.3. Constituem atribuições do fiscal:
a) acompanhar o fornecimento dos produtos;
b) verificar a conformidade das entregas;
c) registrar ocorrências relacionadas à execução;
d) comunicar irregularidades à contratada;
e) solicitar a substituição dos produtos rejeitados;
f) verificar o atendimento das determinações administrativas;
g) conferir os documentos fiscais relacionados ao fornecimento;
h) realizar ou subsidiar o atesto dos documentos pertinentes, conforme as atribuições formalmente estabelecidas;
i) comunicar ao gestor as situações que demandem providências além de sua competência;
j) fornecer informações destinadas à instrução de procedimentos administrativos decorrentes da execução.
22.5. Das atribuições do gestor
22.5.1. Compete ao gestor contratual coordenar o acompanhamento administrativo da contratação, verificando o cumprimento das obrigações e promovendo a articulação necessária entre a fiscalização, a contratada e os setores municipais envolvidos.
22.5.2. O gestor deverá adotar as providências pertinentes à formalização de notificações, análise de ocorrências, encaminhamento de medidas corretivas e instrução dos procedimentos administrativos de sua competência.
22.5.3. Caberá ao gestor acompanhar os aspectos relacionados à vigência dos instrumentos, à execução das obrigações, à regularidade documental e às demais condições relevantes à continuidade do fornecimento.
22.6. Do registro e acompanhamento
22.6.1. As ocorrências relevantes deverão ser registradas em documentos administrativos, relatórios, sistemas de acompanhamento ou outros meios adotados pela Administração.
22.6.2. A fiscalização poderá solicitar esclarecimentos e documentos necessários à verificação da regularidade dos produtos fornecidos.
22.6.3. A existência de fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela execução adequada do objeto, inclusive perante terceiros.

23. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

23.1. A medição do fornecimento será realizada com base nas quantidades de gêneros alimentícios efetivamente entregues, recebidas e aceitas pela Administração, observadas as respectivas unidades de medida e os preços registrados.
23.2. Somente serão consideradas para fins de pagamento as quantidades regularmente solicitadas, comprovadamente fornecidas e aceitas pela Administração.
23.3. A contratada deverá apresentar Nota Fiscal correspondente aos produtos entregues, com identificação adequada da operação, do contratante, dos itens, quantitativos e demais informações fiscalmente exigíveis.
23.4. A Nota Fiscal deverá guardar correspondência com a Autorização de Fornecimento, Ordem de Compra, Nota de Empenho ou instrumento equivalente que tenha originado a aquisição.
23.5. O documento fiscal será submetido à conferência do responsável pelo recebimento e à verificação de conformidade dos produtos fornecidos.

23.6. A liquidação da despesa observará a Lei Federal nº 4.320/1964 e as normas de execução financeira aplicáveis, mediante comprovação do cumprimento da obrigação assumida pela contratada.
23.7. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, observadas as condições do edital, após o recebimento do objeto, o devido atesto e a regular liquidação da despesa.
23.8. O pagamento será realizado mediante crédito em conta bancária de titularidade da contratada, conforme os dados informados e os procedimentos adotados pela Administração.
23.9. A Administração observará a ordem cronológica de exigibilidade das obrigações, nos termos do art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021, ressalvadas as hipóteses legalmente admitidas.
23.10. Havendo irregularidade na Nota Fiscal, divergência de quantidades, desconformidade dos produtos ou circunstância que impeça a liquidação, a contratada será comunicada para adoção das providências necessárias.
23.11. A parcela controvertida ou não liquidada será submetida às providências de regularização cabíveis, sem prejuízo do pagamento da parcela incontroversa, quando juridicamente admissível e devidamente liquidada.
23.12. A Administração poderá realizar as retenções tributárias legalmente exigíveis, observada a legislação aplicável ao caso concreto.
23.13. A manutenção das condições de habilitação será acompanhada durante a execução, observadas as consequências jurídicas próprias de eventuais irregularidades, sem retenção indiscriminada de pagamentos por bens efetivamente recebidos e liquidados.
23.14. Eventuais multas ou indenizações poderão ser descontadas dos créditos da contratada quando houver fundamento legal ou contratual, observados o procedimento aplicável, o contraditório e a ampla defesa.
23.15. A realização do pagamento não afastará a responsabilidade da contratada por vícios ocultos, irregularidades sanitárias ou outras obrigações decorrentes da contratação.

24. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. O descumprimento das obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços ou nos instrumentos contratuais sujeitará a licitante ou contratada às sanções administrativas previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, assegurados o contraditório, a ampla defesa e o devido processo legal.
24.2. Constituem infrações administrativas, conforme as hipóteses legalmente previstas:
a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
b) dar causa à inexecução parcial que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c) dar causa à inexecução total do contrato;
d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
e) não manter a proposta, salvo fato superveniente devidamente justificado;
f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;
h) apresentar declaração ou documentação falsa;
i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução;
j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013.
24.3. Das penalidades aplicáveis
24.3.1. Poderão ser aplicadas as seguintes sanções, observados os pressupostos e limites legais:
I – advertência;
II – multa;
III – impedimento de licitar e contratar;
IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

24.3.2. A advertência será aplicada nas hipóteses legalmente admitidas, especialmente em razão de inexecução parcial que não justifique penalidade mais grave.
24.3.3. A multa será aplicada conforme os percentuais, bases de cálculo e condições definidos no instrumento convocatório e contratual, observados os limites do art. 156, § 3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.
24.3.4. O impedimento de licitar e contratar será aplicado nas hipóteses previstas em lei, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, com os efeitos legalmente estabelecidos no âmbito do ente federativo sancionador.
24.3.5. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada nas hipóteses legalmente previstas, com duração mínima de 3 (três) e máxima de 6 (seis) anos e efeitos definidos pela Lei nº 14.133/2021.
24.4. Da dosimetria
24.4.1. Na aplicação das penalidades serão considerados:
a) a natureza e a gravidade da infração;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos decorrentes da infração para a Administração;
e) a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
24.4.2. A aplicação de sanção deverá decorrer de decisão fundamentada da autoridade competente, observados os procedimentos legais próprios de cada penalidade.
24.4.3. A aplicação das penalidades não exclui a obrigação de reparar integralmente os danos causados à Administração.
24.4.4. As sanções poderão ser cumuladas nas hipóteses autorizadas pela legislação, respeitadas as condições legais e a proporcionalidade.
24.4.5. Os registros e comunicações das penalidades observarão as exigências legais de publicidade e os sistemas oficiais pertinentes.

25. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA ATA

25.1. A presente contratação será processada pelo Sistema de Registro de Preços, observadas as disposições dos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 002/2024 e das demais normas aplicáveis.
25.2. O Município de São Francisco do Glória/MG atuará como órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços, sendo responsável pelos procedimentos de gestão, acompanhamento e controle dos preços registrados.
25.3. As Secretarias e unidades administrativas municipais poderão solicitar os produtos de acordo com suas necessidades, observadas as competências internas e os procedimentos de autorização das aquisições.
25.4. A existência de preços registrados não obrigará a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos previstos, nos termos do art. 83 da Lei nº 14.133/2021.
25.5. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, admitida prorrogação por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados.
25.6. As contratações decorrentes da Ata dependerão de solicitação regular, disponibilidade orçamentária, formalização do instrumento pertinente e observância das demais condições aplicáveis.
25.7. Será admitida a formação de cadastro de reserva, conforme as regras estabelecidas no edital, na regulamentação aplicável e no art. 82, inciso VII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
25.8. A eventual adesão por órgãos não participantes observará as condições, restrições e limites previstos no art. 86 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive as disposições específicas aplicáveis às atas gerenciadas por Município.
25.9. A alteração, atualização ou revisão dos preços registrados deverá observar as hipóteses legalmente admitidas, a regulamentação aplicável e os procedimentos definidos na Ata de Registro de Preços.

25.10. O cancelamento do registro poderá ocorrer nas hipóteses previstas na legislação, na regulamentação e na Ata, mediante procedimento adequado e decisão fundamentada, observadas as garantias legais aplicáveis.
25.11. As obrigações de fornecimento assumidas pelo beneficiário do registro deverão ser cumpridas integralmente, observadas as condições, os prazos e as especificações estabelecidas.

26. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMO COMUNS

26.1. Os gêneros alimentícios do tipo açougue objeto da presente contratação classificam-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
26.2. A classificação fundamenta-se na possibilidade de definição objetiva dos padrões de desempenho e qualidade dos produtos mediante especificações usuais de mercado, incluindo espécie animal, corte, apresentação, peso, unidade de medida, condições de conservação, embalagem e procedência.
26.3. As características dos bens permitem sua comparação objetiva entre diferentes fornecedores, não sendo necessária avaliação de soluções técnicas singulares ou de natureza predominantemente intelectual.
26.4. Em razão dessa classificação, mostra-se adequada a utilização da modalidade Pregão Eletrônico, com julgamento pelo critério de menor preço por item.
26.5. A utilização da modalidade e do critério adotados não afasta a obrigação de atendimento integral dos requisitos técnicos e sanitários estabelecidos.

27. AVALIAÇÃO DO CUSTO DA CONTRATAÇÃO

27.1. A avaliação do custo da contratação deverá considerar não apenas as condições comerciais oferecidas pelos fornecedores, mas também os fatores necessários à execução integral do fornecimento.
27.2. A composição dos custos deverá compreender, conforme aplicável, aquisição ou produção dos gêneros alimentícios, acondicionamento, conservação, transporte, carga, descarga, tributos, encargos e demais despesas incidentes.
27.3. A Administração deverá avaliar as propostas à luz da pesquisa de preços e dos parâmetros previamente estabelecidos, buscando assegurar compatibilidade com o mercado e exequibilidade do fornecimento.
27.4. A proposta de menor preço somente poderá ser considerada vantajosa quando atender às exigências técnicas, sanitárias, operacionais e jurídicas do procedimento.
27.5. A avaliação deverá considerar os riscos de fornecimento de produtos de qualidade inferior, perdas decorrentes de conservação inadequada e custos associados à rejeição ou substituição de mercadorias.
27.6. A seleção deverá observar os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público, evitando a obtenção de menor preço aparente em prejuízo da qualidade e da segurança alimentar.
27.7. Os elementos técnicos e financeiros utilizados na avaliação deverão permanecer documentados nos autos, permitindo a verificação da racionalidade e da vantajosidade da contratação.

28. ATUALIZAÇÃO CADASTRAL

28.1. A licitante e, posteriormente, a contratada deverão manter atualizados os dados cadastrais necessários à sua identificação, comunicação e verificação das condições de habilitação.
28.2. Deverão permanecer atualizadas as informações relativas à razão social, CNPJ, endereço, representante legal, contatos institucionais e demais dados necessários à execução dos atos administrativos.
28.3. Alterações societárias, cadastrais ou de representação que possam repercutir na execução contratual deverão ser comunicadas à Administração, acompanhadas da documentação pertinente.
28.4. A contratada deverá manter endereço eletrônico válido e operacional, responsabilizando-se pelo acompanhamento das comunicações regularmente encaminhadas pelos canais oficiais previstos no edital e no contrato.
28.5. A atualização cadastral não dispensará a manutenção dos requisitos de habilitação e qualificação exigidos no procedimento licitatório.
28.6. A Administração poderá solicitar documentação atualizada quando necessária à comprovação de regularidade ou à instrução dos atos decorrentes da contratação.

29. PROPOSTA DE PREÇOS

29.1. A proposta deverá ser apresentada conforme as exigências do edital e os procedimentos estabelecidos na plataforma eletrônica utilizada para a realização do certame.

29.2. A licitante deverá apresentar descrição clara e precisa dos produtos ofertados, observadas as características, especificações técnicas e demais condições previstas neste Termo de Referência.
29.3. Quando aplicável e necessário à identificação do produto, poderão ser exigidas informações relativas à marca, fabricante, procedência, apresentação e demais características pertinentes.
29.4. A proposta deverá apresentar preço unitário, expresso em moeda corrente nacional, de acordo com a unidade de fornecimento e os quantitativos constantes do edital.
29.5. Deverão estar incluídos nos preços ofertados todos os custos necessários ao cumprimento integral das obrigações, incluindo transporte, carga, descarga, acondicionamento, tributos, seguros, encargos e demais despesas incidentes.
29.6. O IRPJ e a CSLL, por constituírem tributos diretos incidentes sobre o resultado da pessoa jurídica, não deverão ser apresentados como encargos autônomos repassáveis à Administração na composição dos preços, observada a legislação tributária aplicável.
29.7. A proposta deverá observar o prazo de entrega estabelecido, as condições de conservação, os requisitos sanitários e as demais obrigações previstas.
29.8. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de sua apresentação.
29.9. A apresentação da proposta implicará compromisso de atendimento das condições ofertadas, observadas as regras do edital e as hipóteses legais de alteração ou reequilíbrio.
29.10. Serão desclassificadas as propostas que incorram nas hipóteses previstas no art. 59 da Lei Federal nº 14.133/2021, observados os procedimentos de avaliação, diligência e saneamento legalmente admitidos.
29.11. Havendo indícios de inexequibilidade, a Administração poderá promover diligências destinadas a verificar a viabilidade da proposta antes de eventual desclassificação.
29.12. O julgamento das propostas será realizado individualmente por item, observadas as condições técnicas e os critérios previstos no instrumento convocatório.

30. DILIGÊNCIAS, ESCLARECIMENTOS E COMPLEMENTAÇÃO DOCUMENTAL

30.1. Durante as fases de julgamento das propostas e habilitação, a Agente de Contratação poderá promover diligências destinadas a esclarecer dúvidas, verificar a exatidão das informações prestadas e complementar a instrução processual, nos termos dos arts. 59, § 2º, e 64 da Lei Federal nº 14.133/2021.
30.2. As diligências poderão compreender, entre outras medidas, a solicitação de esclarecimentos técnicos, documentos complementares legalmente admitidos, comprovações de características dos produtos e consultas a fontes oficiais ou idôneas.
30.3. Poderão ser realizadas consultas a sítios eletrônicos oficiais, órgãos públicos, bases governamentais, fabricantes, estabelecimentos responsáveis pela inspeção sanitária e outras fontes pertinentes.
30.4. As diligências não poderão ser utilizadas para modificar a essência da proposta, alterar indevidamente as condições de competição ou conferir vantagem incompatível com o princípio da isonomia.
30.5. Na fase de habilitação, a apresentação ou substituição de documentos observará as hipóteses admitidas pelo art. 64 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive a complementação de informações relativas a documentos já apresentados para apuração de fatos existentes à época da abertura do certame e a atualização de documentos cuja validade tenha expirado após o recebimento das propostas.
30.6. O saneamento e a complementação documental deverão observar a interpretação legal e jurisprudencial aplicável, evitando tanto o rigor formal excessivo quanto a admissão de alterações substanciais indevidas.
Normas Legais+1
30.7. As diligências realizadas deverão ser registradas no processo administrativo ou no sistema eletrônico, assegurando transparência, rastreabilidade e fundamentação dos atos praticados.
30.8. O não atendimento injustificado à diligência no prazo regularmente estabelecido poderá ensejar as consequências previstas no edital e na legislação, mediante decisão fundamentada.

31. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS – LGPD

31.1. As partes deverão observar integralmente a Lei Federal nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, no tratamento de informações pessoais eventualmente realizado em decorrência do procedimento licitatório e da execução contratual.
31.2. O tratamento de dados deverá limitar-se às finalidades legítimas relacionadas à instrução processual, habilitação, formalização contratual, fiscalização, execução das obrigações e cumprimento de deveres legais e administrativos.
31.3. A contratada deverá adotar medidas técnicas e administrativas adequadas à proteção dos dados pessoais sob sua responsabilidade, visando prevenir acessos não autorizados, perdas, alterações, divulgações indevidas ou outras formas de tratamento irregular.
31.4. Os dados pessoais eventualmente disponibilizados pela Administração não poderão ser utilizados para finalidades incompatíveis com a execução da contratação.
31.5. A contratada deverá orientar seus empregados, representantes e prepostos quanto à confidencialidade e ao tratamento adequado das informações a que tenham acesso.
31.6. Eventuais incidentes de segurança envolvendo dados pessoais tratados em decorrência da contratação deverão ser comunicados à Administração, na forma e nos prazos legalmente aplicáveis.
31.7. A contratada responderá pelos danos decorrentes de tratamento irregular que lhe sejam legalmente imputáveis, observadas as disposições da LGPD e as regras de responsabilização pertinentes.
31.8. As obrigações relativas à proteção de dados permanecerão aplicáveis enquanto houver tratamento de informações relacionadas à contratação, inclusive após seu encerramento, quando exigível.

32. SANEAMENTO DE FALHAS E FORMALISMO MODERADO

32.1. A condução do procedimento licitatório observará os princípios da legalidade, isonomia, competitividade, razoabilidade, proporcionalidade, eficiência, economicidade e interesse público, privilegiando a finalidade dos atos administrativos e o formalismo moderado.
32.2. Poderão ser sanados erros materiais, omissões formais ou falhas que não alterem a substância das propostas ou dos documentos, nem comprometam sua validade jurídica, observadas as hipóteses admitidas pela legislação.
32.3. O saneamento deverá ocorrer mediante decisão fundamentada, devidamente registrada e disponibilizada aos interessados, conforme as regras aplicáveis.
32.4. Não será admitido saneamento que implique alteração substancial da proposta, modificação indevida das condições originalmente ofertadas ou violação à igualdade de tratamento entre os licitantes.
32.5. A análise das falhas deverá considerar sua relevância material e os possíveis efeitos sobre a validade da proposta, a capacidade do licitante e a competitividade do procedimento.
32.6. A aplicação do formalismo moderado não autoriza o descumprimento de exigências essenciais, especialmente aquelas necessárias à comprovação das condições sanitárias, técnicas ou jurídicas do fornecimento.

33. NEGOCIAÇÃO

33.1. Encerrada a etapa competitiva, a Agente de Contratação poderá realizar negociação com o licitante mais bem classificado, buscando obter condições mais vantajosas para a Administração, nos termos do art. 61 da Lei Federal nº 14.133/2021.
33.2. A negociação poderá abranger o preço e outras condições negociais juridicamente ajustáveis, desde que preservados o objeto, as especificações técnicas, os requisitos sanitários e as condições essenciais do edital.
33.3. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico, com registro dos atos praticados e das condições eventualmente ajustadas.
33.4. Não serão admitidas alterações que impliquem redução indevida dos padrões de qualidade, flexibilização injustificada das exigências sanitárias ou modificação do objeto licitado.
33.5. Caso a negociação com o primeiro colocado não resulte em condições aceitáveis, deverão ser observadas as hipóteses e os procedimentos legais relativos ao julgamento e à negociação com os licitantes subsequentes.

33.6. A recusa do licitante em reduzir o preço, isoladamente, não implicará desclassificação automática quando a proposta originalmente apresentada atender às exigências do edital e aos critérios legais de aceitabilidade.

34. ASSINATURA ELETRÔNICA DA ATA E DOS INSTRUMENTOS CONTRATUAIS

34.1. A Ata de Registro de Preços, os contratos administrativos e os demais documentos decorrentes do procedimento licitatório poderão ser assinados eletronicamente, observadas as normas legais e regulamentares aplicáveis.

34.2. A assinatura poderá ocorrer mediante certificado digital ou outro meio eletrônico juridicamente admitido, desde que asseguradas as condições necessárias à identificação do signatário, autenticidade e integridade do documento.

34.3. Os documentos eletronicamente assinados produzirão os efeitos jurídicos reconhecidos pela legislação aplicável à modalidade de assinatura utilizada.

34.4. A contratada deverá observar os procedimentos e prazos de assinatura estabelecidos no edital, mantendo os meios necessários ao recebimento das convocações e à formalização dos instrumentos.

34.5. A recusa injustificada do adjudicatário em formalizar a contratação ou assinar a Ata de Registro de Preços, quando regularmente convocado, poderá ensejar as consequências previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e no edital.

34.6. A convocação de licitantes remanescentes, quando necessária, observará a ordem de classificação e os procedimentos legalmente estabelecidos.

35. RESULTADOS PRETENDIDOS

35.1. A presente contratação busca assegurar o abastecimento regular das Secretarias e unidades municipais que demandem gêneros alimentícios do tipo açougue, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades públicas relacionadas ao objeto.

35.2. Pretende-se alcançar maior eficiência administrativa mediante planejamento das aquisições, utilização do Sistema de Registro de Preços e atendimento parcelado das necessidades efetivamente verificadas.

35.3. Constituem resultados esperados:

a) assegurar a disponibilidade regular dos gêneros alimentícios;
b) reduzir riscos de descontinuidade do abastecimento;
c) preservar a qualidade e segurança sanitária dos alimentos;
d) evitar a formação de estoques excessivos;
e) reduzir perdas decorrentes de vencimento e deterioração;
f) racionalizar os procedimentos de aquisição;
g) ampliar a competitividade entre os fornecedores;
h) promover maior controle dos quantitativos adquiridos;
i) fortalecer a fiscalização e a rastreabilidade das entregas;
j) assegurar a utilização eficiente dos recursos públicos;
k) atender às necessidades institucionais das unidades requisitantes;
l) promover maior previsibilidade no fornecimento;
m) contribuir para a continuidade e qualidade dos serviços públicos municipais.

35.4. A economicidade deverá ser avaliada considerando não apenas o resultado da disputa de preços, mas também a adequação técnica e sanitária dos produtos, as condições de entrega e a redução de desperdícios e riscos operacionais.

35.5. A efetividade da contratação poderá ser acompanhada por meio dos registros de fornecimento, controle de pedidos, frequência de rejeições, cumprimento dos prazos e demais informações pertinentes à gestão.

35.6. Espera-se que a solução contribua para o atendimento do interesse público, em conformidade com os princípios do planejamento, eficiência, economicidade, transparência e continuidade das atividades administrativas.

36. DISPOSIÇÕES FINAIS

36.1. O presente Termo de Referência constitui documento integrante do processo de contratação e estabelece os requisitos técnicos e administrativos necessários à seleção do fornecedor e à execução do objeto.

36.2. As condições aqui estabelecidas deverão ser observadas em conjunto com o edital, seus anexos, a Ata de Registro de Preços, os instrumentos contratuais e os demais documentos que integram o processo licitatório.

36.3. Os casos omissos serão solucionados pela Administração, mediante decisão fundamentada, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto Municipal nº 002/2024 e das demais normas aplicáveis.

36.4. A interpretação das disposições deste instrumento deverá preservar a finalidade pública da contratação, a isonomia entre os licitantes, a competitividade, a segurança alimentar e a adequada execução do fornecimento.

36.5. As exigências técnicas e sanitárias deverão ser observadas integralmente pela contratada, não sendo admitida redução dos padrões mínimos de qualidade estabelecidos.

36.6. A Administração poderá promover diligências e solicitar esclarecimentos relacionados à execução, respeitados os limites legais e as competências dos agentes responsáveis.

36.7. Eventuais alterações dos instrumentos contratuais deverão observar os requisitos e procedimentos previstos na Lei Federal nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável.

36.8. A publicação e divulgação dos instrumentos pertinentes serão realizadas pelos meios oficiais legalmente exigidos, inclusive no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, quando aplicável.

36.9. As obrigações relacionadas à responsabilidade sanitária, à reparação de danos e à regularidade da execução permanecerão exigíveis nos limites estabelecidos pela legislação, inclusive após o encerramento do vínculo contratual.

36.10. O presente Termo de Referência deverá ser submetido à análise e aprovação da autoridade administrativa competente, integrando a instrução do Processo de Licitação nº 0134/2026, Pregão Eletrônico nº 098/2026, Registro de Preços nº 083/2026.

São Francisco do Glória/MG, 11 de novembro de 2026.

DHARA MARTINS PEDROSA
Secretária Municipal de Administração, Controle e Finanças
Responsável pela Solicitação