

EDITAL

PRC Nº 06/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 03/2026

1. PREÂMBULO

1.1 - O INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DE MARIANA – IPREV MARIANA, por meio de sua Agente de Contratação, torna público que realizará **DISPENSA ELETRÔNICA**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, por meio da plataforma **Licitar Digital**.

QUADRO RESUMO
DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 27 DE JULHO DE 2026
PERÍODO DAS PROPOSTAS: De 20/07/2026 até 27/07/2026 08 horas e 29 minutos
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 27/07/2026 08 horas e 30 minutos
FORMA DE JULGAMENTO: Menor preço global
MODO DE DISPUTA: Não se aplica
FORMA DE CONTRATAÇÃO: Contrato administrativo com vigência de 12 (doze) meses
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias
PRAZO DE ENTREGA: Solicitação com antecedência mínima de 2 dias úteis e entrega no local indicado com antecedência mínima de 60 minutos do horário previsto para o início do evento.
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Plataforma Licitar Digital – https://licitar.digital/
VALOR ESTIMADO: R\$ 17.489,60
CONTATO PARA ESCLARECIMENTOS: E-mail: compraslicitacao@iprevmariana.mg.gov.br Telefones: (31) 3191-0707(Plataforma Licitar Digital) (31) 3558-5211 (Setor de compras e licitações)
<u>FAZ PARTE DESTE EDITAL:</u> <u>ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA (TR)</u>

ANEXO II – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

2. PARTICIPAÇÃO

2.1 – A participação é **exclusiva para ME e EPP**, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, observadas as disposições deste edital e da legislação aplicável.

2.2 - Poderão participar da dispensa eletrônica os interessados que atendam às condições de habilitação e às exigências estabelecidas neste edital e em seus anexos.

3. IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTOS

3.1 - **Até 03 (três) dias úteis antes da data da sessão pública**, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar este edital, exclusivamente pela plataforma indicada no preâmbulo.

3.2 - A decisão sobre a impugnação ou pedido de esclarecimento será proferida em até **2 (dois) dias úteis**, contados do recebimento da solicitação, na forma da legislação aplicável.

4. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO

4.1- Os interessados deverão se credenciar na plataforma Licitar Digital.

4.2 - A participação implica:

- Concordância integral com este edital e seus anexos;
- Responsabilidade pela veracidade das informações prestadas;
- Ciência das condições de execução do objeto;
- Compromisso de atendimento integral às exigências de habilitação.

5. DECLARAÇÕES NO SISTEMA

COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA, O LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:

() Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

() Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

() Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

() Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.

() Declaro que estou ciente das condições para participação deste processo e concordo com os locais para o cumprimento das obrigações objeto desta dispensa, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;

() Declaro que a proposta apresentada para esta dispensa está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

() Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

() Sim, ME () Sim, EPP () Não, outros enquadramentos

A declaração falsa sujeitará o participante às sanções previstas na legislação e neste edital.

6. OBJETO

6.1 – Constitui objeto da presente dispensa eletrônica a contratação **de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de Coffee Break, sob demanda, pelo período de 12 (doze) meses**, visando atender às necessidades institucionais do Instituto de Previdência dos Servidores Públicos de Mariana – IPREV MARIANA, conforme especificações constantes no **Anexo I – TR**.

7. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

7.1 - A contratação será regida pela Lei nº **14.133/2021**, especialmente pelo art. **75, inciso II**, bem como pelas demais normas aplicáveis à contratação direta por dispensa de licitação.

8. JUSTIFICATIVA

8.1 - A contratação visa atender às necessidades institucionais do IPREV Mariana, especialmente em reuniões dos órgãos colegiados, encontros internos, cursos, treinamentos, ações de acolhimento, visitas técnicas e demais atividades administrativas que exijam apoio alimentar aos participantes, conforme detalhamento constante no Termo de Referência.

9. DETALHAMENTO DO OBJETO

9.1 - O detalhamento do objeto, as especificações técnicas, os quantitativos estimados, as condições de execução e os padrões mínimos de qualidade estão descritos no **Anexo I – Termo de Referência**.

10. SELEÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1 - A seleção da proposta mais vantajosa será realizada pelo critério de **menor preço global**, considerando a soma dos preços unitários dos itens constantes do Anexo I.

10.2 - Não haverá fase de lances, sendo consideradas, para julgamento, as propostas inicialmente cadastradas pelos fornecedores no sistema eletrônico.

10.3 - O valor estimado da contratação será considerado como **preço máximo aceitável** pela Administração.

10.4 - Serão desclassificadas as propostas que:

- I. Apresentarem valores superiores ao estimado;
- II. Não atenderem às especificações do objeto;
- III. Apresentarem vícios insanáveis, inconsistências ou inexecutabilidade manifesta;
- IV. Descumprirem quaisquer exigências essenciais deste edital ou do Termo de Referência.

10.5 - Poderá ser realizada negociação com o fornecedor classificado em primeiro lugar, visando à obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração.

10.6 - Caso a proposta classificada em primeiro lugar seja desclassificada ou o fornecedor não atenda às exigências, serão analisadas as propostas subsequentes, na ordem de classificação.

11. HABILITAÇÃO

11.1- Será exigido do vencedor:

- **CNPJ;**
- **Contrato social** ou documento equivalente;
- **Certidão negativa de débitos federais;**
- **Certidão negativa de débitos estaduais;**
- **Certidão negativa de débitos municipais;**
- **Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS;**
- **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;**
- **Declaração Unificada**, devidamente preenchida e assinada, conforme **Anexo III** deste edital;

11.2 - A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais dos órgãos emissores de certidões, constitui meio legal de prova para fins de habilitação.

11.3 - As certidões que não apresentarem prazo de validade expresse serão consideradas válidas por **90 (noventa) dias** contados da data de emissão, salvo disposição legal ou administrativa em sentido diverso.

11.4 - A ausência de anexação de certidão fiscal, social ou trabalhista que possa ser conferida eletronicamente não será, por si só, motivo de inabilitação, podendo a Agente de Contratação realizar a consulta oficial para verificação da regularidade.

13. CONTRATAÇÃO

13.1 - A contratação será formalizada por meio de **contrato administrativo**, conforme minuta constante do **Anexo II** deste edital.

13.2 - Após a homologação/adjudicação, o licitante vencedor será convocado para assinatura do contrato no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, salvo motivo justificado aceito pela Administração.

13.3 - A recusa injustificada em assinar o contrato sujeitará o convocado às sanções cabíveis, sem prejuízo das demais medidas legais.

14. ENTREGA E RECEBIMENTO

14.1- Os pedidos serão realizados pela CONTRATANTE com antecedência mínima de **2 (dois) dias úteis**, informando data, horário, local de entrega e quantitativo estimado de participantes.

14.2 - Os itens deverão ser entregues no local indicado pela CONTRATANTE, no município de Mariana/MG, com antecedência mínima de **60 (sessenta) minutos** do horário previsto para o início do evento, salvo determinação expressa em sentido diverso.

14.3 - Os itens serão conferidos no ato da entrega por servidor designado pela CONTRATANTE, que verificará a conformidade com o pedido e com as especificações do Termo de Referência.

14.4 - Poderão ser recusados, total ou parcialmente, os itens que apresentarem:

- Divergência em relação ao solicitado;
- Sinais de deterioração ou inadequação ao consumo;
- Embalagem inadequada ou violada;
- Descumprimento das especificações técnicas.

14.5 - Nesses casos, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição imediata dos itens recusados, sem ônus adicional à CONTRATANTE.

16. PAGAMENTO

16.1 - O pagamento será realizado em até **30 (trinta) dias** após o recebimento definitivo dos serviços e o respectivo atesto da nota fiscal/fatura.

16.2 - A nota fiscal/fatura deverá discriminar, no mínimo:

- Data do fornecimento;
- Itens fornecidos;
- Quantidades;
- Preços unitários;
- Valor total;
- Número da Solicitação de Fornecimento ou do pedido correspondente.

17. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1 - As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

- **40.001.8011.3.3.90.39.00.00.00.00 1802 – Ficha 08**
- **40.001.8013.3.3.90.39.00.00.00.00 1802 – Ficha 19**

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1 – O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela contratada poderá ensejar a aplicação das sanções previstas nos arts. **155 a 163** da Lei nº **14.133/2021**, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 18.2 – Poderão ser aplicadas as seguintes sanções:
- I – Advertência, nos casos de infrações leves que não acarretem prejuízo significativo à Administração;
 - II – **Multa moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado**, calculada sobre o valor do pedido inadimplido, até o limite de 10%;
 - III – **Multa compensatória de até 10%** sobre o valor do pedido, no caso de inexecução parcial ou execução em desacordo com as especificações;
 - IV – **Multa compensatória de até 20%** sobre o valor do pedido, no caso de inexecução total;
 - V – **Impedimento de licitar e contratar** com a Administração Pública, pelo prazo de até 3 (três) anos, nos termos do art. 156, §4º, da Lei nº 14.133/2021;
 - VI – **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021.
- 18.3 – A aplicação das sanções observará a gravidade da infração, os danos causados à Administração, a reincidência e as circunstâncias do caso concreto.
- 18.4 – As multas poderão ser aplicadas cumulativamente com outras sanções e poderão ser descontadas de pagamentos devidos ou cobradas judicialmente, conforme o caso.
- 18.5 – O processo administrativo para aplicação das sanções será instaurado mediante notificação da contratada, que terá prazo para defesa na forma da legislação vigente.
- 18.6 – A aplicação das penalidades compete à autoridade competente, nos termos da legislação vigente.

18.7 – As sanções previstas neste edital não afastam a possibilidade de aplicação de outras medidas administrativas, civis e penais cabíveis, nos termos da legislação.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 - A Administração poderá revogar ou anular o processo, nos termos da lei, mediante motivação formal;

19.2 - Poderá haver negociação com o licitante classificado, observadas as regras deste edital e da legislação aplicável;

19.3 – Os casos omissos serão resolvidos pela Agente de Contratação, observada a Lei 14.133/2021 e os princípios que regem a Administração Pública.

Mariana, 08 de julho de 2026.

Giselle Cristina Carlos Gonçalves
Agente de Contratação

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de Coffee Break, sob demanda, pelo período de 12 (doze) meses, visando atender às necessidades institucionais do Instituto de Previdência dos Servidores Públicos de Mariana – IPREV MARIANA.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de suporte às atividades institucionais do Instituto de Previdência dos Servidores Públicos de Mariana – IPREV MARIANA, especialmente no que se refere às reuniões dos Órgãos Colegiados, sejam ordinárias, extraordinárias ou conjuntas, bem como às demais ações institucionais promovidas pela Autarquia.

2.2. Incluem-se, ainda, eventos como cursos, treinamentos, reuniões técnicas, programas de acolhimento aos aposentados e pensionistas, visitas de consultorias, encontros com instituições financeiras e demais atividades previstas no Plano Anual de Capacitação.

2.3. Considerando que tais atividades, em sua maioria, possuem duração prolongada e demandam continuidade operacional, faz-se necessária a disponibilização de alimentação adequada aos participantes, por meio do fornecimento de Coffee Break.

2.4. Tal medida contribui para a manutenção do bem-estar, conforto e melhor desempenho dos participantes, assegurando condições adequadas à efetividade das atividades institucionais desenvolvidas pelo IPREV MARIANA.

3. ESTIMATIVA DO SERVIÇO

3.1. Os quantitativos abaixo são estimados para contratação durante o período de 12 (doze) meses e podem ser utilizadas como referência para elaboração da proposta de preços das licitantes, sendo que o IPREV MARIANA irá realizá-los de acordo com a necessidade. As estimativas para os serviços prestados serão:

3.1.1. Reunião Ordinária do Conselho Municipal de Previdência: 12 reuniões anuais com aproximadamente 12 participantes;

3.1.2. Reunião Ordinária do Conselho Fiscal: 12 reuniões anuais com aproximadamente 12 participantes;

3.1.3. Reunião Ordinária do Comitê de Investimentos: 12 reuniões anuais com aproximadamente 10 participantes;

3.1.4. Reunião Conjunta dos Órgãos Colegiados: 04 reuniões anuais com aproximadamente 20 participantes;

3.1.5. Reuniões Extraordinárias: 05 reuniões anuais com aproximadamente 15 participantes;

3.1.6. Reuniões com Instituições Bancárias/Financeiras: 05 reuniões anuais com aproximadamente 5 participantes;

3.1.7. Reuniões Institucionais: 03 reuniões anuais com aproximadamente 20 participantes;

3.1.8. Acolhimento dos Aposentados: 12 encontros anuais com aproximadamente 12 participantes;

3.1.9. Reunião Mensal de Equipe: 12 encontros anuais com aproximadamente 15 participantes.

4. ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

4.1. Da Composição do Coffee Break:

4.1.1. A CONTRATANTE definirá, para cada evento, o quantitativo e o tipo de produtos a serem fornecidos durante o Coffee Break, observadas as opções constantes no Quadro Estimativo de Quantidades (**Anexo I**), que integra o presente Termo de Referência.

4.1.2. Os itens deverão observar rigorosamente as especificações técnicas e padrões mínimos de qualidade estabelecidos no referido Anexo, que integra este Termo de Referência para todos os fins.

4.1.3. Todos os itens deverão estar em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.

4.1.4. Os itens poderão compreender:

4.1.4.1. Salgados sortidos (tipo coquetel): mini coxinha de frango, mini empadinha de frango, mini rissole de carne, mini pastel frito (carne, frango ou queijo), mini quibe, mini esfirra de carne, mini pastel assado de frango, mini croquete de carne, mini joelho de moça.

4.1.4.2. Pão de queijo simples: Pão de queijo tipo tradicional. Tamanho mini/coquetel.

4.1.4.3. Bolos e broas: Bolos caseiros sem recheio, nos sabores laranja, chocolate, coco, formigueiro, entre outros, bem como broa de fubá com queijo e bolo de limão, todos de preparo artesanal, com utilização de ingredientes in natura ou minimamente processados.

4.1.4.4. Bolos com cobertura: bolo caseiro de chocolate ou cenoura com cobertura de brigadeiro, em porções individuais, conforme especificações do Anexo I.

4.1.4.5. Biscoitos e cookies: bolachinhas caseiras variadas (nata, beliscão, chocolate, coco, entre outros) e cookies com gotas de chocolate ou chocolate.

4.1.4.6. Mini sanduíches: preparados com pão de forma sem casca (tradicional ou integral) ou pão de batata, com recheios de muçarela, presunto, patês de frango ou atum, alface e tomate.

- 4.1.4.7. Mini croissant salgado:** massa folhada em formato meia-lua, com recheios variados (frango, peito de peru, pizza, entre outros).
- 4.1.4.8. Rosquinha doce de queijo:** produto assado, de textura macia, com queijo na composição e sabor doce característico.
- 4.1.4.9. Sucos:** sucos prontos para consumo, em sabores variados (uva, laranja, pêssago, goiaba, manga), conforme definição da CONTRATANTE.
- 4.1.4.10. Café:** café pronto para consumo, sem adição de açúcar.
- 4.1.4.11. Leite integral:** leite UHT integral.
- 4.1.4.12. Açúcar e adoçante:** açúcar refinado e adoçante dietético em pó à base de sucralose.
- 4.1.4.13. Refrigerantes:** refrigerantes em embalagem de 2 litros, sabores variados (cola, guaraná, laranja, soda), nas versões normal e zero açúcar.
- 4.1.4.14. Água mineral:** água mineral em garrafa de 500 ml.
- 4.1.4.15. Misturadores para café:** haste plástica descartável para bebidas.
- 4.2.** Fica expressamente **vedada, em qualquer hipótese, a utilização de misturas prontas (pré-misturas industrializadas)** para o preparo de bolos, tortas, broas ou quaisquer produtos de panificação fornecidos no serviço de Coffee Break.
- 4.3.** Todos os itens **deverão ser preparados de forma artesanal**, com utilização exclusiva de ingredientes in natura ou minimamente processados, sendo vedada a utilização de produtos ultra processados destinados à substituição do preparo culinário.
- 4.4.** A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, exercer fiscalização da execução contratual, inclusive por meio de vistoria in loco, solicitação de fichas técnicas, listas de ingredientes, registros de preparo e demais informações necessárias à verificação da conformidade dos produtos fornecidos.

4.5. Poderão ser realizadas conferências visuais, sensoriais e documentais dos itens entregues, bem como a solicitação de amostras para fins de controle de qualidade.

4.6. O descumprimento das disposições previstas nesta cláusula implicará a não aceitação dos itens fornecidos, obrigando a CONTRATADA à substituição imediata, integral e sem ônus para a CONTRATANTE, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais e legais cabíveis.

4.7. Do Atendimento e Pedidos:

4.7.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar canal de atendimento por telefone e/ou e-mail, em horário comercial (**segunda a sexta-feira, das 08h às 18h**), para recebimento das solicitações.

4.8. Da solicitação de Serviços:

4.8.1. A CONTRATANTE realizará os pedidos com antecedência mínima de **02 (dois) dias úteis**, informando data, horário, local de entrega e quantitativo estimado de participantes.

4.9. Das Situações Excepcionais:

4.9.1. Em situações excepcionais, a CONTRATANTE poderá realizar pedidos fora do horário comercial, sem custo complementar, por meio de contato indicado pela CONTRATADA, respeitado tempo hábil para atendimento do pedido.

4.10. Das alterações do Cardápio:

4.10.1. Eventuais alterações de itens pela CONTRATADA deverão ser comunicadas com antecedência **mínima de 01 (um) dia útil** da realização do evento.

4.10.2. A alteração somente poderá ser realizada mediante autorização expressa da CONTRATANTE, desde que não implique prejuízo à qualidade, quantidade ou valor contratado.

4.11. Do Quadro Estimativo:

4.11.1. Integra o presente Termo de Referência o Anexo I – Quadro Estimativo de Quantidades para o período de **12 (doze) meses**, o qual possui caráter meramente estimativo, não gerando obrigação de contratação integral pela Administração.

5. LOCAL E CONDIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Do Local de Entrega:

5.1.1. Os itens de Coffee Break deverão ser entregues no local, data e horário previamente indicados pela CONTRATANTE, no município de Mariana/MG.

5.1.2. A CONTRATADA deverá garantir a entrega conforme a demanda de cada evento, em conformidade com as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.2. Das Condições de Transporte e Conservação:

5.2.1. Os produtos deverão ser devidamente acondicionados em embalagens apropriadas para transporte e conservação, de modo a preservar sua integridade, qualidade e condições adequadas de consumo até o momento do serviço.

5.2.2. O transporte deverá ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando integralmente as normas vigentes de higiene e segurança alimentar.

5.3. Do Horário de entrega:

5.4. O horário de entrega será definido pela CONTRATANTE, devendo ocorrer com antecedência mínima de 60 (sessenta) minutos do horário previsto para o início do evento, salvo disposição expressa em contrário.

5.5. Do Recebimento dos itens:

5.5.1. Os itens serão conferidos no ato da entrega por servidor designado pela CONTRATANTE, que verificará a conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e no pedido realizado.

5.5.2. Poderão ser recusados, total ou parcialmente, os itens que apresentarem:

5.5.2.1. Divergência em relação ao solicitado;

5.5.2.2. Sinais de deterioração ou inadequação ao consumo;

5.5.2.3. Embalagem inadequada ou violada;

5.5.2.4. Descumprimento das especificações técnicas.

5.6. Nesses casos, a CONTRATADA deverá realizar a substituição imediata dos itens recusados, sem qualquer ônus adicional à CONTRATANTE.

6. VIGÊNCIA

6.1. O contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo, conforme a Lei nº 14.133/2021.

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1. A documentação relativa à qualificação técnica consistirá em:

7.1.1. Atestado de Capacidade Técnica em nome do licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução dos serviços compatíveis com o objeto licitado.

8. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1. As despesas correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

8.1.1. 40.001.8011.3.3.90.39.00.00.00.00 1802 - **Ficha 08**

8.1.2. 40.001.8013.3.3.90.39.00.00.00.00 1802 - **Ficha 19**

9. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO GLOBAL, considerando a soma dos preços unitários dos itens constantes do Anexo I.

10. DAS OBRIGAÇÕES E DIREITO DA CONTRATANTE

11. Efetuar o pagamento ajustado de acordo com as cláusulas do instrumento contratual.

12. Disponibilizar espaço físico adequado com estrutura necessária para a prestação dos serviços pela CONTRATADA.

13. Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA todos os elementos e informações que se fizerem necessário à execução dos serviços.

14. Notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste contrato.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1. Produzir, embalar, acondicionar e transportar os alimentos obedecendo as normas legais, dentro de rigorosos padrões de higiene.

15.2. Servir os alimentos em perfeitas condições de consumo, dentro de seu prazo de validade, sem propriedades tóxicas ou alergênicas, responsabilizando-se pela qualidade deles, restando certo de que a CONTRATANTE não disponibilizará ao fornecedor, fritadeira, forno, fogão, freezer, geladeira, e quaisquer outros possíveis equipamentos, não cabendo, dessa forma, nenhuma responsabilidade da guarda daqueles porventura utilizados na prestação do serviço.

15.3. Serão entendidas como perfeitas condições de consumo os alimentos servidos dentro das características de aquecimento (pratos quentes etc.) ou refrigeração (pratos frios, sucos etc.) adequadas.

15.4. Todos os custos com o fornecimento são de responsabilidade da CONTRATADA, incluindo a preparação, acondicionamento, embalagens, descartáveis, transporte e conferência da entrega junto com o representante da CONTRATANTE.

16. FORMA DE PAGAMENTO

16.1. O pagamento fica condicionado à comprovação do atendimento e da regular execução dos serviços.

16.2. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados do recebimento definitivo ou da disponibilização de toda a documentação de cobrança pela CONTRATANTE, mediante apresentação de nota fiscal/fatura correspondente aos serviços executados, via crédito em conta corrente indicada pela CONTRATADA.

16.3. A fatura emitida pela CONTRATADA deverá discriminar a data do fornecimento, os itens fornecidos, suas quantidades, o preço unitário e o valor total, acompanhada da respectiva nota fiscal de prestação de serviços.

16.4. O gestor do contrato deverá conferir os valores constantes da nota fiscal e/ou fatura e manifestar-se pela sua aprovação ou rejeição em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento.

17. PENALIDADES

17.1. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas, aplicáveis quando do descumprimento contratual:

17.2. 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso na prestação do serviço ou por atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor total dos produtos constantes na Nota de Empenho.

17.3. 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, na hipótese da Contratada injustificadamente desistir do contrato ou der causa a sua rescisão, bem como, nos demais casos de descumprimento contratual, quando este Instituto, em face da menor gravidade do

fato e mediante motivação da autoridade superior, poderá reduzir o percentual da multa a ser aplicada.

18. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

18.1. O Instituto de Previdência Municipal de Mariana - IPREV MARIANA/MG, através da Diretora Presidente, designará um servidor para fiscalização do contrato, observando a especificação dos itens/ serviços licitados.

Mariana, 08 de junho de 2026.

CRISLAINE APARECIDA LOURENÇO

Diretora Previdenciário

ELIZANGELA SARA LANA GOMES

Diretora Presidente

ANEXO I

QUADRO ESTIMATIVO DE QUANTIDADES

ITEM	REFERÊNCIA	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO
01	Cento	50	Salgados sortidos (tipo coquetel): mini coxinha de frango, mini empadinha de frango, mini rissole de carne, mini pastel frito (carne, frango ou queijo), mini quibe, mini esfirra de carne, mini pastel assado de frango, mini croquete de carne, mini joelho de moça. Deverão ser fornecidos frescos, em condições adequadas de conservação e consumo, observando as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
02	Quilograma	35	Pão de queijo tradicional (tipo coquetel/mini): elaborado com polvilho doce e/ou azedo e queijo, assado e próprio para consumo. Deverá apresentar formato coquetel/mini e características sensoriais típicas do produto. O fornecimento deve ocorrer fresco, em condições adequadas de conservação e consumo, observando as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
03	Unidade	30	Bolo tipo caseiro: sem recheio, nos sabores laranja, chocolate, coco e formigueiro com peso aproximado entre 400 g e 500 g. Deverá ser

			fornecido fresco, preparado no dia da entrega, em condições adequadas de higiene e conservação, sendo expressamente vedado o uso de mistura pronta (pré-mistura industrializada) para sua preparação. O produto deverá ser fatiado e acondicionado em embalagem adequada, observando as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
04	Unidade	30	Broa de fubá com queijo: Broa de fubá com queijo, elaborada com ingredientes frescos (fubá, farinha de trigo, ovos, queijo e óleo vegetal), sem conservantes. Deverá ser fornecida fresca, preferencialmente produzida no dia da entrega, com textura macia e aerada. O produto deverá ser fatiado e acondicionado em embalagem adequada, observando as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
05	Unidade	30	Bolo de chocolate ou cenoura com cobertura de brigadeiro: cobertura de consistência cremosa, aplicada de forma uniforme sobre toda a superfície do bolo. O produto deverá ser fornecido em porções individuais de aproximadamente 5 cm x 5 cm, acondicionadas em formas de papel vegetal. Deverá ser fornecido fresco, em condições adequadas de higiene e conservação,

			atendendo às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes.
06	Quilograma	10	Bolachinhas caseiras variadas: Sabores diversos, como nata, beliscão, chocolate, coco, entre outros. O produto deverá apresentar textura, sabor e aroma característicos, produzido de forma artesanal com ingredientes de qualidade. Os produtos deverão estar frescos, em boas condições de higiene e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.
07	Quilograma	10	Cookies (com gotas de chocolate e de chocolate): Biscoito doce assado tipo cookie, com textura crocante por fora e macia por dentro, em dois sabores: baunilha com gotas de chocolate (ao leite ou meio amargo) e chocolate. Produzido à base de farinha de trigo, açúcar, manteiga e ovos, podendo conter essência de baunilha e cacau.
08	Cento	20	Mini sanduiche: preparado com pão de forma sem casca (tradicional ou integral) ou pão de batata. O recheio deverá ser composto por: muçarela, presunto ou peito de peru em fatias, patê de frango ou de atum. Como complementos, deverão ser utilizados alface e tomate frescos.
09	Litro	120	Suco: suco, 100% natural, apresentação líquido, sabor variado (uva, laranja, pêssago, goiaba,

			manga), pronto para consumo, embalagem tipo longa vida, 1 litro.
10	Litro	24	Leite integral: leite fluido, origem de vaca, tipo A, teor gordura integral, processamento UHT.
11	Unidade	500	Açúcar: açúcar, tipo refinado, coloração branca, validade mínima de 12 meses. Acondicionado em embalagem individual tipo sachê com 5,00 g.
12	Unidade	500	Adoçante: adoçante dietético em pó à base de sucralose. Validade mínima de 12 meses. Acondicionado em embalagem individual tipo sachê com 5,00 g.
13	Litro	50	Café: café pronto sem adição de açúcar.
14	Litro	30	Refrigerante: Refrigerante embalagem de 2 L Tipo laranja, Guaraná, Cola, Soda versão zero açúcar.
15	Litro	30	Refrigerante: Refrigerante embalagem de 2 L Tipo laranja, Guaraná, Cola, Soda versão normal.
16	Unidade	500	Misturador de café descartável: haste plástica para mistura de bebidas, com aproximadamente 8,5 cm de comprimento, acondicionada em embalagem com 500 unidades.

17	Unidade	50	Água mineral: água mineral em garrafa de 500ml, dentro das normas atuais de segurança e higiene, marca aprovada pelo INMETRO.
18	Unidade	500	Mini croissant salgado: Massa folhada, formato meia-lua, assado, com recheios variados (frango, peito de peru, pizza, entre outros).
19	Unidade	20	Bolo tipo caseiro de limão: com massa leve e úmida, podendo conter cobertura cremosa de sabor cítrico e raspas de limão. Deverá ser fornecido fresco, preparado no dia da entrega, sendo vedado o uso de mistura pronta (pré-mistura industrial), devendo ser elaborado de forma artesanal. O produto deverá ser fatiado e acondicionado em embalagem adequada para transporte e conservação.
20	Quilograma	10	Rosquinha doce de queijo: produto assado, de textura macia, elaborado com queijo na composição e sabor doce característico, em formato tradicional de rosca. Deverá ser preparado e assado na data da entrega, sendo fornecido fresco, em condições adequadas de higiene e conservação, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº _/2026

Contrato de prestação de serviço que entre si celebram o INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DE MARIANA (IPREV MARIANA) e a empresa

O INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DOS SERVIDORES PÚBLICOS DE MARIANA (IPREV MARIANA), CNPJ: 30.317.936/0001-01, isento de Inscrição Estadual, situado a rua Santa Cruz, 28, bairro Barro Preto em Mariana/MG, representado neste ato por Elizangela Sara Lana, Diretora Presidente, CPF: 937.982.296-00, e a empresa , com sede Rua , nº , Bairro: , CEP: , , CNPJ nº , neste ato representada por , portador(a) da Carteira de Identidade nº , CPF nº , doravante denominadas respectivamente CONTRATANTE e CONTRATADA, firmam o presente Contrato de Prestação de Serviços, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021 de conformidade com a Dispensa Eletrônica nº0/2026, PRC 0/2026, homologada em , mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA — DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de COFFEE BREAK, sob demanda, conforme especificações do Termo de Referência e do Quadro Estimativo de Quantidades, ambos integrantes deste contrato para todos os fins.

1.2. O fornecimento será realizado mediante ordens de serviço/pedidos específicos, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis, contendo data, horário, local e quantitativo estimado de participantes.

CLÁUSULA SEGUNDA — DO VALOR

2.1. O valor global da contratação é de R\$ correspondente à soma estimada dos itens previstos no Quadro Estimativo.

2.2. Os pagamentos serão realizados por pedido efetivamente executado, conforme preços unitários propostos e aceitos, limitados ao valor global estimado, salvo aditamento motivado.

CLÁUSULA TERCEIRA — DA VIGÊNCIA

3.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, sem prejuízo de eventual prorrogação, caso configurada hipótese legal aplicável e haja interesse devidamente justificado da Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA — DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Fornecer os itens de COFFEE BREAK em conformidade com as especificações do Termo de Referência, observando:

- Padrões de higiene e segurança alimentar;
- Vedação ao uso de pré-misturas industrializadas e produtos ultraprocessados;
- Preparo artesanal com ingredientes in natura ou minimamente processados;
- Acondicionamento e transporte adequados;
- Entrega no local indicado com antecedência mínima de 60 (sessenta) minutos do horário previsto para o início do evento.

4.2. Disponibilizar canal de atendimento em horário comercial para recebimento de pedidos.

4.3. Substituir imediatamente, sem ônus para a CONTRATANTE, quaisquer itens que apresentem desconformidade, deterioração, embalagem inadequada ou violação.

4.4. Arcar com todos os custos operacionais, incluindo preparo, embalagem, descartáveis, transporte e conferência no ato da entrega.

CLÁUSULA QUINTA — DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. Emitir pedidos com antecedência mínima de 2 dias úteis.

5.2. Disponibilizar local adequado para entrega e disponibilização dos itens.

5.3. Designar gestor e fiscal do contrato para acompanhamento, fiscalização e recebimento.

5.4. Efetuar os pagamentos conforme cláusula de pagamento, após recebimento definitivo e atesto da nota fiscal.

CLÁUSULA SEXTA— DO RECEBIMENTO

6.1. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência por servidor responsável do setor demandante.

6.2. O recebimento definitivo dependerá da verificação da conformidade dos itens com o pedido e com o Termo de Referência.

6.3. A recusa total ou parcial poderá ocorrer se houver desconformidade, deterioração, embalagem inadequada ou violação das especificações.

CLÁUSULA SÉTIMA— DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo e o atesto da nota fiscal/fatura pelo gestor/fiscal do contrato.

7.2. A nota fiscal/fatura deverá discriminar:

- Data do fornecimento;
- Itens fornecidos;
- Quantidades;
- Preços unitários;
- Valor total;
- Número do pedido/solicitação de fornecimento correspondente.

7.3. O gestor/fiscal manifestará aprovação ou rejeição da fatura em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento.

CLÁUSULA OITAVA — DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1. A gestão do presente contrato será exercida pela **Diretoria Previdenciária do Instituto de Previdência dos Servidores Públicos de Mariana – IPREV MARIANA**, à qual competirá acompanhar a execução contratual, adotar as providências necessárias ao seu regular cumprimento, praticar os atos de gestão e promover as medidas cabíveis para a correta execução do objeto, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2. A fiscalização da execução contratual será exercida por servidor formalmente designado pela autoridade competente, por meio de portaria ou outro ato administrativo próprio, ao qual competirá acompanhar a execução dos serviços, verificar a conformidade do fornecimento com as especificações contratuais e do Termo de Referência, registrar ocorrências, comunicar eventuais irregularidades ao gestor do contrato e atestar o recebimento dos serviços para fins de pagamento.

8.3. A atuação do gestor e do fiscal do contrato não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do objeto contratado, respondendo esta por quaisquer danos ou prejuízos decorrentes de sua ação ou omissão.

8.4. A CONTRATADA deverá prestar todas as informações solicitadas, franquear o acesso aos documentos e demais elementos necessários ao acompanhamento da execução contratual e atender prontamente às determinações do gestor e do fiscal do contrato.

CLÁUSULA NONA — DAS SANÇÕES

9.1. O descumprimento das obrigações poderá ensejar aplicação das sanções previstas nos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, incluindo advertência, multa, impedimento de licitar e contratar, e declaração de inidoneidade.

9.2. Sem prejuízo das sanções legais, ficam previstas:

- Multa moratória de 0,1% ao dia de atraso injustificado na entrega, até o limite de 10% sobre o valor do pedido;
- Multa compensatória de até 10% sobre o valor do pedido, em caso de inexecução parcial ou execução em desconformidade;
- Multa compensatória de até 20% sobre o valor do pedido, em caso de inexecução total.

CLÁUSULA DÉCIMA — DA RESCISÃO

10.1. O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021, assegurados contraditório e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA — DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. O contrato é regido pela Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

11.2. Eventos supervenientes, caso fortuito ou força maior serão tratados conforme a legislação vigente.

11.3. Os seguintes documentos integram este contrato:

- Termo de Referência e Quadro Estimativo de Quantidades;
- Proposta comercial aceita;
- Documentos de habilitação.

Mariana/MG, _ de __ de 2026.

Elizangela Sara Lana
DIRETORA PRESIDENTE IPREV MARIANA

Nome do Representante Legal da Empresa
Empresa

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

[Nome da Empresa], inscrita no CNPJ sob o nº [CNPJ da empresa], com sede à [endereço completo], por meio de seu representante legal [nome do representante legal], portador da carteira de identidade nº [número da identidade] e CPF nº [número do CPF], vem, para os fins do processo de dispensa eletrônica nº [número], declarar, sob as penas da lei, que:

1. **Não se encontra declarada inidônea** ou impedida de licitar ou contratar com o Poder Público, em razão de sanções administrativas impostas por órgãos ou entidades da Administração Pública, conforme o art. 155 da Lei nº 14.133/2021;
2. **Cumpre o disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal**, não empregando trabalho infantil, bem como comprometendo-se a não utilizar, em qualquer circunstância, trabalho infantil em suas atividades;
3. **Cumpre com as normas trabalhistas e previdenciárias vigentes**, especialmente em relação aos seus empregados, e compromete-se a manter a regularidade quanto às obrigações trabalhistas e previdenciárias enquanto durar o contrato;
4. **Possui pleno conhecimento e concorda integralmente** com os termos e condições estabelecidas no edital da dispensa eletrônica nº [número], especialmente no que diz respeito à **documentação exigida e aos prazos de cumprimento**.
5. Declara estar ciente da obrigação de **manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação**, ou para a qualificação, na contratação direta, conforme disposto no inciso XVI, do art. 92 da Lei 14.133/2021.

[Local], [Data]

[Nome do representante legal da empresa]

Cargo

Assinatura