**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**1.DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

1.1 O presente instrumento tem por objetivo estabelecer parâmetros e especificações com o intuito de disciplinar a contratação de empresa especializada em fornecimento de itens de açougue (carnes), para atender as demandas das secretarias municipais da prefeitura de Santo Antônio do Grama/MG.

1.2 A aquisição de carnes para as Secretarias Municipais de Santo Antônio do Grama/MG, tem por objetivo o interesse público de proceder-se a elaboração do Cardápio para a Merenda Escolar a ser oferecida nas Unidades Escolares deste Município, bem como oferecer lanches aos munícipes incluídos nos Programas Sociais da Secretaria de Assistência Social os quais participam de eventos, cursos, palestras, passeios, dentre outros. A presente licitação visa o fornecimento de alimentos variados e seguros aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, e aos servidores da prefeitura municipal, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

1.3. Por todo o exposto, as Secretarias Municipais pretendem utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação para aquisição ora em debate, por meio de procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização dos serviços prestados/materiais adquiridos.

**2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

2.1 A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

2.2 A entrega dos produtos deverá ser realizada de forma parcelada e em dias úteis, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, a contar do recebimento da solicitação.

2.3 Os produtos/materiais deverão ser entregues acompanhados de documento fiscal, com as mesmas condições indicadas na proposta de preço vencedora do certame, forma de acondicionamento, aparência, peso, volume, tamanho, composição, garantia, quantidade e qualidade, respeitando rigorosamente as especificações do Termo de Referência e do edital.

2.4 Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega e o descarregamento dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega/execução dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

2.5 É vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas estipuladas nos pedidos de compras.

2.6 Ficam os licitantes vencedores obrigados a reparar, corrigir, substituir ou remover, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto da aquisição em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

**3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

**3.1**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | QUANT. | UNID. | DESCRIÇÃO DO OBJETO | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| 01 | 140 | KG | BACON SUÍNO, TIPO: DEFUMADO, ASPECTO; PEDAÇO. |  |  |
| 02 | 1250 | KG | CARNE BOVINA, CORTE: ACÉM MOÍDO, RESFRIADO, LIMPO, LIVRE DE OSSOS, APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES. |  |  |
| 03 | 930 | KG | CARNE BOVINA, CORTE: MUSCULO, PEÇA, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO, APRESENTAÇÃO: CONSISTENCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 04 | 490 | KG | CARNE SUÍNA CORTE: COSTELA, PEÇA, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADA. APRESENTAÇÃO: COM OSSO, SEM APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES. |  |  |
| 05 | 200 | KG | COXA E SOBRE COXA DE FRANGO, CONGELADO, EMBALAGEM FILME DE PVC TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N° 145 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99 |  |  |
| 06 | 1150 | KG | LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA PERNIL, CONGELADA, SEM PIMENTA, SEM EXCESSO DE GORDURA OU SEBO, EMBALADO EM RÓTULO E SIF, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE DE 2KG |  |  |
| 07 | 1190 | KG | PEITO DE FRANGO COM OSSO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N° 145 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99 |  |  |
| 08 | 1780 | KG | CARNE SUÍNA DE CORTE: PERNIL TRASEIRO, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADA, APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRMA, SEM PELE, SEM OSSO, SEM TEMPERO, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, SEM APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, AGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES E QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E TRANSPARENTE DE 2 KG. |  |  |
| 09 | 140 | KG | FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM OSSO, PERFEITO ESTADO HIGIÊNICO – SANITÁRIO LIVRE DE MISTURAS DE ÁGUA. EMBALADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAIS COM ROTULO E SELO SIF DE 1KG. |  |  |
| 10 | 130 | KG | LINGUIÇA TIPO CALABRESA |  |  |
| 11 | 200 | KG | TOUCINHO MAGRO |  |  |
| 12 | 500 | KG | CARNE BOVINA. CORTE: CHÁ DE DENTRO. PEÇA/PEDAÇO ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 13 | 500 | KG | CARNE BOVINA. CORTE: PATINHO. PEÇA/PEDAÇO. ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 14 | 100 | KG | SALSICHA CONGELADA TIPO HOT DOG COM VALIDADE MINIMA DE 180 DIAS. |  |  |

**4. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

4.1 Considerando que o ETP é o documento que se destina a demonstrar a real necessidade das contratações, analisar sua viabilidade técnica e construir o arcabouço básico para a elaboração do Termo de Referência, entende-se que o ETP visa evidenciar os esforços realizados frente ao problema a ser resolvido, com o levantamento das informações necessárias e avaliação das soluções disponíveis no mercado.

4.2 A pesquisa de preços apresentada se trata de pesquisa preliminar, devendo ser atualizada no momento da confecção do Termo de Referência. Para que se consubstancie em estimativa de mercado o mais real possível. O valor estimado para a solução prevista é de R$310.000,00 (trezentos e dez mil reais).

**5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

5.1 Constata-se que a solução mais adequada ao atendimento das necessidades dos órgãos participantes é aquisição de carnes e derivados por meio do Pregão Presencial. A escolha por este processo licitatório se dá pelas características do objeto e enquadram-se na classificação de bens comuns. Será adotado o MENOR valor por item.

**6.JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

6.1 O objeto ora em debate é composto por itens divisíveis, de acordo com suas características técnicas e peculiaridades de comercialização no mercado. Por isso, o critério de adjudicação será por menor preço por item. A divisão do objeto por itens com a possível ampliação da quantidade de contratos, revela-se administrativa e economicamente interessante, vez que propicia a ampliação da concorrência ampla entre os fornecedores, contribuindo para preços mais baixos.

6.2 A adjudicação do Pregão, visando propiciar a ampla participação de licitantes mostra-se vantajosa porque, embora não dispondo de capacidade para o fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam os licitantes vencedores fazê-lo com relação a itens.

6.3 O objetivo do parcelamento é o de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, sendo que este parcelamento é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala

**7. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO**

7.1 Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente da Prefeitura Municipal, será realizada a licitação através de Pregão Presencial.

7.2 Após a homologação da licitação e posteriormente assinadas as Atas de Registro de Preços os itens licitados poderão ser adquiridos.

7.3 O objeto da presente contratação não apresenta peculiaridades que justifiquem a necessidade de capacitação constante de servidores.

**8.VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

8.1 O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, DECLARAMOS A VIABILIDADE da contratação pretendida.

Santo Antônio do Grama, 24 de janeiro de 2024.

**LUCIANA APARECIDA TOLENTINO BITARAES**

**Secretária de saúde**

**ALCIONE JANUARIA TEIXEIRA DA SILVEIRA**

**Secretária de Administração**

**MARIA DAS GRAÇAS ZINATO**

**Secretária de Educação**

**EDSON SILVEIRA PEREIRA**

**Secretário de Agricultura**

**REGINA CLAUDIA SILVA AZEVEDO**

**Secretária de Assistência Social**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA – TR**

**1. Da definição do objeto**

1.1 O presente instrumento tem por objetivo estabelecer parâmetros e especificações com o intuito de disciplinar a contratação de empresa especializada em fornecimento de itens de açougue (carnes), para atender as demandas das secretarias da Prefeitura Municipal de Santo Antônio Do Grama, Estado de Minas Gerais, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | QUANT. | UNID. | DESCRIÇÃO DO OBJETO | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| 01 | 140 | KG | BACON SUÍNO, TIPO: DEFUMADO, ASPECTO; PEDAÇO. |  |  |
| 02 | 1250 | KG | CARNE BOVINA, CORTE: ACÉM MOÍDO, RESFRIADO, LIMPO, LIVRE DE OSSOS, APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES. |  |  |
| 03 | 930 | KG | CARNE BOVINA, CORTE: MUSCULO, PEÇA, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO, APRESENTAÇÃO: CONSISTENCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 04 | 490 | KG | CARNE SUÍNA CORTE: COSTELA, PEÇA, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADA. APRESENTAÇÃO: COM OSSO, SEM APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES. |  |  |
| 05 | 200 | KG | COXA E SOBRE COXA DE FRANGO, CONGELADO, EMBALAGEM FILME DE PVC TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N° 145 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99 |  |  |
| 06 | 1150 | KG | LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA PERNIL, CONGELADA, SEM PIMENTA, SEM EXCESSO DE GORDURA OU SEBO, EMBALADO EM RÓTULO E SIF, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE DE 2KG |  |  |
| 07 | 1190 | KG | PEITO DE FRANGO COM OSSO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N° 145 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99 |  |  |
| 08 | 1780 | KG | CARNE SUÍNA DE CORTE: PERNIL TRASEIRO, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADA, APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRMA, SEM PELE, SEM OSSO, SEM TEMPERO, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, SEM APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, AGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES E QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E TRANSPARENTE DE 2 KG. |  |  |
| 09 | 140 | KG | FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM OSSO, PERFEITO ESTADO HIGIÊNICO – SANITÁRIO LIVRE DE MISTURAS DE ÁGUA. EMBALADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAIS COM ROTULO E SELO SIF DE 1KG. |  |  |
| 10 | 130 | KG | LINGUIÇA TIPO CALABRESA |  |  |
| 11 | 200 | KG | TOUCINHO MAGRO |  |  |
| 12 | 500 | KG | CARNE BOVINA. CORTE: CHÁ DE DENTRO. PEÇA/PEDAÇO ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 13 | 500 | KG | CARNE BOVINA. CORTE: PATINHO. PEÇA/PEDAÇO. ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 14 | 100 | KG | SALSICHA CONGELADA TIPO HOT DOG COM VALIDADE MINIMA DE 180 DIAS. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | QUANT. | UNID. | DESCRIÇÃO DO OBJETO | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL |
| 01 | 140 | KG | BACON SUÍNO, TIPO: DEFUMADO, ASPECTO; PEDAÇO. |  |  |
| 02 | 1250 | KG | CARNE BOVINA, CORTE: ACÉM MOÍDO, RESFRIADO, LIMPO, LIVRE DE OSSOS, APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICA ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES. |  |  |
| 03 | 930 | KG | CARNE BOVINA, CORTE: MUSCULO, PEÇA, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO, APRESENTAÇÃO: CONSISTENCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 04 | 490 | KG | CARNE SUÍNA CORTE: COSTELA, PEÇA, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADA. APRESENTAÇÃO: COM OSSO, SEM APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES. |  |  |
| 05 | 200 | KG | COXA E SOBRE COXA DE FRANGO, CONGELADO, EMBALAGEM FILME DE PVC TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N° 145 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99 |  |  |
| 06 | 1150 | KG | LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA PURA PERNIL, CONGELADA, SEM PIMENTA, SEM EXCESSO DE GORDURA OU SEBO, EMBALADO EM RÓTULO E SIF, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO E TRANSPARENTE DE 2KG |  |  |
| 07 | 1190 | KG | PEITO DE FRANGO COM OSSO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO. EMBALAGEM EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N° 304 DE 22/04/96 E N° 145 DE 22/04/98 DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N. 105 DE 19/05/99 |  |  |
| 08 | 1780 | KG | CARNE SUÍNA DE CORTE: PERNIL TRASEIRO, ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADA, APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRMA, SEM PELE, SEM OSSO, SEM TEMPERO, COM COR, SABOR E ODOR PRÓPRIOS, SEM APONEUROSES, FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, AGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTA DE SUJIDADES E QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS QUE COMPROMETAM A SUA QUALIDADE, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO E TRANSPARENTE DE 2 KG. |  |  |
| 09 | 140 | KG | FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM OSSO, PERFEITO ESTADO HIGIÊNICO – SANITÁRIO LIVRE DE MISTURAS DE ÁGUA. EMBALADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAIS COM ROTULO E SELO SIF DE 1KG. |  |  |
| 10 | 130 | KG | LINGUIÇA TIPO CALABRESA |  |  |
| 11 | 200 | KG | TOUCINHO MAGRO |  |  |
| 12 | 500 | KG | CARNE BOVINA. CORTE: CHÁ DE DENTRO. PEÇA/PEDAÇO ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 13 | 500 | KG | CARNE BOVINA. CORTE: PATINHO. PEÇA/PEDAÇO. ASPECTO: IN NATURA, CONSERVAÇÃO: RESFRIADO. APRESENTAÇÃO: CONSISTÊNCIA FIRME, COR VERMELHO BRILHANTE, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM OSSO FÁSCIAS MUSCULARES, TENDÕES, SEBO, ÁGUA OU CONCENTRADO PROTEICO INJETADO. |  |  |
| 14 | 100 | KG | SALSICHA CONGELADA TIPO HOT DOG COM VALIDADE MINIMA DE 180 DIAS. |  |  |

1.2. O prazo do contrato é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato administrativo, podendo ser prorrogado por igual período.

**2. Da Justificativa**

2.1. A realização de processo de licitação para aquisição deste objeto se justifica face ao interesse público de proceder-se na continuação das atividades dos programas geridos pelas Secretarias Municipais da Prefeitura De Santo Antônio do Grama/MG. O objeto desse termo de referência enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo ser licitado por meio da modalidade Pregão.

**3. Da descrição da solução como um todo**

3.1 A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

**4.Do Pagamento**

4.1. O pagamento será efetivado em até 30 (trinta) dias após a entrega da mercadoria e nota fiscal conforme especificações constantes neste termo de referência.

4.2. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizado.

4.3. Somente serão efetuados os pagamentos, às Notas Fiscais Eletrônicas emitidas pela empresa participante do processo licitatório, ou seja, mesmo CNPJ, sob pena de rescisão de contrato ou instrumento equivalente.

4.4. As Notas Fiscais deverão ser emitidas observando o número do CNPJ indicado pela empresa em sua proposta de preços e documentos apresentados para habilitação.

**5.HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

5.1. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial respectiva;

5.2. Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI;

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

5.4. Sociedade empresária estrangeira com atuação permanente no país: Decreto de autorização para funcionamento no Brasil;

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

5.6. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº. 5.7564/1971.

5.7. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

**6. Habilitação fiscal, social e trabalhista:**

6.1. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

6.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do(a) licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.3. Prova de regularidade perante a Fazenda Federal;

6.4. Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;

6.5. Caso a licitante seja considerada isento dos tributos estaduais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou por meio de outro documento equivalente, na forma da respectiva legislação de regência.

6.6. Prova de regularidade perante a Fazenda Municipal;

6.7. Prova de regularidade relativo à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço – FGTS –, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

6.8. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

6.9. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República de 1988 – CR88.

**8.6. Habilitação econômico-financeira**

8.6.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, conforme a seguir:

8.6.1.1. O balanço patrimonial limitar-se-á ao último exercício no caso de licitante ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.6.1.2. O balanço patrimonial deverá ser acompanhado de declaração, assinada por profissional habilitado na área contábil, que ateste o atendimento pela licitante dos índices econômicos previsto;

8.6.2. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

**8.7. Habilitação por declaração**

8.7.1. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitação da Previdência Social, previstas em lei e outras normas específicas **ou** é desobrigado de cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitação da Previdência Social, conforme previsto em lei e outras normas específica.

8.8. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.9. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

8.9.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pela(s) licitante(s) e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

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

8.10. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação, após provocação do(a) Pregoeiro(a), poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.11. Os documentos de habilitação poderá ser:

8.11.1. apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;

8.11.2. substituída por registro cadastral emitido pela Administração, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposta na Lei nº. 14.133/2021.

**9. Do modelo de gestão do contrato administrativo**

9.1. O contrato administrativo deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº. 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (art. 115 da Lei nº 14.133/2021).

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato administrativo, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº. 14.133/2021).

9.3. A execução do contrato administrativo deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(a) fiscal do contrato administrativos, ou pelos respectivos substitutos (art. 117 da Lei nº. 14.133/2021).

9.4. O(A) fiscal do contrato administrativo anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato administrativo, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (§1º do art. 117 da Lei nº. 14.133/2021).

9.5. O(A) fiscal do contrato administrativo informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (§ 2º do art. 117 da Lei nº. 14.133/2021).

9.6. A Contratada será obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (art. 119 da Lei nº. 14.133/2021).

9.7. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (art. 120 da Lei nº. 14.133/2021).

9.8. Somente a Contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato administrativo (art. 121 da Lei nº. 14.133/2021).

9.9. A inadimplência da Contratada em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato administrativo (§ 1º do art. 121 da Lei nº. 14.133/2021).

9.10. As comunicações entre a Administração e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim, tal como: e-mail.

9.11. A Administração poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**10. Dos critérios de medição e de pagamento**

10.1. O pagamento será mensalmente e em até 30 trinta dias úteis do recebimento da nota fiscal, acompanhado da comprovação de regularidade fiscal, trabalhista e social;

10.2. O pagamento somente será realizado mediante a efetiva entrega dos bens nas condições estabelecidas, o que poderá ser comprovado por meio de atestado na nota fiscal correspondente;

10.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação administrativa, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo: obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

10.4 O pagamento devido pelo contratante será efetuado por meio ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada, ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

10.5. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa administrativa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

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

10.7. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão do contrato administrativo nos autos do Processo Administrativo – PA – correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.8. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato administrativo, caso a contratada não regularize sua situação.

10.9. Somente por motivo de economicidade ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pelo(a) Prefeito(a) Municipal, não será rescindido o contrato administrativo em execução com a contratada inadimplente.

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

**11. Da estimativa do valor da contratação administrativa**

11.1. A estimativa do valor da contratação administrativa é de R$310.000,00 (trezentos e dez mil reais).

**12. Da adequação orçamentária**

12.1. As despesas decorrentes desta contratação administrativa correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento geral do Município.

**13. Da especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso**

13.1. A especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica está no ETP (inciso VI do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021).

Santo Antônio do Grama, 27 de janeiro de 2024.

**LUCIANA APARECIDA TOLENTINO BITARAES**

**Secretária de saúde**

**ALCIONE JANUARIA TEIXEIRA DA SILVEIRA**

**Secretária de Administração**

**MARIA DAS GRAÇAS ZINATO**

**Secretária de Educação**

**EDSON SILVEIRA PEREIRA**

**Secretário de Agricultura**

**REGINA CLAUDIA SILVA AZEVEDO**

**Secretária de Assistência Social**