



# INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL

*Vinculada ao Ministério da Defesa por intermédio do  
Comando do Exército*

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026PR000029**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90029/2026 (SRP)  
VALIDADE DE 06(SEIS) MESES**

**INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL**, Empresa Pública Federal, vinculada ao Ministério da Defesa, por intermédio do Comando do Exército, constituída pela Lei nº 6.227, de 14/07/1975, com seu Estatuto Social aprovado pela Assembleia Geral Extraordinária nº **01/2026**, realizada em **28/01/2026**, registrado perante a Junta Comercial, Industrial e Serviços do Distrito Federal - JUCISDF, em **19/02/2026**, conforme NIRE **53500000275** e sob nº **2968375**, publicado no Diário Oficial União de **24/02/2026**, **Seção 1, páginas 15 a 21**, arquivado e publicado na JUCISDF sob nº **2978251**, em **27/02/2026**, regida pela Lei nº 13.303, de 30/06/2016, Lei nº 6.404, de 15/12/1976, Decreto nº 8.945, de 27/12/2016, e demais legislações aplicáveis, classificada como Empresa Pública Dependente, nos termos do art. 2º, III, da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 e da Portaria nº 289, de 29/05/2008, da Secretaria do Tesouro Nacional - STN, publicada no DOU, Seção I, de 30/05/2008, com capital integralmente subscrito pela **UNIÃO**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 00.444.232/0001-39, com **SEDE** e foro na cidade de Brasília - Distrito Federal, localizada no Quartel General do Exército, Bloco “H”, 3º Pavimento, Setor Militar Urbano - SMU, Brasília - Distrito Federal, CEP: 70630-901, e com **FILIAL** denominada, **Fábrica de Itajubá**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.444.232/0007-24, Inscrição Estadual nº 324.219.741.0138, localizada à Av. Cel. Aventino Ribeiro, 1.099, Bairro: Imbel, CEP: 37501-345, com capital integralmente subscrito pela UNIÃO, por intermédio de seu Pregoeiro designado pela Portaria nº 700/2025-CHFI, de 29 de Abril de 2025, realizará licitação na modalidade **PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, tipo MENOR PREÇO DO ITEM**, com o fim de escolher a proposta mais vantajosa e realizar o Registro de Preços para aquisição **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EM GERAL)**”, nos termos da lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, do decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, decreto nº 11.462 de 31 de março de 2023, da instrução normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da instrução normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Instrução Normativa nº 73, de 05 de agosto de 2020, da lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, Regulamento de Licitações e Contratos da Imbel – aprovado na 368ª reunião do CA/Imbel, aplicando-se, subsidiariamente, a lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e as exigências estabelecidas neste edital.

ATIVIDADE	DATA E HORÁRIO OFICIAL DE BRASÍLIA
DATA E HORÁRIO PARA INÍCIO DE CADASTRO DE PROPOSTAS	<b>12/06/2026 – 08:00</b>
DATA E HORÁRIO LIMITES PARA CADASTRO DE PROPOSTAS	<b>25/06/2026 – 09:00</b>
DATA E HORÁRIO PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA	<b>25/06/2026 – 09:01</b>
ENDEREÇO ELETRÔNICO: <a href="http://www.gov.br/compras">www.gov.br/compras</a> - UASG: 168.005	
Contato: (35) 3629-9423 - <a href="mailto:marcia.fi@imbelgov.br">marcia.fi@imbelgov.br</a>	

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição de **“GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EM GERAL)”**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como eventuais adesões são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços.

## 3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O credenciamento exigido nos arts. 9º a 11 do Decreto n. 10.024, de 2019, constitui-se em cadastro prévio de identificação, com a finalidade de agilizar o procedimento e permitir a efetiva participação dos interessados no certame – Parecer n. 129/2011/DECOR/CGU/AGU.

3.3. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

3.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. A não observância deste disposto poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

## 4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão somente os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.4. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.4.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.4.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.4.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.4.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 38 e 44 da Lei nº 13.303, de 2016;

4.4.5. que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.4.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.4.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.5. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49;

4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3. que cumpre os requisitos para habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.5.7. que não possui, em sua 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;

4.5.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.5.9. que cumpre os requisitos do Decreto n. 7.174, de 2010, estando apto a usufruir dos critérios de preferência em caso de fornecimento de bens de informática.

4.5.10. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

## **5. DA ABERTURA E APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1. A sessão pública deste Pregão Eletrônico será aberta às **09 h e 01 min, do dia 25 de Junho de 2026 (horário de Brasília-DF).**

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.3. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.4. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

**5.5.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**5.6.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.7.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

**5.8.** Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

**5.9.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**6.1.1.** Valor unitário e total do item;

**6.1.2.** Marca;

**6.1.3.** Fabricante;

**6.1.4.** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, *a modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;*

**6.1.5.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

**6.1.6.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

**6.1.9.** O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema COMPRASNET, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência, indicados no Termo de Referência.

**6.1.10.** Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

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

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

**7.2.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

**7.2.1.** Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

**7.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**7.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

**7.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**7.5.1.** O lance deverá ser ofertado pelo **valor total/unitário** do item.

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

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

**7.8.** O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser ao mínimo de:

- R\$ 5,00 (cinco reais) quando o valor unitário for superior a R\$ 100,00 (cem reais)
- 5% (cinco por cento) quando o valor unitário for inferior a R\$ 100,00 (cem reais)

**7.9.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

**7.11.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata do item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

**7.12.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

**7.13.** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**7.14.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

**7.15.** Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

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

**7.18.** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

**7.19.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

**7.20.** O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

**7.21.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for



empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

**7.22.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**7.23.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**7.24.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**7.25.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**7.26.** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

**7.27.** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

**7.28.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei 14.133/2021.

**7.29.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

**7.30.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

**7.30.1.** A negociação será por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**7.30.2.** O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 2 horas envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos nesse Edital e já apresentados.

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

**7.32.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e seus anexos, observado o dispositivo no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

**7.33.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018-TCU-Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

**7.33.1.** Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**7.34.** Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentem sua suspeita.

**7.35.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

**7.36.** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 horas (duas horas), sob pena de não aceitação da proposta.

**7.37.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

**7.38.** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

**7.39.** Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da solicitação.

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

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

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

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

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

**7.41.4.** Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 05 (dias) quando for o caso, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

**7.42.** O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**7.42.1.** Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

**7.43.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**7.44.** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

**7.45.** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

**7.45.1.** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

**7.46.** Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

**7.47.** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

## 8. DA HABILITAÇÃO

**8.1.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**8.2.** SICAF;

**8.2.1.** Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

**8.3.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**8.3.1.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

**8.3.3.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

**8.3.4.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**8.3.5.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**8.4.** Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do(s) licitante(s) será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

**8.4.1.** O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

**8.4.2.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

**8.4.3.** O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

**8.4.4.** Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 horas, sob pena de inabilitação.

**8.5.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

**8.6.** Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

**8.7.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**8.7.1.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**8.7.2.** Ressalvado o disposto no item 8.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:



## **8.8. Habilitação jurídica:**

**8.8.1.** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**8.8.2.** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**8.8.3.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**8.8.4.** Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

**8.8.5.** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**8.8.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**8.8.7.** No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

**8.8.8.** No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

**8.8.9.** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**8.8.10.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

## **8.9. Regularidade fiscal e trabalhista:**

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

**8.9.2.** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

**8.9.5.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**8.9.6.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, cumprindo informar que o artigo 193 do CTN preceitua que a prova da quitação de todos os tributos devidos dar-se-á no âmbito da Fazenda Pública **interessada**, relativos à atividade em cujo exercício contrata ou concorre. A comprovação de inscrição no cadastro de contribuinte e regularidade fiscal correspondente (estadual ou municipal) considerará a natureza da atividade, objeto da licitação. A exigência de inscrição no cadastro estadual decorre do âmbito da tributação incidente sobre o objeto da licitação; tratando-se de compras incide o ICMS, tributo estadual;

**8.9.7.** Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei, conforme dispõe a Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, que: “Art.

13. “A Regularidade Fiscal Estadual, Distrital e Municipal, junto ao SICAF, do fornecedor considerado isento dos tributos estaduais ou municipais, será comprovada mediante a inserção no sistema da declaração da Fazenda Estadual ou da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei”;

**8.9.8.** Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

**8.9.9.** A empresa vencedora deverá fornecer a comprovação de Autorização de funcionamento da empresa (ALVARÁ PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO - EM DIA), expedido pelo órgão competente.

**8.9.10.** A empresa vencedora deverá fornecer a comprovação de Licenciamento Sanitário Estadual ou Municipal (ALVARÁ SANITÁRIO - EM DIA), de acordo com o [Decreto-Lei nº 986/1969](#), que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário.

## 9. Qualificação Econômico-Financeira

**9.1.** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**9.2.** Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**9.2.1.** No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

**9.2.2.** No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

**9.2.3.** É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

**9.2.4.** Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

**9.3.** A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

**9.3.1.** As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

## **10. Qualificação Técnica**

**10.1.** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**10.1.1.** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

**10.1.1.1.** De que a licitante já tenha fornecido os bens pertinentes e compatíveis com os deste certame na quantidade de pelo menos 50% ao quantitativo estimado desta licitação.

**10.2.** O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado(a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício. A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.

**10.2.1.** A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

**10.2.1.1.** A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

**10.3.** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**10.3.1.** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**10.4.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**10.5.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**10.6.** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**10.7.** O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

**10.7.1.** Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

**10.8.** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

## **11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**11.1.** A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

**11.2.** Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

**11.3.** Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

**11.4.** A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

**11.5.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

**11.6.** Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 52 desta Lei; (art. 12º, Inciso II da Lei nº 14.133/21).

**11.6.1.** Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso, no máximo duas casas decimais.

**11.7.** Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

**11.8.** A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**11.9.** A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

**11.10.** As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **12. DOS RECURSOS**

**12.1.** Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo (10) dez minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer em campo próprio do sistema.

**12.2.** Havendo quem manifeste intenção de recurso, o sistema aceitará automaticamente.

**12.2.1** A partir do cadastro de intenção de recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

**12.4** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

## **13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**13.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:

**13.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

**13.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

**13.2.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

**13.2.1.** A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**13.2.2.** A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

## **14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**14.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**14.2.** Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

## **15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**15.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

## **16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**16.1.** Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicado o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo da validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

**16.2.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

**16.3.** O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitantes(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

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

**16.4.1.** Será incluído na ata, sob forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 31 da Lei 13.303/2016;

## **17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

**17.1.** Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

**17.1.1.** O teor do Art. 156 do Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL, aplicável subsidiariamente à modalidade pregão, o termo de contrato é facultativo nas contratações com valor de até 50.000,00 (cinquenta mil reais), e nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos. Assim, não havendo termo de contrato, este poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, como carta contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, nos quais deve constar expressamente a vinculação à proposta e aos termos do edital de licitação.

**17.2.** O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**17.3.** Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.



**17.4.** O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

**17.5.** O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

**17.5.1.** A referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei 13.303/2016, Lei nº 14.133/2021 e Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL;

**17.5.2.** a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

**17.5.3.** a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas na cláusula 19 do contrato e reconhece os direitos da Administração previstos na mesma cláusula contratual.

**17.6.** O prazo de vigência da Contratação é de 06 (seis) meses sendo prorrogável até 12(doze) meses, conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

**17.7.** Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

**17.7.1.** Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

**17.7.2.** Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

**17.7.3.** Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

**17.8.** Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

## **18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL**

**18.1.** A avença a ser firmada poderá sofrer reajuste de preços, obedecendo a seguinte regra:

**18.1.1.** o primeiro reajustamento poderá ocorrer após decorridos 12 (doze) meses, contados a partir da data efetiva da proposta de preços;

**18.1.2.** os reajustes subsequentes ocorrerão decorridos 12 (doze) meses, a contar da data do primeiro reajustamento;

**18.1.3.** será admitido pela Administração o reajustamento com base no índice do IPCA, sobre o valor praticado no contrato;

**18.1.4.** caso ocorra a extinção do índice fixado pela Administração, as partes em comum acordo, elegerão novo índice para reajuste;

**18.1.5.** o preço contratado será reajustado para mais ou para menos, de acordo com a variação do índice indicado no item 18.1.3. com base na fórmula abaixo, vedada a periodicidade de reajuste inferior a um ano (12 meses), contados da data limite para apresentação da proposta (redação dada pelo Decreto nº 1.110, de 13/04/1994) - Decreto nº 1054, de 07/02/1994:

$I - I_o$

$R = V \frac{I - I_o}{I_o}$ , onde:

$I_o$

$R$  = valor do reajuste procurado;

$V$  = valor contratual do fornecimento, obra ou serviço a ser reajustado;

Io = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;

I= índice relativo à data do reajuste

**18.1.6.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

## **19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

**19.1.** Executado o contrato, o seu objeto será recebido:

**19.1.1.** em se tratando de obras e serviços:

a) provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;

b) definitivamente, por empregado ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria, que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 81 da Lei 13.303/2016.

**19.1.2.** Em se tratando de compras ou de locação de equipamentos:

a) provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;

b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

§1º Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.

§2º O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

§3º O prazo a que se refere a alínea "b" deste artigo não poderá ser superior a 90 (noventa) dias, salvo em casos excepcionais, devidamente justificados e previstos no edital, conforme o disposto no artigo **182 § 3º do Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL.**

§4º Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere este artigo não ser, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados à IMBEL® nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos.

**19.2.** Poderá ser dispensado o recebimento provisório nos seguintes casos:

I - gêneros perecíveis e alimentação preparada;

II - serviços profissionais;

III - obras e serviços de valor até o previsto no inciso I do art. 39 do Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.

Parágrafo Único. Nos casos deste artigo, o recebimento será feito mediante recibo.

**19.3.** Salvo disposições em contrário, constantes do edital, os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato correm por conta do contratado.

**19.4.** A IMBEL® rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato, inclusive quanto às características dos materiais.

Parágrafo Único. Em havendo divergência entre quantidade do objeto contratado em relação ao material entregue, a IMBEL® comunicará à contratada, que deverá providenciar a entrega do material faltante, sem custos adicionais à contratante.

**19.5.** O recebimento de material cujo valor seja superior ao dobro do valor estabelecido no inciso II do artigo 39 do Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL deverá ser realizado por comissão especialmente constituída de, no mínimo, três membros.

**19.6.** O objeto desta licitação deverá ser entregue (Conforme ANEXO I do Edital) na Indústria de Material Bélico do Brasil – IMBEL/FI, Av. Cel. Aventino Ribeiro, 1.099, Bairro Imbel, Itajubá-MG, CEP: 37501-345, após o recebimento da respectiva Nota de Empenho e do Cronograma de Entregas, elaborado pela Seção de Preparação de Alimentos. **O cronograma será entregue ao fornecedor no mínimo com 07 (sete) dias de antecedência.**

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

### **20.1 Das obrigações da Contratada**

**20.1.1.** Nomear e manter preposto, durante o período de vigência do contrato, para representá-lo na execução do mesmo.

**20.1.2.** Atender prontamente quaisquer orientações e exigências do fiscal do contrato, inerentes à execução do objeto contratual.

**20.1.3.** Reparar quaisquer danos direta ou indiretamente causados à contratante ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais ou preposto.

**20.1.4.** Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a seus bens, ou ainda a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

**20.1.5.** Cuidar para que o preposto mantenha permanente contato com a unidade responsável pela fiscalização do contrato, adotando as providências requeridas.

**20.1.6.** Encaminhar ao Fiscal do Contrato as notas fiscais/faturas do material entregue, emitidas em igualdade com a NE.

**20.1.7.** Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas.

**20.1.8.** O não cumprimento das condições de habilitação previstas no item anterior, poderá ensejar a rescisão do contrato, além de sanções disciplinares, garantido o contraditório e ampla defesa.

### **20.2 Das Obrigações da Contratante:**

**20.2.1.** Nomear Gestor do Contrato e Fiscal do Contrato Titular Substituto, conforme o Art. 172 do Regulamento de Licitações e contratos da IMBEL, para acompanhar, fiscalizar todas as tratativas de ordem administrativas e técnicas inerentes ao contrato, bem como todos os acordos firmados em decorrência da prestação dos serviços a execução do contrato.

**20.2.2.** Receber o objeto entregue pela Contratada que esteja em conformidade com a proposta aceita, conforme inspeções realizadas.

**20.2.3.** Comunicar à Contratada todas e quaisquer ocorrências relacionadas com a entrega do material para adoção das providências de saneamento.

**20.2.4.** Cumprir os prazos e obrigações financeiras estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências por parte da Contratada.

**20.2.5.** Gerenciar e fiscalizar a execução do contrato, de forma a garantir o fiel cumprimento de suas cláusulas.

**20.2.6.** Recusar recebimento de qualquer bem que estiver em desacordo com as condições e as especificações estabelecidas no contrato e no Termo de Referência.

**20.2.7.** Emitir termos circunstanciados de recebimento provisório, de recebimento definitivo ou de recusa relacionado ao objeto contratado.

**20.2.8.** Aplicar à Contratada, se necessário, as sanções administrativas e contratuais cabíveis, garantida a ampla defesa e contraditório.

**20.2.9.** Manter o histórico de gerenciamento do contrato nos autos do processo de fiscalização, contendo registros formais de todas as ocorrências positivas e negativas da execução do contrato, por ordem cronológica.

**20.2.10.** Solicitar o reparo, a correção, a remoção, a reconstrução ou a substituição do objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

**20.2.11.** Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela Contratada.

**20.2.12.** Promover o acompanhamento e a fiscalização do objeto, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em livro de registro das ocorrências as falhas detectadas.

**20.2.13.** Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

## 21. DO PAGAMENTO

**21.1.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta dias) dias corridos, contados da data da atestação, após a entrega da Nota Fiscal / Fatura, observada a aceitabilidade do objeto licitado, devidamente atestada pelo setor competente.

**21.2.** A liberação do pagamento ficará condicionada à consulta prévia ao SICAF (via ON LINE); no portal do TST, quanto à Certidão Negativa de Dívidas Trabalhistas; no portal do CNJ, quanto à condenação por Improbidade Administrativa; ao CADIN; ao Portal da Transparência; e ao Portal do TCU, para a verificação de empresa inidônea, devendo a contratada estar com toda a sua documentação obrigatória válida.

**21.3.** No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal / Fatura, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, não respondendo a IMBEL por quaisquer encargos resultantes de atrasos nos pagamentos correspondentes.

**21.4.** A Nota Fiscal deverá conter as mesmas especificações da Nota de Empenho emitido pelo contratante.

**21.5.** A empresa vencedora ao emitir a Nota Fiscal, conforme a Nota de Empenho deverá discriminar no corpo do documento fiscal o valor dos impostos e contribuições a serem retidas na operação fins atender a determinação da Instrução Normativa IN SRF nº 480, de 15 de dezembro de 2004, alterada pela Instrução Normativa IN SRF nº 539, de 25 de abril de 2005, que trata da retenção de Impostos e Contribuições Federais.

**21.6.** Diante da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela IMBEL, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data do vencimento da fatura até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX/100)/365$$

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

Quando for o caso, serão processadas as retenções previdenciárias nos termos da lei que regula a matéria.

## 22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**22.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.024, em seu art. 49, o licitante/adjudicatário que:

**22.1.1.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**22.1.2.** Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

**22.1.3.** Apresentar documentação falsa;

**22.1.4.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**22.1.5.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**22.1.6.** Não mantiver a proposta;

**22.1.7.** Cometer fraude fiscal;

**22.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo;

**22.1.9.** As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

**22.1.10.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação. Quanto ao enquadramento como ME/EPP ou conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**22.1.11.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

**22.1.12.** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

**22.1.13.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de recusa injustificada para assinatura do contrato e recebimento da Nota de Empenho.

**22.1.14.** Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) em caso de atraso injustificado para assinatura do contrato ou por atraso na entrega do objeto, por dia de atraso até o limite de 30 dias, sobre o valor total da avença no caso da recusa na assinatura do contrato; e

**22.1.15.** Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) em caso de situação irregular de habilitação por dia de atraso até o limite de 30 dias, sobre o valor total da Nota de Empenho.

**22.1.16.** Multa de 15% (quinze por cento), pela inexecução total ou parcial do fornecimento contratado incidente sobre o valor do material não entregue, por período superior a 30(trinta) dias.

**22.1.17.** A multa aplicada, não impede que a IMBEL rescinda o contrato ou aplique outras sanções previstas em lei.

**22.1.18.** A multa aplicada deverá ser recolhida ao Tesouro Nacional por meio de GRU (guia de recolhimento da união), no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar do dia útil imediato ao recebimento da notificação enviada pela IMBEL e o recibo entregue na Divisão Administrativa Financeira da IMBEL.

**22.1.19.** Em caso de não pagamento da multa pelo licitante, a mesma será cobrada judicialmente pela IMBEL.

**22.1.20.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou Unidade Administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

**22.1.21.** Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos.

**22.1.22.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

**22.1.23.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

**22.1.24.** Se durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo, necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

**22.1.25.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

**22.1.26.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

**22.1.27.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

**22.1.28.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 13.303/2016, Lei 10024/2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**22.1.29.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**22.1.30.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



## **23. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

**23.1.** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

**23.2.** A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

**23.3.** Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

**23.4.** Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 28 e 29 do Decreto 11.462/2023.

## **24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**24.1.** Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

**24.2.** A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: [marcia.fi@imbel.gov.br](mailto:marcia.fi@imbel.gov.br), ou por petição dirigida ou protocolada na IMBEL/FI, no endereço Avenida Coronel Aventino Ribeiro nº 1.099, Bairro Imbel, Itajubá-MG, Seção de Aquisições e Licitações.

**24.3.** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

**24.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

**24.6.** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

**24.8.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

**24.9.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

## **25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**25.1.** Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

**25.2.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

**25.4.** No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

**25.5.** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**25.6.** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**25.7.** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**25.8.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**25.9.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**25.10.** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**25.11.** O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Avenida Coronel Aventino Ribeiro nº 1.099, Bairro Imbel, Itajubá-MG, Seção de Aquisições e Licitações, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 16 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

**25.11.1.** Quaisquer informações complementares sobre o presente EDITAL e seus anexos poderão ser obtidas pelo telefone (35) 3629-9423 no horário das 08:00 h às 11:00 h e das 13:00 h às 16:00 hs e/ou pelo E-mail: [marcia.fi@imbel.gov.br](mailto:marcia.fi@imbel.gov.br) ou Telefone: (35) 3629-9423.

**25.12.** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

<b>ANEXO I</b>	<b>Termo de Referência.</b>
<b>ANEXO II</b>	<b>Modelo de Proposta de Preços</b>
<b>ANEXO III</b>	<b>Minuta de ARP (Ata de Registro de Preços)</b>
<b>ANEXO IV</b>	<b>Relação da Empresa Beneficiária do Registro de Preços</b>

Itajubá-MG, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026.

**INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL**



**INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL - IMBEL**  
*Vinculada ao Ministério da Defesa por intermédio do*  
*Comando do Exército*

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026PR000029**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90029/2026 (SRP)**  
**(VALIDADE DE 06(SEIS) MESES)**

#### 1. OBJETO

Constitui-se objeto desta licitação a elaboração de Registro de Preços para futura aquisição de **“GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EM GERAL)”** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

#### 2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição tem por finalidade atender a produção de refeições dos funcionários da IMBEL, que prestam serviço nesta Fábrica em Itajubá-MG, localizada na Av. Cel. Aventino Ribeiro, 1099, Bairro: IMBEL, Itajubá-MG, cujos recursos para custear as despesas são oriundos do Tesouro Nacional de acordo com a Lei Nº 11.768 de 14 de agosto de 2008, publicada no D.O.U. de 15 de agosto de 2008.

Os quantitativos aqui licitados são frutos de levantamento mensal, multiplicados por 06 (seis) meses, equivalente ao período de vigência do processo.

Para levantamento dos preços foram realizadas pesquisas no mercado e detalhada em planilha pelo setor de compras, fins de auxiliar o pregoeiro na condução da licitação, cujos documentos estão anexados ao processo.

Para tal, esta Unidade Gestora recebeu provisões orçamentárias do Tesouro Nacional, de acordo com a Lei nº 11.768 de 14 de agosto de 2008, publicada no D.O.U. De 15 de agosto de 2008, demandado fiel observância aos preceitos legais que regem as compras governamentais na Administração Pública.

Justificadamente, portanto, opta-se por realizar a presente licitação, valendo-se do Sistema de Registro de Preços em virtude do exato enquadramento das necessidades da Fábrica, requisitos fundamentais para utilização desse sistema, a saber: bens e serviços que não se pode definir previamente com exatidão devido ampliações e redefinição do organograma ou sistema organizacional e a pluralidade de órgãos beneficiados, ou seja, outros Órgãos poderão utilizar os preços registrados na correspondente Ata.

#### 3. DA FORMA DE COTAÇÃO

Para efeito de cotação, será levado em conta o **MENOR PREÇO DO ITEM**. O objeto adjudicado será contratado pelo preço da proposta encaminhada e readequada ao lance vencedor, que será fixo e irrevogável, respeitados os termos e especificações técnicas deste Termo de Referência e demais regras editalícias.

#### 4. DA DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DO OBJETO

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DOS MATERIAIS	UNIDADE	QUANTIDADE
<b>PADARIA</b>			
<b>1</b>	BOLO REDONDO SABORES VARIADOS (LARANJA, CENOURA, MILHO VERDE, FUBÁ, LEITE CONDENSADO, CHOCOLATE, ETC), armazenados em embalagens plásticas com tampa, específica para bolos/tortas e devidamente identificada de acordo com a legislação vigente. Peso 500 Gr.	<b>UNIDADE (500 G)</b>	<b>200</b>
<b>2</b>	PÃO DE FORMA – Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal e fermento biológico. Conservante: propionato de cálcio.	<b>PACOTE 450 GR</b>	<b>200</b>
<b>3</b>	PÃO DE SAL - 50 GR, composto de farinha de trigo, sal, fermento biológico, margarina, açúcar e água.	<b>KG</b>	<b>3.200</b>
<b>4</b>	PÃO DOCE TIPO LISO - 50 GR, composto de farinha de trigo especial, açúcar, sal, leite, ovo, margarina e fermento, embalado em saco plástico transparente lacrado.	<b>KG</b>	<b>300</b>
<b>LATICÍNIOS, FRIOS E EMBUTIDOS</b>			
<b>5</b>	CREME DE QUEIJO MINAS FRESCAL LIGHT.  Ingredientes: Queijo minas frescal (leite pasteurizado, cloreto de cálcio, coagulante e acidulante ácido láctico), creme de leite pasteurizado, leite desnatado reconstituído, massa coalhada (leite pasteurizado e fermento lácteo), cloreto de sódio (sal), concentrado proteico de soro de leite, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio e estabilizante goma guar e goma xantana.	<b>POTE 150 G</b>	<b>120</b>
<b>6</b>	IOGURTE NATURAL. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo.	<b>POTE 170 G</b>	<b>60</b>
<b>7</b>	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO.	<b>EMBALAGEM DE 1 LITRO</b>	<b>600</b>
<b>8</b>	LEITE UHT INTEGRAL, acondicionado em embalagem Tetra Brik. Ingredientes: Leite padronizado 3,1 % de gordura, estabilizantes citrato de sódio, tripolifosfato de sódio e monofosfato de sódio.	<b>CAIXA DE 1 LITRO</b>	<b>8.000</b>

9	<p>LINGUIÇA DE PERNIL EM GOMOS, acondicionada em embalagem primária de polietileno fechado a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F) e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Peso máximo da embalagem primária: 5 Kg</p>	KG	600
10	<p>LINGUIÇA SUÍNA FINA, acondicionada em embalagem primária de polietileno fechado a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F) e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Peso máximo da embalagem primária: 2 Kg</p>	KG	600
11	<p>LINGUIÇA TIPO PAIO DEFUMADA, elaborada com carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, açúcar, pimenta, alho, estabilizante: tripolifosfato de sódio, conservadores: nitrito e nitrato de sódio, aroma de fumaça, antioxidante: eritorbato de sódio, acondicionada em embalagem primária de polietileno fechado a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F) e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação.</p>	KG	200
12	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA E DEFUMADA, elaborada com carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, especiarias, conservadores: nitrito de sódio (INS 250) e nitrato de sódio (INS 251), antioxidante: eritorbato de sódio, acondicionada em embalagem primária de polietileno fechado a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F) e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação.</p>	KG	400



13	MORTADELA DEFUMADA, elaborada com carne mecanicamente separada de aves, água, carne suína, toucinho, fécula de mandioca, carne bovina, sal, proteína concentrada de soja, proteína do soro de leite, açúcar, temperos e especiarias, regulador de acidez lactato de sódio (INS325), realçador de sabor glutamato monossódico (INS621), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante eritorbato de sódio (INS316), aroma natural de fumaça, corante carmim de cochonilha (INS120) e conservadores: nitrito de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251), embalada a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F) e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação.	KG	200
14	PRESUNTO COZIDO, elaborado com carne suína, água, sal, proteína de soja, açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizantes: pirofosfato tetrapotássico e pirofosfato tetrassódico, aromatizantes: aroma idêntico ao natural de carne e alho, aromas naturais (contém aroma natural de pimenta), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante: carmim de cochonilha. Peça inteira, embalada a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F) e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação.	KG	600
15	QUEIJO MINAS FRESCAL, acondicionado em embalagem plástica, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F). Ingredientes: leite pasteurizado, cloreto de sódio, estabilizante cloreto de cálcio, acidulante ácido láctico e coalho.	KG	30
16	QUEIJO MUSSARELA de 1º qualidade, peça inteira entre 3 a 4 kg, embalada a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F) e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, fermento láctico, cloreto de cálcio e coalho.	KG	900

17	QUEIJO PARMESÃO, de 1º qualidade, peça inteira, embalada a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F) e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e em perfeito estado de conservação. Peso máximo da peça: 3 kg	KG	40
18	QUEIJO PROVOLONE, de 1ª qualidade, peça inteira, embalada a vácuo, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F). Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, nitrato de sódio e sal. Peça: 500 G.	KG	30
19	QUEIJO TIPO GORGONZOLA, em peça inteira, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, com carimbo ou selo de inspeção concedido pelo órgão na esfera municipal (S.I.M), estadual (S.I.E) ou federal (S.I.F). Ingredientes: Leite, lácteo, coalho, roqueforti, cloreto de sódio e sal.	KG	30
20	REQUEIJÃO CREMOSO, de 1º qualidade. Ingredientes: leite desnatado, creme de leite, sal, acidulante, ácido láctico, estabilizante, pirofosfato tetra-sódico, conservador, sorbato de potássio.	COPO 200 G	240
21	REQUEIJÃO CREMOSO, tradicional e sem amido.	BISNAGA 400 G	60
<b>CONGELADOS</b>			
22	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO ADOÇADO, natural, sem conservantes químicos, para servimento em refresqueira. Rendimento igual ou superior a uma parte de suco para seis partes de água, comprovado em sua rotulagem, na embalagem original certificado por órgão competente do Ministério da Agricultura. <b>Validade do produto:</b> 12 meses. <b>Armazenamento:</b> em temperatura de congelamento. (-5° C ou mais baixo). <b>Sabor:</b> limão.	BOMBONA COM 5,0 LITROS	80
23	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO ADOÇADO, natural, sem conservantes químicos, para servimento em refresqueira. Rendimento igual ou superior a uma parte de suco para seis partes de água, comprovado em sua rotulagem, na embalagem original certificado por órgão competente do Ministério da Agricultura. <b>Validade do produto:</b> 12 meses. <b>Armazenamento:</b> em temperatura de congelamento. (-5° C ou mais baixo). <b>Sabor:</b> uva.	BOMBONA COM 5,0 LITROS	80

24	GELO EM CUBOS. Característica: Sólida Composição: Água filtrada Conservação: -5° Validade: 12 meses	PACOTE 5 KG	50
25	MANDIOCA DESCASCADA, embalada a vácuo.	PACOTE 1 KG	400
26	MASSA PARA LASANHA PRÉ COZIDA RESFRIADA (1° C A 10° C), podendo ser utilizada também para fazer rondeli ou canelone, acondicionadas em embalagem plástica, separada com plásticos retos que facilitam a retirada, fechada hermeticamente e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Tempo de preparo: 10 a 15 minutos.	PACOTE 1 KG	160
27	PÃO DE QUEIJO COM CALABRESA CONGELADO, acondicionado em pacote hermeticamente fechado e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>Ingredientes:</b> Mistura para pão de queijo, linguiça calabresa, queijo parmesão, ovo líquido pasteurizado, água e sal. <b>Peso unidade:</b> 20 gramas.	PACOTE 1 KG	50
28	PÃO DE QUEIJO COM PROVOLONE CONGELADO, acondicionado em pacote hermeticamente fechado e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>Ingredientes:</b> Mistura para pão de queijo, queijo provolone, ovo líquido pasteurizado, água e sal. <b>Peso unidade:</b> 20 gramas.	PACOTE 1 KG	50
29	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO, acondicionado em pacote hermeticamente fechado e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. <b>Ingredientes:</b> Mistura para pão de queijo, queijo parmesão, ovo líquido pasteurizado, água e sal. <b>Peso unidade:</b> 20 gramas.	PACOTE 1 KG	50
<b>NÃO PERECÍVEIS</b>			
30	ACHOCOLATADO EM PÓ de 1° qualidade. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificantes lecitina de soja, antioxidante, ácido ascórbico e aromatizante.	EMBALAGEM 400 G	300
31	AÇÚCAR CONFEITEIRO, para decoração superficial de bolos, doces, sonhos, croissants e massas folhadas.	PACOTE 1 KG	20
32	AÇÚCAR CRISTAL, acondicionado em embalagem de 5 kg.	PACOTE 5 KG	800

33	AÇÚCAR REFINADO, acondicionado em embalagem de 1 kg.	<b>KG</b>	<b>800</b>
34	AÇÚCAR REFINADO GRANULADO EM SACHÊ – Sachês de 5 Gr.	<b>CAIXA COM 400X5G</b>	<b>20</b>
35	ADOÇANTE LIQUIDO, de 1º qualidade. Composição: água, sorbitol, edulcorantes artificiais: sacarina sódica e ciclamato de sódio e conservadores: ácido benzoico, metilparabeno.	<b>VIDRO 200 ML</b>	<b>90</b>
36	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ SACHÊ 0,6 G de 1º qualidade. Composição: Lactose, antiiumectante, dióxido de silício, edulcorantes: sucralose e acesulfame de potássio.	<b>CAIXA COM 500X0,6GR</b>	<b>50</b>
37	ÁGUA MINERAL COM GÁS, garrafa de 500 ml	<b>GARRAFA DE 500 ML</b>	<b>60</b>
38	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, copo de 200 ml	<b>COPO COM 200 ML</b>	<b>1.200</b>
39	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, garrafa de 500 ml	<b>GARRAFA DE 500 ML</b>	<b>600</b>
40	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, garrafa de 1,5 l	<b>GARRAFA DE 1,500 L</b>	<b>360</b>
41	ALCAPARRAS EM CONSERVA. Ingredientes: Alcaparras, Salmoura (água e sal), vinagre e conservador benzoato de sódio.	<b>VIDRO 100 G DRENADO</b>	<b>30</b>
42	ALHO FRITO CROCANTE.	<b>POTE 500 G</b>	<b>40</b>
43	AMEIXA PRETA SECA SEM CAROÇO,	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>20</b>
44	AMENDOIM SALGADO TIPO JAPONÊS. Ingredientes: Amendoim, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, molho de soja e milho (molho shoyu), sal, amido, óleo vegetal, aromatizante, realçador de sabor glutamato monossódico, regulador de acidez bicarbonato de sódio e antioxidante extrato de alecrim.	<b>PACOTE 30 G</b>	<b>200</b>

45	AMIDO DE MILHO, de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica ou caixa lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: amido de milho.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>120</b>
46	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 - Subgrupo - Parboilizado Integral, Classe – Longo Fino. O produto deverá apresentar grãos padronizados, isentos de grãos quebrados, defeituosos e sujidades, acondicionados em embalagem de 1 Kg.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>800</b>
47	ARROZ TIPO 1, Grupo – Beneficiado, Subgrupo – Polido, Classe - Longo Fino. O produto deverá apresentar grãos padronizados, isentos de grãos quebrados, defeituosos e sujidades, acondicionados em embalagem de 5 Kg.	<b>PACOTE COM 5 KG</b>	<b>1.300</b>
48	ATUM RALADO EM ÓLEO. Ingredientes: atum, água, óleo comestível e sal. Peso Líquido: 170 g Peso Drenado: 130 g	<b>LATA 170 G</b>	<b>400</b>
49	AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS, acondicionada em embalagem fechada hermeticamente e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	<b>EMBALAGEM 500 G</b>	<b>20</b>
50	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – Acidez Máxima: 0,5%. Ingredientes: Azeite de Oliva Extra Virgem.	<b>LATA 500 ML</b>	<b>200</b>
51	AZEITONA VERDE FATIADA – Ingredientes: Azeitonas verdes fatiadas, salmoura (água e sal) e acidulante ácido cítrico.	<b>BALDE 2 KG DRENADO</b>	<b>80</b>
52	AZEITONA PRETA INTEIRA SEM CAROÇO - Ingredientes: Azeitonas pretas descaroçadas, salmoura (água e sal) e acidulante ácido cítrico.	<b>BALDE 2 KG DRENADO</b>	<b>80</b>
53	AZEITONA VERDE INTEIRA SEM CAROÇO - Ingredientes: Azeitonas verdes descaroçadas, salmoura (água e sal) e acidulante ácido cítrico.	<b>BALDE 2 KG DRENADO</b>	<b>80</b>
54	BATATA PALHA, de 1º qualidade, acondicionada em pacotes de 1kg, fechado hermeticamente e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente. Ingredientes: batata, gordura vegetal e sal.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>200</b>
55	BISCOITO CREAM CRACKER, de 1º qualidade, fabricado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, soro de leite, sal, açúcar, emulsificante: lecitina de soja e fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio.	<b>PACOTE 350 G</b>	<b>300</b>



<b>56</b>	BISCOITO SALGADO ORIGINAL.	<b>PACOTE COM 6 SACHÊS 22,8 G</b>	<b>100</b>
<b>57</b>	BISCOITO SALGADO SABOR QUEIJO.	<b>PACOTE COM 6 SACHÊS 22,8 G</b>	<b>100</b>
<b>58</b>	BISCOITO WAFER SABOR CHOCOLATE – Ingredientes: recheio sabor chocolate (68%), açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, emulsificante: lecitina de soja (INS 322) e aromatizante, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal e fermento químico: bicarbonato de sódio.	<b>PACOTE 140 G</b>	<b>40</b>
<b>59</b>	BISCOITO WAFER SABOR MORANGO – Ingredientes: recheio sabor morango (68%), açúcar, gordura vegetal, flocos de morango, emulsificante: lecitina de soja (INS 322), aromatizante, corante natural: cochonilha (INS 120) e acidulante: ácido cítrico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal e fermento químico: bicarbonato de sódio.	<b>PACOTE 140 G</b>	<b>40</b>
<b>60</b>	BOMBOM RECHEADO, com 20 gramas a unidade, embalados individualmente e acondicionados em embalagem primária de plástico resistente, fechada hermeticamente e embalagem secundária em caixa de papelão. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>400</b>
<b>61</b>	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO EXTRA FORTE.  Bebida: Forte e Encorpada Sabor: Intenso e prolongado Doçura: Muito leve Aroma: Intenso Acidez: Leve Torra: Escura Cor Padrão SCA: 55 Moagem: Fina Escala de Intensidade (Range 1 a 10): 10	<b>PACOTE 500 G</b>	<b>1.600</b>

62	<p>CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO SUPERIOR.</p> <p>Bebida: Encorpada Sabor: Intenso Doçura: leve Aroma: Intenso Acidez: Média Torra: Média Cor Padrão SCA: 55 Moagem: Fina Escala de Intensidade (Range 1 a 10): 7</p>	<p><b>PACOTE 500 G</b></p>	<p><b>200</b></p>
63	<p>CANJQUINHA DE MILHO TIPO I, amarela, pura, sem corante e conservantes, acondicionadas em embalagem plástica resistente, fechada hermeticamente e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.</p>	<p><b>PACOTE 1 KG</b></p>	<p><b>200</b></p>
64	<p>CATCHUP, de 1º qualidade. Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, glicose, amido modificado, sal e água; Condimento: pimenta vermelha, cebola, alho e glutamato monossódico.</p>	<p><b>BALDE 3,2 KG</b></p>	<p><b>40</b></p>
65	<p>CEBOLA EM PÓ. Ingredientes: Cebola em pó.</p>	<p><b>PACOTE 1 KG</b></p>	<p><b>50</b></p>
66	<p>CHIMICHURRI SEM PIMENTA – Mistura de ervas e especiárias, acondicionado em saco plástico lacrado e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p><b>PACOTE 100 G</b></p>	<p><b>50</b></p>
67	<p>CHOCOLATE AO LEITE. Ingredientes: Açúcar, leite em pó integral, manteiga de cacau, liquor de cacau, gordura vegetal, lactose, cacau em pó, gordura anidra de leite, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.</p>	<p><b>BARRA 1 KG</b></p>	<p><b>12</b></p>
68	<p>CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU. Ingredientes: Cacau em pó, açúcar e aromatizante.</p>	<p><b>PACOTE 500 G</b></p>	<p><b>50</b></p>
69	<p>CHOCOLATE MEIO AMARGO. Ingredientes: Açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, leite em pó, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante.</p>	<p><b>BARRA 1 KG</b></p>	<p><b>12</b></p>
70	<p>COBERTURA PARA SORVETE – SABOR CARAMELO.</p>	<p><b>VIDRO 190 G</b></p>	<p><b>5</b></p>
71	<p>COBERTURA PARA SORVETE – SABOR CHOCOLATE.</p>	<p><b>VIDRO 190 G</b></p>	<p><b>5</b></p>

72	COBERTURA PARA SORVETE – SABOR MORANGO.	<b>VIDRO 190 G</b>	<b>5</b>
73	COCO EM FLOCOS.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>50</b>
74	COGUMELO TIPO CHAMPIGNON FATIADO, de 1º qualidade. Ingredientes: Champignon, ácido cítrico, água e sal.	<b>BALDE 2 KG DRENADO</b>	<b>40</b>
75	COLORÍFICO, acondicionado em embalagem lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	<b>PACOTE 00 G</b>	<b>30</b>
76	CONDIMENTO À BASE DE MOSTARDA de 1º qualidade. Ingredientes: vinagre, açúcar, amido modificado, mostarda, sal, pimenta vermelha, cúrcuma, conservantes, condimentos e água.	<b>BALDE 3,2 KG</b>	<b>40</b>
77	CONFEITO DE CHOCOLATE AO LEITE. Ingredientes: Açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, leite desnatado em pó, leite integral em pó, soro de leite, emulsificantes INS 322 e INS 476, aromatizante e glaceante INS 904.	<b>PACOTE 400 G</b>	<b>12</b>
78	CREME CULINÁRIO – BASE PARA MOLHOS, CULINÁRIA E CONFEITARIA. Ingredientes: leite desnatado e ou reconstituído, gordura vegetal, manteiga, leite em pó desnatado, maltodextrina, espessantes goma guar, goma jataí, carragena, gelatina e goma xantana, aroma idêntico ao natural de creme, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizantes fosfato dissódico e citrato trissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma.	<b>CAIXA 1 KG</b>	<b>250</b>
79	CREME DE CEBOLA, Ingredientes: farinha de trigo, amido, cebola, sal, gordura vegetal hydrogenada, açúcar, pimenta do reino, noz moscada, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico, corante caramelo e aromatizante.	<b>CAIXA COM 12X 65 G</b>	<b>60</b>
80	CREME DE LEITE UHT, teor de gordura 25 %. Ingredientes: creme de leite, leite em pó desnatado, espessante goma xantana e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado.	<b>CAIXA 1 KG</b>	<b>250</b>
81	DOCE BANANINHA CREMOSA COM AÇÚCAR. Ingredientes: Banana e açúcar. Embalada individualmente. Peso Aproximado: 30 g.	<b>UNIDADE</b>	<b>10.000</b>

82	DOCE DE LEITE COM AMEIXA, de 1º qualidade, acondicionado em baldes de plástico ou latas, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	BALDE 5 KG	100
83	DOCE DE AMENDOIM TRADICIONAL. Forma de apresentação: <b>Paçoquinha tablete ou rolha.</b>	EMBALAGEM DE 01 KG (CONTENDO 50 UNIDADES)	300
84	ERVILHA VERDE, reidratada em conserva em salmoura (água e sal).	LATA 1,700 KG DRENADO	50
85	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO. <b>Ingredientes:</b> tomate, açúcar e sal. Sem conservantes.	SACHÊ 2 KG	200
86	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA - Grupo: seca, Subgrupo: fina beneficiada, Classe: amarela, Tipo 1, acondicionada em embalagem plástica resistente, fechada hermeticamente e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	PACOTE 1 KG	300
87	FARINHA DE MILHO AMARELA, acondicionada em saco de papel ou plástico, fechado hermeticamente e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente.	PACOTE 1 KG	200
88	FARINHA DE ROSCA, acondicionada em embalagem plástica resistente, fechada hermeticamente e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	PACOTE 500 GR	200
89	FARINHA DE TRIGO enriquecida com ferro e ácido fólico, Tipo 1, acondicionada em embalagem plástica ou papel, fechada hermeticamente e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	PACOTE 1 KG	500
90	FAROFA PRONTA – farinha de mandioca temperada, de 1º qualidade, acondicionada em embalagem plástica fechada hermeticamente e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. <b>Ingredientes:</b> Farinha de mandioca, óleo vegetal, alho, sal, colorífico, cebola, pimenta vermelha, pimenta-do-reino preta e cebolinha verde. Aromatizante. Realçador de Sabor: Glutamato Monossódico. Antioxidante: BHT.	PACOTE 400 G	400
91	FEIJÃO CARIOCA, safra Nova (grãos de cor creme com rajas marrons), grupo I Feijão Comum, Classe Cores, Tipo 1. O produto não deverá apresentar sujidades, grãos quebrados e danificados por carunchos. OBS: O produto será avaliado no ato da entrega e caso apresente cor escura não será aceito.	PACOTE DE 02 KG	1.500

92	FEIJÃO PRETO, safra Nova, grupo I Feijão Comum, Classe Preto, tipo 1. O produto não deverá apresentar sujidades, grãos quebrados e danificados por carunchos.	PACOTE DE 1 KG	200
93	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO – Ingredientes: Fermento biológico desidratado ( <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ) e emulsificante monoestearato de sorbitana.	PACOTE 125 G	20
94	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.	LATA 100 G	100
95	FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, acondicionado em embalagem plástica resistente, fechada hermeticamente e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	PACOTE 1 KG	200
96	GELEIA 100% NATURAL – Sabor Goiaba.	VIDRO 250 G	10
97	GELEIA 100% NATURAL – Sabor Morango.	VIDRO 250 G	10
98	GELEIA 100% NATURAL – Sabor Pimenta Vermelha.	VIDRO 250 G	10
99	LEITE CONDENSADO de 1º qualidade. Ingredientes: leite integral, leite em pó integral, açúcar e lactose.	LATA 395 G	400
100	LEITE DE COCO TRADICIONAL.	VIDRO 500 ML	80
101	LEITE EM PÓ INTEGRAL, enriquecido com ferro, zinco, cálcio, vitaminas A, C, D e E.	PACOTE 800 G	50
102	LEMON PEPPER NATURAL - <b>Composição:</b> sal rosa do himalaia, cebola, mostarda, alho, limão siciliano em pó, pimenta do reino, salsa, cúrcuma, óleo de coco, pimenta calabresa e acidulante ácido cítrico.	PACOTE 500 G	20
103	MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 8 - <b>Composição:</b> sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum.	PACOTE 500 G	400
104	MACARRÃO NINHO – <b>Composição:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e cúrcuma.	PACOTE 500 G	300

105	MACARRÃO FUSILI (PARAFUSO) - <b>Composição:</b> sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados e corantes naturais urucum e cúrcuma.	<b>PACOTE 500 G</b>	<b>200</b>
106	MACARRÃO PENNE - <b>Composição:</b> sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados e corantes naturais urucum e cúrcuma.	<b>PACOTE 500 G</b>	<b>300</b>
107	MAIONESE, de 1º qualidade. <b>Ingredientes:</b> Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda e aroma natural de limão) e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA.	<b>EMBALAGEM 1 KG</b>	<b>400</b>
108	MANTEIGA SEM SAL, de 1º qualidade, acondicionada em embalagem primária plástica e embalagem secundária em caixa de papelão lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	<b>POTE 500 G</b>	<b>50</b>
109	MARGARINA AERADA, com sal, de 1º qualidade. <b>Ingredientes:</b> Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, soro de leite em pó, leite em pó desnatado, vitamina A, estabilizantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio, benzoato de sódio, acidulante: ácido cítrico, antioxidantes: TBHQ, EDTA e BHT, aromatizante: aroma idêntico ao natural, corantes: urucum e cúrcuma. Lipídios: 65%.	<b>POTE 500 G</b>	<b>700</b>
110	MARGARINA VEGETAL CREMOSA, com sal de 1º qualidade. <b>Ingredientes:</b> água, óleos vegetais hidrogenados, óleos vegetais líquidos, sal, soro de leite em pó reconstituído, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e esteres de poliglicerol de ácido ricinoleico, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, aromatizante: corante de urucu, antioxidantes: BHT e EDTA cálcico dissódico e vit. A.	<b>BALDE 15 KG</b>	<b>20</b>
111	MASSA PARA TAPIOCA. Fécula de mandioca hidratada.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>200</b>
112	MEL PURO DE ABELHAS. Mel Flores Silvestres, florada predominante.	<b>BISNAGA 300 G</b>	<b>10</b>



<b>113</b>	MILHO VERDE EM CONSERVA, grãos médios, coloração amarela, macio e livre de impurezas.	<b>LATA 1,700 KG DRENADO</b>	<b>60</b>
<b>114</b>	MISTURA FLOCADA PARA EMPANAR CARNES, AVES E PEIXES.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>120</b>
<b>115</b>	MOLHO DE PIMENTA – Ingredientes: Água, vinagre, pimenta dedo de moça, polpa de tomate, sal, açúcar, pimenta malagueta e beterraba em pó.	<b>VIDRO 150 ML</b>	<b>800</b>
<b>116</b>	MOLHO DE TOMATE REFOGADO TRADICIONAL. Molho de tomate encorpado, pronto para uso.	<b>EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 4,0 KG</b>	<b>200</b>
<b>117</b>	MOSTARDA TIPO DIJON. Ingredientes: Água, sementes de mostarda, vinagre, sal, vinho branco, especiarias, açúcar, pimenta do reino, cúrcuma, conservante INS 211 e acidulante INS 330.	<b>FRASCO 200 G</b>	<b>20</b>
<b>118</b>	NÉCTAR SABORES VARIADOS. Água, açúcar, suco concentrado, vitamina C, aromatizante, regulador de acidez ácido cítrico e estabilizante goma xantana. Sabores: Laranja, maracujá, misto de uva e maçã, uva.	<b>CAIXA 200 ML</b>	<b>240</b>
<b>119</b>	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar, isento de ranço, acondicionados em Pet de 900 ml.	<b>PET 900 ML</b>	<b>4.000</b>
<b>120</b>	ÓLEO MISTO DE SOJA E OLIVA (15%), de 1º qualidade.	<b>LATA 500 ML</b>	<b>600</b>
<b>121</b>	ORÉGANO DESIDRATADO, acondicionado em saco plástico lacrado e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente.	<b>PACOTE 100 G</b>	<b>100</b>
<b>122</b>	PALMITO AÇAÍ INTEIRO EM CONSERVA– Palmito de açaí, inteiro com aproximadamente 3 cm de diâmetro. Ingredientes: Palmito, água, sal, ácido cítrico.	<b>VIDRO 1,8 KG DRENADO</b>	<b>20</b>
<b>123</b>	PALMITO AÇAÍ INTEIRO EM CONSERVA– Palmito de açaí, inteiro com aproximadamente 3 cm de diâmetro. Ingredientes: Palmito, água, sal, ácido cítrico.	<b>VIDRO 300 G DRENADO</b>	<b>40</b>
<b>124</b>	PÁPRICA DOCE, acondicionada em embalagem lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	<b>FRASCO 30 G</b>	<b>50</b>
<b>125</b>	PÁPRICA PICANTE, acondicionada em embalagem lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	<b>FRASCO 30 G</b>	<b>50</b>
<b>126</b>	PASSATA DE TOMATE. Ingrediente: Tomate Sem adição de sal e sem adição de açúcar. Sem conservantes.	<b>SACHÊ 300 G</b>	<b>100</b>

127	PÊSSEGO EM CALDA. Ingredientes: Pêssego em metades, água e açúcar.	<b>LATA 450 G DRENADO</b>	<b>100</b>
128	PICOLÉ À BASE DE LEITE – SABORES VARIADOS (leite condensado, coco, queijo, milho verde, chocolate e morango), no palito embalados individualmente.	<b>UNIDADE</b>	<b>5.000</b>
129	PICOLÉ DE FRUTA - SABORES VARIADOS, (abacaxi, uva, limão e groselha), no palito embalados individualmente.	<b>UNIDADE</b>	<b>5.000</b>
130	PIMENTA CALABRESA, acondicionada em embalagem lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	<b>FRASCO 25 G</b>	<b>60</b>
131	PIMENTA DO REINO MOÍDA BRANCA, acondicionada em embalagem lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	<b>FRASCO 40 G</b>	<b>50</b>
132	PIMENTA DO REINO MOÍDA PRETA, acondicionada em embalagem lacrada e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente.	<b>FRASCO 40 G</b>	<b>60</b>
133	PÓ PARA PREPARO DE GELATINAS SABORES VARIADOS. (abacaxi, cereja, limão, laranja, morango e uva). RENDIMENTO MÍNIMO: 66 porções de 100 ml por pacote de 1 Kg, informado na embalagem.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>400</b>
134	POLVILHO AZEDO.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>20</b>
135	PREPARADO UHT PARA COBERTURA TIPO CHANTILLY. <b>Ingredientes:</b> Água, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, caseinato de sódio, sal, estabilizantes: sorbitol, hidroxipropilcelulose e alginato de sódio, emulsificantes: ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos, lecitina de soja e polisorbato 60, aromatizantes e corante betacaroteno sintético.	<b>CAIXA 1 LITRO</b>	<b>50</b>
136	REFRIGERANTE DE COLA GASEIFICADO - Padrão coca-cola, Garrafa pet com 2,5 L, COMPOSIÇÃO: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de coca, cafeína, corante caramelo IV, acidulante e aroma natural.	<b>GARRAFA 2,5 LITROS</b>	<b>600</b>
137	REFRIGERANTE DE COLA GASEIFICADO- Padrão coca-cola, lata 350 ml, COMPOSIÇÃO: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de coca, cafeína, corante caramelo IV, acidulante e aroma natural.	<b>LATA 350 ML</b>	<b>180</b>
138	REFRIGERANTE GUARANÁ - Padrão Guaraná Antártica, Garrafa pet com 2,5 L, COMPOSIÇÃO: água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, aroma natural de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante caramelo tipo IV.	<b>GARRAFA 2,5 LITROS</b>	<b>600</b>

<b>139</b>	REFRIGERANTE GUARANÁ - Padrão Guaraná Antártica, lata 350 ml, COMPOSIÇÃO: água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, aroma natural de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, corante caramelo tipo IV.	<b>LATA 350 ML</b>	<b>120</b>
<b>140</b>	SAL REFINADO IODADO. O produto deverá ser entregue livre de umidade.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>800</b>
<b>141</b>	SAL REFINADO IODADO EM SACHÊ – sachê com 0,8 gr. O produto deverá ser entregue livre de umidade.	<b>CAIXA COM 1000 UN DE SACHÊ DE 0,8 G</b>	<b>60</b>
<b>142</b>	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA, com ervilha, batata e cenoura. Ingredientes: ervilha, batata, cenoura e salmoura (sal e água).	<b>LATA 1,700 KG DRENADO</b>	<b>100</b>
<b>143</b>	SORVETE À BASE DE LEITE SABORES VARIADOS (flocos, morango, chocolate, leite condensado, queijo, napolitano, brigadeiro e creme).	<b>COPO 100 ML</b>	<b>3.000</b>
<b>144</b>	SORVETE DE CREME. Ingredientes: Água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, manteiga, soro de leite, aromatizantes, corantes naturais urucum, cúrcuma, espessantes, goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80.	<b>CAIXA 5 LITROS</b>	<b>50</b>
<b>145</b>	SORVETE DE FLOCOS. Ingredientes: Água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, manteiga, soro de leite, aromatizantes, corantes naturais urucum, cúrcuma, espessantes, goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80.	<b>CAIXA 5 LITROS</b>	<b>50</b>
<b>146</b>	SORVETE DE MORANGO. Ingredientes: Água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, manteiga, soro de leite, aromatizantes, corantes naturais urucum, cúrcuma, espessantes, goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80	<b>CAIXA 5 LITROS</b>	<b>50</b>
<b>147</b>	TORRADA LEVEMENTE SALGADA TRADICIONAL EM SACHÊ. Sachê de 15 g, contendo 2 unidades por sachê.	<b>UNIDADE</b>	<b>500</b>
<b>148</b>	TRIGO PARA KIBE. Ingredientes: Trigo integral triturado.	<b>PACOTE 500 G</b>	<b>100</b>
<b>149</b>	UVA PASSAS BRANCA SEM SEMENTE, acondicionadas em saco plástico lacrado e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>30</b>

<b>150</b>	UVA PASSAS PRETA SEM SEMENTE, acondicionadas em saco plástico lacrado e devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente.	<b>PACOTE 1 KG</b>	<b>40</b>
<b>151</b>	VINAGRE DE ÁLCOOL – Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água e conservante INS 224, acidez 4,0%.	<b>GARRAFA 750 ML</b>	<b>600</b>

## 5. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DA ENTREGA DO OBJETO

**5.1.** O objeto desta licitação deverá ser entregue na **Indústria de Material Bélico do Brasil – IMBEL/FI – Av. Cel. Aventino Ribeiro, 1.099, Bairro Imbel, Itajubá-MG, CEP: 37501-345**, após o recebimento da respectiva Nota de Empenho e do **Cronograma de Entregas**, elaborado pela **Seção de Preparação de Alimentos**. O cronograma será entregue ao fornecedor no mínimo com 07 (sete) dias de antecedência.

<b>5.2 – Horários das Entregas</b>	
<b>Pães: De Segunda-feira à Sexta-feira, podendo ser solicitado aos finais de semana e feriados em caso de extraordinário na empresa.</b>	<b>Período da Manhã: 05:00 h</b>
<b>Demais produtos: De Segunda-feira à Sexta-feira</b>	<b>Das 07:00 às 11:00 h Das 13:00 às 15:00 h</b>

**5.3** – *As entregas deverão ser realizadas de acordo com a programação estabelecida pela Seção de Preparação de Alimentos, no cronograma, sendo obrigatório o cumprimento da data solicitada e do horário de recebimento, a fim de evitar transtornos ao bom andamento do serviço. As mercadorias entregues em dias e horários não programados serão devolvidas. Em caso de eventuais problemas com as entregas, o fornecedor deverá comunicar-se com a Seção de Preparação de Alimentos, solicitando alteração prévia da data de entrega e horário, ou por qualquer outro motivo;*

**5.4** – *O veículo utilizado para o transporte e entrega deverá ser fechado, em perfeito estado de conservação e higiene para evitar contaminações dos produtos transportados. Em caso de veículo aberto deve ser coberto com lona para evitar prejuízos à qualidade do produto. Os produtos que necessitam de temperatura controlada, deverão ser transportados e entregues em veículo com sistema de refrigeração, seguindo os seguintes critérios;*

- *Produtos Congelados: - 18° C com tolerância até – 15° C;*
- *Produtos Refrigerados: Até 6° C com tolerância até 7° C ou conforme especificação do fabricante.*

**5.5** – *Os funcionários responsáveis pelas entregas deverão apresentar-se com vestuário adequado, devidamente uniformizados, limpos, providos de calçados fechados e com crachá de identificação. Não serão permitidos em hipótese alguma vestimenta inadequada, como shorts, bermuda, camisa regata ou funcionários sem camisa ou de chinelos;*

**5.6** – O fornecedor deverá enviar funcionários em números suficientes para descarga das mercadorias. Os funcionários responsáveis pela entrega deverão ser orientados a descarregar os gêneros somente na presença do funcionário responsável pelo recebimento;

**5.7** – As entregas deverão obedecer à ordem de chegada do fornecedor ou conforme a prioridade do item para Seção de Preparação de Alimentos;

**5.8** – Todos os produtos deverão vir acompanhados da respectiva Nota Fiscal. Em hipótese alguma será recebida a mercadoria sem a Nota Fiscal;

**5.9** – Todos os produtos deverão apresentar o número de Registro do Órgão Competente, expresso no rótulo do produto, excetuando os casos de produtos isentos por lei Ministério da Saúde;

**5.10** – Durante o recebimento é realizado a avaliação qualitativa e quantitativa, seguindo os seguintes critérios:

- Conferência se a nota fiscal está de acordo com a nota de empenho;
- Conferência se a mercadoria que está sendo entregue esta de acordo com a nota fiscal; Todas as mercadorias são conferidas a marca, peso e/ou contagem;
- Conferência da data de validade e fabricação. Todos os produtos deverão apresentar na mínima data de validade 80% a vencer;
- Conferência da rotulagem. Todas as embalagens devem estar identificadas e o rótulo deve conter: nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento, quantidade (peso) e valor nutricional do produto;
- Avaliação Sensorial (cor, odor, aroma, aparência e textura);
- Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígio de insetos, umidade e objetos estranhos;
- As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas;
- Os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto;
- Verificados as condições das embalagens: encontram-se limpas, íntegras e adequadas;
- Observados as condições do entregador e meio de transporte.

**5.11** – Caso a mercadoria não esteja de acordo com a especificação e condições de recebimento (em relação à quantidade e qualidade) será devolvida, e caso necessário sua reposição deverá ser feita dentro de 24 horas ou de acordo com a necessidade da unidade;

**5.12** – Caso a mercadoria solicitada não esteja adequada para a entrega ou em falta no mercado, o fornecedor deverá comunicar-se previamente com a Seção de Preparação de Alimentos a fim de possibilitar substituição ou reprogramação para entrega;

## **6. DOCUMENTAÇÕES COMPLEMENTARES**

**6.1** A empresa vencedora deverá fornecer (anexar no comprasnet) a comprovação de Autorização de funcionamento da empresa (ALVARÁ PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO), expedido pelo órgão competente.

**6.1.2.** A empresa vencedora deverá fornecer a comprovação de Licenciamento Sanitário Estadual ou Municipal (ALVARÁ SANITÁRIO), de acordo com o [Decreto-Lei nº 986/1969](#), que institui normas básicas sobre alimentos, os estabelecimentos onde são fabricados, preparados, beneficiados, acondicionados, transportados, vendidos ou depositados alimentos devem ser previamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará sanitário.

**6.1.3.** As empresas deverão apresentar as documentações complementares atualizadas e as empresas que deixarem de apresentar poderão ser desclassificadas.

## **6. OBSERVAÇÕES**

**6.1.** Além das especificações acima, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e do recebimento dos produtos licitados:

**6.1.1.** Não serão aceitos produtos em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência;

**6.1.2.** A validade mínima do item deverá ser de 12 (doze) meses a contar da data do recebimento na IMBEL/FI.

**6.1.3.** Não serão aceitos lances acima do preço estimado ou lances manifestadamente inexequíveis.

**6.1.4.** Deverão ser informados, marcas/ fabricante e garantia dos itens ofertados;

**6.1.5.** Todos os itens deste Termo deverão ser produzidos por empresa especializada e legalmente estabelecida;

**6.1.6.** Prazo de validade da proposta não deverá ser inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data de abertura das Propostas de Preço;

**6.1.6.** No valor ofertado deverá estar incluso, impostos, os custos de transporte, frete, carga, descarga, embalagem, seguro e quaisquer outras despesas necessárias para a completa execução do objeto;

**6.1.7.** Caso o objeto estiver fora dos padrões toleráveis de aceitação, o fornecedor será responsável pela troca sem qualquer ônus para a contratante;

**6.1.8.** A contratante caso seja necessário solicitará amostra dos materiais, tendo o participante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apresentar o item solicitado, o qual foi vencedor.

**6.1.8.1.** As amostras deverão ser enviadas com Nota Fiscal Eletrônica de REMESSA DE AMOSTRA GRÁTIS, em embalagem original do produto, A/C da Seção de Compras.

**6.1.8.2.** O não envio do material solicitado poderá acarretar a desclassificação do licitante para o item.

**6.1.9.** *As licitantes deverão, no momento do cadastramento das propostas, descrever de forma detalhada o item ofertado, esclarecendo, minuciosamente, todas as informações sobre o objeto ofertado, não utilizando expressões genéricas e/ou vazias de informações, sob pena de terem suas propostas desclassificadas.*

**6.2.** Todos os produtos constantes na relação acima deverão manter a qualidade conforme estipula neste Termo de Referência, atender às normas regulamentadoras da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), (última versão), mesmo que não esteja detalhado nesta especificação; Lei 8.078 de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor suas alterações; Em caso de dúvida, caberá ao fornecedor provar através da apresentação de certificados expedidos em conformidade com as exigências destes órgãos;

**6.3.** Qualquer dúvida ou divergência sobre as especificações constantes no site: [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras) e o Edital, prevalece o Edital.



## ANEXO II

*Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante*

### **PROPOSTA DE PREÇOS**

Referência: **Pregão Eletrônico nº 90029/2026 (SRP)**

**Sra. Pregoeira,**

A Empresa \_\_\_\_\_ sediada à (Rua, Bairro, Cidade/ES / CEP / telefone, e-mail), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_ e Inscrição Estadual sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por \_\_\_\_\_, abaixo assinada, propõe a Indústria de Material Bélico do Brasil (IMBEL - FI), a entrega do(s) material(is) abaixo indicado(s), conforme Termo de Referência do Edital em epígrafe, nas seguintes condições:

a) Preços:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO MATERIAL	MARCA / FABRICANTE	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	XXXX	XX	R\$	R\$
<b>VALOR TOTAL GLOBAL</b>					R\$	

**Valor total da proposta R\$ ..... (.....) em algarismos e por extenso.**

b) Nos preços acima estão incluídos todos os insumos que o compõem, inclusive as despesas com impostos, taxas, frete, seguros, carga e descarga e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos materiais desta Licitação;

c) A marca / fabricante do produto será obrigatória na Proposta de Preços;

d) O prazo de entrega será conforme disposto no Edital (ANEXO I / Termo de Referência / Seção de Preparação de Alimentos), a contar do recebimento da nota de empenho. A entrega dos materiais será feita na IMBEL / FI, situado na Av. Cel. Aventino Ribeiro, 1099, Bairro: Imbel, Itajubá-MG, sem nenhum ônus para essa Unidade Fabril;

e) Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias.

f) Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos receber a nota de empenho no prazo determinado no Edital, indicado para esse fim o Sr. (a) \_\_\_\_\_, Carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, (função na empresa) \_\_\_\_\_, como responsável legal desta empresa;

g) Dados bancários: (Informar banco, agência e conta-corrente);

h) Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Nome e Cargo do Representante da Empresa – Doc. Identidade nº



**INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL**  
*Vinculada ao Ministério da Defesa por intermédio do*  
*Comando do Exército*

**ANEXO III**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026PR000029**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90029/2026 (SRP)**  
**VALIDADE: 06 (SEIS) MESES**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Aos ..... dias do mês de ..... de 2026, na Indústria de Material Bélico do Brasil – IMBEL FI – Fábrica Itajubá, sob o CNPJ nº 00.444.232/0007-24 e Inscrição Estadual nº 324.219.741.0138, Sediado na Avenida Coronel Aventino Ribeiro, 1099 – B. Imbel, em Itajubá-MG, através de seu Pregoeiro, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e dos Decretos nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, nº 11.462, de 31 de março de 2023, e, das demais normas legais aplicáveis, em face a classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico para Registro de **Preços nº 90029/2026 (SRP)**, publicado no Diário Oficial da União e homologado pelo Ordenador, RESOLVE registrar os preços para o fornecimento conforme **Anexo I**, da presente Ata, que passa a fazer parte desta, tendo sido, os referidos preços oferecido pela empresa cujas propostas foram classificadas em 1º lugar, nos respectivos itens do certame acima numerado. A sequência da classificação das empresas também consta no processo acima.

**Fica designado....., matrícula nº..... como fiscal da presente ARP (ATA DE REGISTRO DE PREÇOS), para verificação do seu fiel cumprimento.**

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente Ata é o Registro de Preços para futura aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (EM GERAL)**, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Anexo I (Termo de Referência) do Edital.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE E DA VIGÊNCIA DOS PREÇOS**

**2.1.** A presente Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, **a vigência da presente ATA é de 06 (seis) meses sendo prorrogável até 12(doze) meses, a partir da data de sua assinatura.**

**2.2.** Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Indústria de Material Bélico – IMBEL/FI – Fábrica Itajubá não será obrigada a adquirir o material referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, sendo, entretanto, assegurada aos beneficiários do registro, a preferência de fornecimento em igualdade de condições. A IMBEL/FI poderá ainda, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

### CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**3.1.** A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado deste certame, mediante prévia consulta e anuência da IMBEL/FI (órgão gerenciador), desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 13.303/16, no Decreto nº 11.462/2023, relativas à utilização do Sistema de Registro de Preços.

**3.2.** O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é igual ao valor especificado na última proposta negociada com a licitante vencedora, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico para Registro de Preços **nº 90029/2026 (SRP)**.

**3.3.** Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço unitário, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços **nº 90029/2026 (SRP)**, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

### CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

**4.1.** O fornecedor para qual for adjudicado o objeto desta licitação, deverá entregar os materiais conforme ANEXO I do Edital (DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DA ENTREGA DO OBJETO), na Indústria de Material Bélico do Brasil – IMBEL/FI – Av. Cel. Aventino Ribeiro, 1.099, Bairro Imbel, Itajubá-MG, CEP: 37.501-345, após o recebimento da respectiva Nota de Empenho e do **Cronograma de Entregas, elaborado pela Seção de Preparação de Alimentos**. O cronograma será entregue ao fornecedor no mínimo com 07 (sete) dias de antecedência.

### CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

**5.1.** Os pagamentos serão feitos, por crédito em conta bancária, após cada entrega dos materiais, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento, mediante apresentação, aceitação e atesto do responsável pelo recebimento dos materiais nos documentos hábeis de cobrança.

**5.1.1.** Para execução do pagamento de que trata o **item 5.1** desta Ata, a licitante vencedora deverá fazer constar da Nota Fiscal correspondente, emitida, sem rasura, em letra bem legível em nome da Indústria de Material Bélico do Brasil, CNPJ nº sob o CNPJ nº 00.444.232/0007-24, o nome do Banco, o número de sua conta bancária e a respectiva Agência.

**5.1.2.** Caso a licitante vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, acompanhado da Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

**5.1.3.** A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue, pela licitante vencedora, diretamente ao Gestor da Ata de Registro de Preços que somente atestará o fornecimento e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

**5.2.** Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à licitante vencedora, pelo Gestor da Ata de Registro de Preços e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a IMBEL - FI.

**5.3.** A liberação dos pagamentos ficará condicionada após verificação prévia a comprovação de regularidade da licitante vencedora junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedor – SICAF, por meio de consulta “on-line” feita pela IMBEL – FI, ou mediante a apresentação da documentação obrigatória de regularidade fiscal perante (RECEITA FEDERAL, DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO, FGTS e INSS), e no portal do TST, quanto à Certidão Negativa de Dívidas Trabalhistas; no portal do CNJ, quanto à condenação por Improbidade Administrativa; ao CADIN; ao Portal da Transparência; ao Portal da Transparência/CEIS, e ao Portal do TCU, para a verificação de empresa inidônea, devendo a contratada estar com toda a sua documentação obrigatória válida.

**5.4.** Diante da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela IMBEL, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data do vencimento da fatura até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = (TX/100)/365$$

EM =  $I \times N \times VP$ , onde:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

**5.5.** Quando for o caso, serão processadas as retenções previdenciárias nos termos da lei que regula a matéria.

## CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

**6.1.** O pedido de compra será formalizado por intermédio de nota de empenho quando a entrega for de uma só vez e não houver obrigações futuras, ou por empenho e contrato de fornecimento nas hipóteses que se fizerem necessárias cláusulas de obrigações futuras.

**6.2.** O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

**6.3.** Se a qualidade dos materiais/serviços entregues não corresponder às especificações exigidas no Edital do Pregão que precedeu a presente Ata de Registro de Preços, a remessa apresentado será devolvida ao fornecedor, para substituição no prazo máximo de 30 (trinta) dias, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

**6.4.** Cada fornecimento deverá ser efetuado mediante solicitação da IMBEL - FI através de emissão de Nota de Empenho e pedido de compra.

**6.5.** Os materiais deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal Eletrônica correspondente.

**6.6.** A empresa fornecedora, quando do recebimento do pedido de compra feita pelo requisitante, deverá colocar, na cópia que necessariamente o acompanhar, a data e hora em que o recebeu, além da identificação de quem o recebeu.

**6.7.** A cópia do pedido de compra referida no **item anterior** deverá ser devolvida para o requisitante, a fim de ser anexada aos processos correspondentes.

**6.8.** Caberá aos Fornecedores Beneficiários da Ata de Registro de Preços:

**6.8.1.** O recebimento dos serviços será provisório, para posterior verificação, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, da sua conformidade com as especificações do Edital e da proposta.

**6.8.2.** Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Edital e da Ata que vier a ser assinada.

**6.8.3.** Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente a IMBEL - FI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

**6.8.4.** Em nenhuma hipótese veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da IMBEL - FI.

**6.8.5.** Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação.

**6.8.6.** Prestar esclarecimentos a IMBEL – FI sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam independentemente de solicitação.

**6.8.7.** Conforme estabelecido no Decreto 11.462/2023, que trata das aquisições adicionais, limitados ao quíntuplo dos quantitativos registrados na Ata, poderá o fornecedor, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

**6.9.** Caberá a Indústria de Material Bélico - IMBEL – FI.

**6.9.1.** Efetuar as requisições, de conformidade com a discriminação constante deste Edital.

**6.9.2.** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas estabelecidas.

**6.9.3.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela licitante vencedora com relação ao objeto desta licitação.

**6.9.4.** Efetuar os pagamentos nas condições pactuadas.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES**

**7.1.** Quem, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o Art. 49 do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, pelo prazo de 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa.

**7.2.** As penalidades serão, obrigatoriamente, registradas no SICAF e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

**7.3.** A Administração poderá aplicar as seguintes multas:

**7.3.1.** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total estimado da contratação, no caso de recusa injustificada para a assinatura da Ata de Registro de Preços; do Contrato e do recebimento da Nota da Empenho;

**7.3.2.** Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor do material não entregue, observado o prazo de entrega constante no Anexo I, limitada a incidência de 30 (trinta) dias.

**7.3.3.** multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) em caso de atraso injustificado para assinatura do contrato, por dia de atraso até o limite de 30 dias, sobre o valor total da avença;

**7.3.4.** multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) em caso de situação irregular de habilitação, por dia de atraso até o limite de 30 dias, sobre o valor total da Nota de Empenho.

**7.3.5.** Multa de 15% (quinze por cento), pela inexecução total ou parcial do fornecimento contratado incidente sobre o valor do material não entregue, por período superior ao previsto no item “7.3.2” acima. A multa a que alude este tópico, não impede que a Contratante rescinda, unilateralmente, o Contrato e aplique as outras sanções previstas na legislação vigente à época;

**7.3.6.** A multa será deduzida do valor líquido do faturamento da licitante vencedora. Caso o valor do faturamento seja insuficiente para cobrir a multa, a licitante vencedora será convocada para complementação do seu valor;

**7.3.7.** As multas quando não descontadas nos termos da letra anterior, deverão ser colocadas à disposição da IMBEL – FI, em sua administração, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da ciência expressa por parte da contratada;

**7.3.8.** Decorrido o prazo estipulado no subitem anterior, a IMBEL-FI fará a devida cobrança judicial, sem prejuízo do previsto no item abaixo;

**7.3.9.** O faltoso ficará impedido de licitar ou contratar com a IMBEL-FI enquanto não quitar as multas devidas;

**7.3.10.** A multa aplicada deverá ser recolhida ao Tesouro Nacional por meio de GRU (guia de recolhimento da união), no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar do dia útil imediato ao recebimento da notificação enviada pela IMBEL e o recibo entregue na Divisão de Finanças da IMBEL;

**7.3.11.** Em caso de não pagamento da multa pelo licitante, a mesma será cobrada judicialmente pela IMBEL.

**7.3.12.** Se o adjudicatário recusar-se a assinar o Termo de Contrato ou se recusar a receber a Nota de Empenho, injustificadamente, ou não apresentar situação regular de habilitação, sem prejuízo das sanções previstas, serão convocados os licitantes remanescentes para celebrá-lo, observada a ordem de classificação, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades, na forma da lei.

**7.3.13.** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, será assegurado ao fornecedor o contraditório e ampla defesa.

**7.3.14.** Para aplicação das sanções, será observado o devido processo legal, por intermédio da instauração de processo administrativo previsto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

## **CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE DE PREÇOS**

**8.1.** A avença a ser firmada poderá sofrer reajuste de preços, obedecendo à seguinte regra:

**8.1.1.** o primeiro reajustamento poderá ocorrer após decorridos 12 (doze) meses, contados a partir da data efetiva da proposta de preços;

**8.1.2.** os reajustes subsequentes ocorrerão decorridos 12 (doze) meses, a contar da data do primeiro reajustamento;

**8.1.3.** será admitido pela Administração o reajustamento com base no índice do IPCA, sobre o valor praticado no contrato;

**8.1.4.** caso ocorra a extinção do índice fixado pela Administração, as partes em comum acordo, elegerão novo índice para reajuste;

**8.1.5.** o preço contrato será reajustado para mais ou para menos, de acordo com a variação do índice indicado no item 8.1.3 com base na fórmula abaixo, vedada a periodicidade de reajuste inferior a um ano (12 meses), contados da data limite para apresentação da proposta (redação dada pelo Decreto nº 1.110, de 13/04/1994) - Decreto nº 1054, de 07/02/1994:

I - Io

$R = V \frac{I - I_o}{I}$ , onde:

Io

R = valor do reajuste procurado;

V = valor contratual do fornecimento, obra ou serviço a ser reajustado;

Io = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;

I = índice relativo à data do reajuste

**8.2.** Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições para a concessão de reajustes em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

## **CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**9.1.** O objeto desta Ata de Registro de Preços será recebido pela IMBEL - FI, consoante o disposto no Art. 182 do Regulamento de Licitações e Contratos da IMBEL e demais normas pertinentes.

**9.2.** A cada fornecimento, será emitido recibo nos termos da Lei nº 14.133/2021 e Decreto nº 3.555/2000, por pessoa indicada pela administração.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**10.1.** As Atas de Registro de Preços, decorrentes desta licitação serão canceladas de pleno direito pela Administração, assegurado o contraditório e à ampla defesa, quando:

**10.1.1.** Por decurso de prazo de vigência;

**10.1.2.** Não restarem fornecedores registrados;

**10.1.3.** A detentora não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;

**10.1.4.** A detentora não retirar o pedido de compra no prazo estabelecido e a Administração não aceitar sua justificativa;



**10.1.5.** A detentora der causa a rescisão administrativa do contrato decorrente de Registro de Preços;

**10.1.6.** Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente de Registro de Preços;

**10.1.7.** Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado, após prévia convocação para negociação com o fornecedor. Caso frustrada a negociação o fornecedor será liberado, sendo convocados os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;

**10.1.8.** Por razões de interesse público devidamente demonstrados e justificados pela Administração, observando os princípios do contraditório e da ampla defesa;

**10.1.9.** As detentoras, mediante solicitação por escrito, comprovarem estar impossibilitadas de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior.

**10.2.** A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item 10.1, Cláusula Décima, será feita por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.

**10.3.** No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial, considerando-se cancelado o preço registrado após 01 (um) dia da publicação.

**10.4.** A solicitação das detentoras para cancelamento dos preços registrados deverá ser formulada com a antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na **Cláusula Sétima** desta Ata de Registro de Preços, caso não aceitas as razões do pedido.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DOS PEDIDOS DE COMPRA**

**11.1.** Os fornecimentos do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, pelo Ordenador de Despesas da IMBEL – FI;

**11.2.** A emissão das ordens de compra, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial, serão igualmente autorizados pelo almoxarife, quando da solicitação dos itens.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**12.1.** Integram esta Ata, independentemente de transcrição, implicando em plena aceitação, o respectivo instrumento convocatório e seus anexos, bem como a proposta vencedora do certame;

**12.2.** Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 14.133/2021, e Decretos nº 11.462/2023 e nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, e demais normas aplicáveis.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

**13.1.** As questões decorrentes da utilização da presente Ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Justiça Federal da Seção Judiciária do Estado de Minas Gerais, localizado em Pouso Alegre, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja;

**13.2.** E para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se presente ATA em 02 (duas) vias de igual teor, forma, para um só efeito, as quais depois de lidas e achadas conforme, são assinadas pelas partes.

Itajubá-MG,        de                                de 2026.

\_\_\_\_\_  
**INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL – IMBEL**

\_\_\_\_\_  
**FORNECEDOR (nome da empresa)**



**MINISTÉRIO DA DEFESA  
COMANDO DO EXÉRCITO  
INDÚSTRIA DE MATERIAL BÉLICO DO BRASIL/FI/MG**

**ANEXO IV**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026PR000029**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90029/2026 (SRP)**

**VALIDADE: 06 (SEIS) MESES**

**RELAÇÃO DA EMPRESA BENEFICIÁRIA DO REGISTRO DE PREÇOS**

Em decorrência das propostas apresentadas e homologadas no certame licitatório de que trata o Edital de **Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 90029/2026**, ficam registrados, para fornecimento do material descrito no objeto, no período de **06 (seis) meses sendo prorrogável até 12(doze) meses** a contar da publicação da Ata no Diário Oficial da União – DOU, os preços unitários e respectivas licitantes classificadas por item:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	XX	R\$	R\$
2	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	XX	R\$	R\$
3	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	XX	R\$	R\$
4	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	XX	R\$	R\$
5	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXX	XX	R\$	R\$
<b>VALOR TOTAL GLOBAL</b>					<b>R\$</b>

Valor total da proposta R\$ XX.XXX,XX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX) em algarismos e por extenso.