



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS**

**Campus São João Evangelista
Diretoria de Administração e Planejamento
Setor de Compras**

Avenida Primeiro de Junho - Bairro Centro - CEP 39705-000 - São João Evangelista - MG
3334122904 - www.ifmg.edu.br

MINUTA DE EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 90002/2025

**158122 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS
GERAIS**

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23214.000504/2025-86

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS - CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA**, por meio do(a) Diretoria de Administração e Planejamento, sediado(a) Avenida Primeiro de Junho, 1043, bairro Centro, na cidade de São João Evangelista/MG, CEP 39705-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço por Itens e Grupos, [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do [Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA: 15/04/2025

HORA INICIAL : 09:00

CÓDIGO UASG: 158122

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões do IFMG pelo endereço www.comprasgovernamentais.gov.br, selecionando as opções Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG "158122". O edital e outros anexos estão disponíveis para download no <https://www.gov.br/compras> e também no endereço <https://sisplan.ifmg.edu.br/processo/licitateca>.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é Implantação do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS para Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados ao IFMG - Campus São João Evangelista, por 1 (um) ano contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas no edital e seus anexos. conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em 57 (cinquenta e sete) itens isolados e 3 (três) grupos, sendo este(s) último(s) formado(s) por dois ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.2.1. Agrupamentos:

1.2.1.1. Grupo 01: Itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14 e 15 serão relacionados a carnes.

1.2.1.2. Grupo 02: Itens 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28 e 29, 30,31 e 32 serão relacionados a produtos de hortifruti.

1.2.1.3. Grupo 03: Itens: 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 e 40 serão relacionados a produtos para realizações de comemorações do Campus.

1.2.2 relativamente ao(s) item(s) isolado(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse;

1.2.3 relativamente ao(s) grupo(s), faculta-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. 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, excluindo 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.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6. Para os itens 41, 42, 43, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96 e 97 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do [art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

3.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.8. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), 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 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.9. Não poderão disputar esta licitação:

3.9.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.9.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

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

3.9.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.9.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.9.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.9.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.9.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1996, concorrendo entre si;

3.9.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.9.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.9.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.10. O impedimento de que trata o item 3.9.6. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.9.4. e 3.9.5. poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.13. O disposto nos itens 3.9.4. e 3.9.5. não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.14. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

3.15. A vedação de que trata o item 3.9.11. estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação será de caráter sigiloso.

4.2. Para fins do disposto no item anterior, o orçamento estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas..

4.3. O caráter sigiloso do orçamento estimado para a contratação não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo..

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.3.2. 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](#);

5.3.3. não possui 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](#);

5.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.4. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.5. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

5.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

5.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.6.2. 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 ou sociedade cooperativa.

5.7. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

5.9. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.10. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.11. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.12. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.12.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.12.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.13. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema.

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.15. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.16. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

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. Marca : "Marca";

6.1.2. Fabricante : "Fabricante";

6.1.3. Valor unitário do item(ns) e/ou grupo(s) expresso em Reais (R\$).

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. 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.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

6.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência;

6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo 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 empresa 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 automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o

caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor 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 ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,01 (um centavo) de real.

7.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa aberto e fechado.

7.11. No modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.3. Caso o item em disputa envolva objeto abrangido por margem de preferência, o percentual referido na disposição anterior será de 20%, nos termos do § 6º do artigo 24 da IN SEGES/ME nº 73, de 2022, incluído pela IN SEGES/MGI nº 79, de 12 de setembro de 2024.

7.11.4. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.11.5. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

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

7.16. 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.

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

7.18. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26

7.18.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.

7.18.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

7.19. 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, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos [§§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021](#). 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 Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

7.19.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto n.º 8538, de 2015).

7.19.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

7.19.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.19.4. A melhor classificada nos termos do subitem 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.

7.19.5. 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.

7.19.6. 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.

7.19.7. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada.

7.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

7.20.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.20.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.20.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.20.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos

órgãos de controle.

7.20.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.20.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.20.2.2 empresas brasileiras;

7.20.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.20.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

7.21. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.22.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência/Projeto Básico.

7.22.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

7.22.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.22.5. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) 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 neste Edital e já apresentados.

7.22.6. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.9. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CEIS quanto às sanções previstas na [Lei nº 8.429, de 1992](#), também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#)).

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

8.4.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, 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 em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. conter vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

8.7.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.7.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

8.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semiintegrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

8.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

8.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

8.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

8.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de

esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.10. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semiintegrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.10.2. Caso a produtividade seja diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

8.10.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

8.10.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.11.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.13. Caso o Termo de Referência/Projeto Básico exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

8.14. 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.

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

8.16. 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.

8.17. 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

9.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

9.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1. 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 ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicafe 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

9.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

9.12. A verificação pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicafe serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro.

9.13. A verificação no Sicafe ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.14. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

9.14.1. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

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

9.15. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.16. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.17. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.18. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

10.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos [artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021](#) e reconhece os direitos da Administração previstos nos [artigos 137 a 139 da mesma Lei](#).

10.5. Os prazos dos itens 10.2. e 10.3. poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal - Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7.1. A existência do registro do Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

- (a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- (b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 26 da Lei nº 14.133, de 2021; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver

necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico sisplan.ifmg.edu.br/processo/licitateca

14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Pregoeiro/a durante o certame;

14.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta

em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

14.1.5. fraudar a licitação;

14.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

14.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

14.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

14.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

14.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

14.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

14.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo o qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

14.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

14.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

14.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras.sje@ifmg.edu.br;

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

15.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada

pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. 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.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://sisplan.ifmg.edu.br/processo/licitateca>.

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência.

16.11.2. ANEXO II - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.11.3. ANEXO III - CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO – SEI IFMG

16.11.4. ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA

AGU - Advocacia Geral da União / CGU - Consultoria-Geral da União / Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Atualização: NOV/2024

Edital modelo para Pregão Eletrônico - Lei nº 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação. Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Código de Identificação : 989d941742567611090

São João Evangelista, 02 de abril de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Gracilane Elinaide de Lima**, **Membro da Comissão Permanente de Licitação**, em 02/04/2025, às 13:34, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2252645** e o código CRC **EDF3F797**.

23214.000504/2025-86

2252645v1

Termo de Referência 13/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2025	158122-INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TECNOLOGIA DE MG	GRACILANE ELINAIDE DE LIMA	02/04/2025 13:14 (v 4.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23214.000504/2025-86

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

Campus São João Evangelista - Diretoria de Administração e Planejamento

Avenida Primeiro de Junho - Bairro Centro - CEP 39705-000

São João Evangelista - MG - Tel.: (33)3412-2903 - www.ifmg.edu.br



TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23214.000504/2025-86

- 1.1. A presente licitação tem como objeto a implantação do **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** para Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados ao IFMG - Campus São João Evangelista, por 1 (um) ano contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2. Planilha com a descrição detalhada dos itens:

Grupo	Item	Catmat /Catser	Descrição Resumida	Descrição Detalhada	Unid.	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
				Acém. (Acém) Também conhecido como agulha, lombo de agulha, alcatrinha, lombo de acém, lombinho de acém e tirante. Embalagem plástica atóxica (filme de PVC				

1	447383	Acém.	transparente ou saco plástico transparente), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96 e nº 145/98 e a Resolução da ANVISA nº 105/99. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. O produto deve ser entregue congelado. Embalagem de até 3 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.	2604		
2	447765	Apresentado - Apresentação peça inteira	Apresentado - Apresentação peça inteira Apresentado - Levemente temperado, textura firme e macia, não esfarela na boca, cor homogênea. Apresentação em peça de aproximadamente 3,3kg a 3,5 kg. Valor nutricional Por unidade de peso médio porção de 30 g (2 fatias) tal qual exposto À venda Valor Calórico 36Kcal = 150,72kj VD 2 % Carboidratos 0,8g VD 0 % Proteínas 3,9g VD 5 % Gorduras Totais 1,9g VD 3 % Gorduras Saturadas 1,5g VD 7 % Gordura Trans 0g VD 0 % Colesterol 6,6 mg VD 2 % Fibra Alimentar 0g VD 0 % Sódio 252mg VD 11 % * % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido. Validade mínima de 2 meses na data da entrega.	KG.	400		
3	447666	Bacon.	Bacon. Bacon - (Bacon) Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e e gordura devidamente preparada em Salmoura com Conservadores: Nitrato e Nitrito de Sódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Processo de defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	KG.	290		
4	447513	Costela Suína.	Costela Suína. Produto in natura, em tira ou em ripa, conservado sob refrigeração. Unidade de fornecimento: quilograma. Deve ser produzido,	KG.	2600		

				embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
	5	447432	Coxão mole de 1ª qualidade	Coxão mole de 1ª qualidade Coxão mole de 1ª qualidade, peça inteira. Coxão mole, também conhecido como chã de dentro, peça de carne bovina, corte de novilho. É um corte do traseiro bovino macio e que pode conter uma fina camada de gordura. Indicado para bifes, assados, picadinhos, milanesas etc. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Congelado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96 e nº 145/98 e a Resolução da ANVISA nº 105/99. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.	2600		
	6	447638	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada.	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada. Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada de no máximo 6%, aspecto, cor e cheiro próprio, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica contendo de 2 kg a 3 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da	KG.	12812		

			Agricultura, DIPOA nº 304/96, Resolução da ANVISA nº 105/99 e Resolução RDC nº 13 de 02/01/2001. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.				
7	447581	Filé de peito de frango, congelado.	Filé de peito de frango, congelado. Filé de peito de frango sem pele e sem osso, congelado de no máximo 6%, aspecto, cor e cheiro próprio, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura), apresentar após o descongelamento consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem atóxica, com peso do produto entre 2 kg e 5 kg por pacote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalado em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Resolução da ANVISA nº 105/99 e Resolução RDC nº 13 de 02/01/2001.	KG.	11240		
8	448953	Filé de tilápia	Filé de tilápia Filé de peixe tipo tilápia, de primeira qualidade, limpo sem couro, escama e espinha, fatiada em média de 120 gramas, congelada a - 12°C, interfolhada, acondicionada em embalagem plástica a vácuo, dispostas em caixas de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao SIF. Embalagem máxima de 01 KG. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.	808		
			linguiça suína toscana. linguiça				

	9	447705	linguiça suína toscana.	suína toscana em gomos, preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: especie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao Ima ou sif.	KG.	800		
	10	447518	Lombo suíno.	Lombo suíno. Lombo de suíno - Corte retirado do lombo do suíno, sendo arredondado, tenro, rosado, com fina capa de gordura somente na parte superior, não possuindo marmoreio de gordura nem nervuras visíveis. Embalagem plástica atóxica em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Pacotes contendo de 3 kg a 5 kg. O produto deve ser entregue congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.	11216		
	11	447503	Manta Suína - Toucinho.	Manta Suína - Toucinho. Manta de toucinho suíno crua, sem sal, sem defumação, com baixa camada de gordura. Cortado em cubos pequenos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalado em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto em embalagens de 2 kg. O produto	KG.	484		

			deve ser entregue congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
12	454336	Músculo bovino	Músculo bovino. Música traseiro, cortes de carne limpa e magra, embalada em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96 e nº 145/98 e a Resolução da ANVISA nº 105/99. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto em embalagens de 2 kg. O produto deve ser entregue congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.	2600		
13	447448	Patinho	Patinho. Patinho, peça de carne bovina, limpa e magra, embalada em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96 e nº 145/98 e a Resolução da ANVISA nº 105/99. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto congelado e em embalagens de 2 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.	1312		
14	447745	Pé de porco	Pé de porco. Pé suíno, sem sal e sem temperos, cortado em pedaços pequenos. Produzido, embalado e entregue de acordo com as normas da legislação vigente. Embalado em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto em embalagens de 2 kg. O produto deve ser entregue congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.	560		
			Pernil suíno traseiro. Pernil suíno traseiro - Peça de pernil suíno sem osso, sem pele, sem tempero. Deve apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, ser de primeira qualidade, devendo				

GRUPO 1	15	447525	Pernil suíno traseiro	ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas contendo até 5kg, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon. Embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. O produto deve ser entregue congelado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	KG.	10400		
	16	464374	Abacaxi	Abacaxi ABACAXI PEROLA, grão, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, sub grupo colorido, classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0 quilos), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia;	KG.	5740		
	17	463938	Alho roxo	Alho roxo Alho roxo grão calibre 5/6, sem defeitos, sem podridão, com ausência de pedúnculo ou deformados. Padrão Copata ou superior.	KG.	420		
	18	464381	Banana Prata	Banana Prata Banana prata, de primeira qualidade, fresca, grau de maturação que permita manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; isenta de rachaduras, sujidades, arranhões, fissuras, danos físicos e isenta de contaminação microbiológica isenta de lesões origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal,	KG.	4640		

			resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. O transporte deve ser realizado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. Peso médio unitário: 100g				
19	463753	Batata doce	Batata doce Batata, espécie doce amarela/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre superior a 80mm. Embalagem que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.	KG.	1448		
20	463754	Batata inglesa entrega em SJE.	Batata inglesa entrega em SJE. BATATA INGLESA, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 ate 70mm, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substancias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras, embaladas em sacos de rafia reforçadas aproximadamente 50 quilos, atóxico transparente, a embalagem deverá constar rotulo indicando dados do produto, Entrega em SJE.	KG.	11600		
21	463770	Beterraba	Beterraba BETERRABA SEM FOLHAS, separado por tamanho e categoria, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injurias por pragas ou doenças), embaladas em caixas com 22 quilos;	KG.	600		
22	463782	Cebola entrega em SJE	Cebola entrega em SJE Cebola nacional grauda - embaladas em sacos de rafia aproximadamente de 20kg. Cebolas intactas c/ todas as partes comestíveis aproveitáveis, com odor, cor e sabor característicos do produto.	KG.	1360		

	23	463770	Cenoura vermelha	Cenoura vermelha, separada por tamanho e categoria, classe maior que 18 e 22cm, categoria extra, grupo Brasília, sem defeitos graves (podridão, mole, deformação, ombros verdes ou roxo, lenhosas, rachadas, danos mecânicos). A embalagem deve conter informações sobre o produto. (Embaladas preferencialmente em Caixa com 20 kg).	KG.	600		
	24	463778	Chuchu	Chuchu Chuchu de casca verde-escuro, sem espinhos, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre superior a 120mm. Embalagem que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.	KG.	400		
	25	464393	Laranja pera rio	Laranja pera rio LARANJA PERA RIO, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, coloração C3, classe 106. Com peso médio unitário de 200 gramas, categoria extra, caixa com 22 quilos;	KG.	5468		
	26	464401	MAÇÃ VERMELHA-FUGI	MAÇÃ VERMELHA-FUGI MAÇÃ VERMELHA-FUGI Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade: KG	KG.	5560		
	27	463795	Mandioca	Mandioca MANDIOCA com casca e homogêneas grupo raiz na cor branca, massa branca, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou	KG.	800		

			podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos, tipo extra. (Embaladas em pct de 1 kg).				
28	464418	Melancia.	Melancia. MELANCIA REDONDA, separada por lotes homogêneos, categoria extra graúda, pesando entre 11 e 12 quilos a unidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação;.	KG.	2764		
29	464406	Manga Tommy	Manga Tommy Manga tommy. Fruta de primeira qualidade, in natura, extra, íntegra, bem desenvolvida, compacta e firme; com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG.	6840		
30	464422	Melão	Melão MELÃO – de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Unidade KG	KG.	5320		
31	463809	Pimentão verde	Pimentão verde Pimentao, grupo retangular sub grupo, verde, classe com aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm sub classe 06, diâmetro maior que 6 e menor que 8 cm, sem defeitos graves (podridão murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra.	KG.	92		
			Tomate italiano Tomate italiano maduro. Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão,				

GRUPO 2	32	463805	Tomate italiano	sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	KG.	700		
	33	476817	Bolo - Sabores Variados - SJE	Bolo - Sabores Variados - SJE BOLO – SABORES VARIADOS (CENOURA, LIMÃO, LARANJA, CÔCO, BANANA, FUBÁ, MILHO ETC), alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; o demais ingredientes variam conforme o sabor. Deve ser produzido conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada pedaço. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. Validade de 4 dias.	KG.	100		
	34	460389	Pão de cebola	Pão de cebola PÃO DE CEBOLA, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, óleo, cebola, ovo, fermento biológico, açúcar e sal. Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 55 gramas cada). Validade 03 dias. Embalagem: 01 kg	KG.	380		
				Pão de queijo Assado Pão de Queijo Assado: Massa feita com polvilho, queijo, ovos, óleo e sal. Só serão aceitos pães de queijo com aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados, portanto, os que apresentarem				

35	460496	Pão de queijo Assado	características organolépticas anormais, tais como: mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos O produto que ser acondicionado em embalagens plásticas. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Porção: 80 a 100g.	KG.	740		
36	460386	Pão Doce	Pão Doce PÃO DOCE - superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, açúcar, água, fermento, sal e antimoho. Tamanho padronizado de aproximadamente 50 gramas cada unidade. Deve ser produzido conforme as normas básicas de higiene e ser acondicionado em saco plástico atóxico (ou outra embalagem apropriada), contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. Validade de 7 dias a contar da data de entrega.	KG.	3300		
37	460380	Pão Francês	Pão Francês Pão de sal (francês) peso de 50 gramas cada e ser acondicionados em monoblocos brancos e protegidos durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares	KG.	2200		
38	402544	Rosquinha de leite	Rosquinha de leite ROSQUINHA DE LEITE, rosquinha feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, margarina, açúcar e fermento químico. Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 25 gramas cada). Validade de 10 dias. Embalagem: 01 kg	KG.	380		
			Refrigerante 2 L - Sabor variado Refrigerante sabor				

GRUPO 3	39	305351	Refrigerante 2 L - Sabor variado	variado (exemplos: laranja, limão, uva, cola, guaraná, etc). Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 2 L, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Marcas de referência: Guaraná Antártica, Coca Cola, Sprite ou Pepsi. (UNIDADE = Embalagem com 2 L)	UND.	460		
	40	326671	Suco - Embalagem 1L	Suco - Embalagem 1L Suco natural de frutas - Embalagem 1l - Pronto para beber. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em caixas do tipo "tetrapak" ou em garrafa de vidro, contendo 1000ml. Concentração de polpa acima de 40%. Variar em pelo menos 02 sabores. Não serão aceitos sucos mistos. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	CX.	480		
	41	353155	Açúcar cristal (fardo com 30 kg)	Açúcar cristal (fardo com 30 kg) Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos (fardo com 30 kg)	FRD.	550		
	42	445484	Água mineral	Água mineral Água mineral sem gás, garrafa de 500ml. Devidamente registrada no Ministério de Minas e Energia. VALORES APROXIMADOS: Composição Química em mg/L: Bicarbonato 2,94; Sódio 0,662; Potássio 0,493; Cálcio Menor que 0,500; Cloreto 0,02; Magnésio 0,030; Sulfato 0,02; Nitrato 0,16 - Características Físico-Químicas: Ph a 25° C: 5,08; Temperatura da água na fonte 21,10; Condutividade elétrica a 250C em mhos/cm: 9 µS/cm; Resíduo de evaporação a 180°C: 10,14 mg/L; Radioatividade na fonte a 20°C e 760 mm de Hg: 21,31 maches. Fardo com 12 garrafas. Embalagem: Plástico	UND.	1000		
	43	233881	Amendoim	Amendoim Amendoim, tipo I, cru, em grão, sem casca. (Pacote	PCT.	48		

			com 500 gramas)				
44	459077	Amido de milho - 500 G	Amido de milho - 500 G Amido de milho, isento de matéria terrosa e parasitas, sem bolores e leveduras. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Amido de milho Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 gramas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Padrão Maizena ou superior. Pacote de 500 gramas	PCT.	248		
45	458908	Arroz parboilizado - 5kg	Arroz parboilizado - 5kg Arroz parboilizado branco, descascado e polido, sub-grupo:polido, classe: longo fino, tipo:1. Com as seguintes Informações Nutricionais impressa na embalagem para uma porção de 50g.Quantidade por porção - % VD*, valor calórico - 190kcal, Carboidratos 37g Proteínas 3 g Gorduras totais - 0g, Gorduras saturadas 0, Colesterol 0 mg, Fibra alimentar 1 g , Cálcio 30 mg, Ferro 2 mg, Sódio 0 mg Safra ano. Validade 12 meses. Padrão Prato fino parboilizado ou superior. Ata de fabricação, data de validade e informações nutricionais, tipo e/ou classificação constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico resistente. Pacote de 5 kg.	PCT.	5400		
			Aveia em Flocos Finos. Aveia em flocos finos, embalada internamente em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do				

46	460501	Aveia em Flocos Finos.	produto até o momento do consumo. Esta deverá ser acondicionada em caixas de papelão, não amassadas e resistentes e lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote 500g.	PCT.	36		
47	478822	Azeite de oliva extra virgem.	Azeite de oliva extra virgem. Produto da primeira prensagem a frio de oliva, acidez menor que 0,5% coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 mL.	UND.	352		
48	463707	Batata Palha 500 g	Batata Palha 500 g Batata cortada no formato palha, já salgada, frita em gordura vegetal hidrogenada. Não Contém Glúten. Embalagem plástica transparente atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Prazo de Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. (UNIDADE = Pacote contendo 500g.)	PCT.	400		
			Batata pré-frita congelada, formato palito, pacote 2,5 kg Batata Pré-frita congelada de primeira qualidade, cortada em palitos, espessura máxima de 9mm, tipo tradicional, embalagem com 2,5kg, com 0% gorduras trans sem glutem. ingredientes batata , óleo vegetal e estabilizante difosfato dissódico (INS 450i). A				

49	481135	Batata pré-frita congelada, formato palito, pacote 2,5kg	embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério de agricultura/sif/dipoa, carimbo de inspeção do sif e atender as especificações técnicas da Anvisa e Inmetro. Produto para ser preparado na fritadeira, frigideira ou Airfryer. Validade mínima de 180 dias após a entrega. Congelado de -12°C a -8°C. Marca de referência Bem Brasil, Sadia ou superior.	PCT.	170		
50	459072	Canjiquinha -1 kg	Canjiquinha -1kg Canjiquinha de milho. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, tipo e/ou classificação constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1kg.	PCT.	340		
51	466074	Chantilly 1 litro	Chantilly 1 litro Chantilly 1 litro para o uso na confeitaria na cobertura ou recheio de bolos e doces. Produto indicado para preparações que precisam de uma melhor finalização com bico de confeitaria. Peso Líquido: 1L. Ingredientes: Água, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, xarope de açúcar, açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante sorbitol, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico, lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, estabilizantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e citrato trissódico, aroma idêntico ao natural de baunilha e regulador de acidez fosfato dissódico. Contém glúten. Alérgicos: Contém derivados de leite e soja. Informação Nutricional Porção de 20g: Valor Energético: 68kcal=286kj. Carboidratos: 4,3g. Gorduras Totais: 5,6g. Gorduras Saturadas: 5,5g. Sódio: 11mg.	L.	28		
			Chocolate ao leite (Chocolate ao leite). Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.				

52	463536	Chocolate ao leite	Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 dias a partir da data de entrega. Os chocolates serão utilizados em aulas práticas de análise sensorial do curso de Tecnólogo em Gastronomia e o fornecedor deverá entregar a quantidade solicitada em 2 marcas diferentes de forma proporcional. Exemplo: quantidade solicitada: 0,4 Kg (quatrocentos gramas) = sendo 0,2 Kg da marca Nestlé ou Lacta e 0,2 Kg da marca Hersheirs ou Garoto.	KG.	20		
53	467309	Chocolate meio amargo	Chocolate meio amargo . Chocolate meio amargo, em kibled, indicado para produção de bombons, trufas, ovos de Páscoa, bolos, etc. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro na ANVISA. Padrão Harold melken ou superior. Barra de 1,0Kg.	BAR.	4		
54	235049	coalho em po	coalho em po COALHO EM PÓ COM PODER COAGULANTE DE 1:80.000 PARA A FABRICAÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE QUEIJO, 100% BOVINO. POTE PLÁSTICO CONTENDO 500 G.	POTE	4		
55	463937	Corante	Corante Corante – urucum, pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, de boa qualidade, novo e uniforme, higienizado, minimamente processado, mantendo suas características organolépticas, livre de sujidades e de materiais estranhos à sua espécie. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente pesando 500g, informações no rótulo conforme legislação vigente. O prazo de validade deve ser superior a 06 meses a partir da data de entrega.	KG.	318		
			Creme de leite. Creme de leite, apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, Produto não				

56	446535	Creme de leite.	apresenta separação de fases, sendo homogêneo, isto é, o soro está misturado À gordura. Produto esterilizado, embalagem tetra pak de 1kg, garantindo a segurança alimentar e facilitando o armazenamento por não necessitar de refrigeração, antes de abrir a embalagem. .	CX.	120		
57	464570	Ervilha seca - Embalagem 500g.	Ervilha seca - Embalagem 500g. Ervilha seca - Embalagem 500g - Ervilha, seca, partida, nova, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente e resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	UND.	148		
58	462823	Ervilha simples.	Ervilha simples. Ervilha simples, reidratada em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas, em lata de 1,7 kg.	LATA	168		
59	459670	Extrato de Tomate	Extrato de Tomate Extrato de Tomate - Extrato de tomate, padrão elefante ou superior, classe simples, concentrado, substância seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18% pp, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas. Lata de 4 Kg.	LATA	240		
60	458920	Farinha de mandioca torrada	Farinha de mandioca torrada Farinha de mandioca fina torrada, branca, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e a quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalado em fardo 20 kg, contendo 20 pacotes de 1kg.	FRD.	80		
61	459015	Farinha de milho - 1kg	Farinha de milho - 1kg Farinha de milho, pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo	UND.	400		

			do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 Kg				
62	459152	Farinha de rosca -1kg	Farinha de rosca -1kg Farinha de rosca , sem bolor, data de validade superior a 6 meses e carimbo do SIF.Farinha de milho, pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Pacote de 1 kg.	PCT.	184		
63	459085	Farinha de tapioca granulada	Farinha de tapioca granulada (Farinha de tapioca granulada - Embalagem de 500g) Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. Embalagem em plástico resistente, transparente e íntegra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT.	220		
64	460265	Farinha de trigo com fermento	Farinha de trigo com fermento farinha de trigo com fermento, obtida do trigo moído; de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais estranhos a sua composição. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente de 1kg, contendo informação nutricional, validade, lote de fabricação e contato para atendimento ao consumidor. Validade mínima de 5 meses na data da entrega.	KG.	900		
65	465332	Farinha de trigo sem fermento	Farinha de trigo sem fermento Farinha de trigo sem fermento , obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, bolor e leveduras, Data de fabricação, data de validade e	PCT.	140		

		fermento	informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes plásticos resistente e vedado. Pacote de 1kg.				
66	464559	Feijão branco - 500g	Feijão branco - 500g Feijão branco novo de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados, torrados e isento de insetos e impurezas. Pacote de 500 gramas.	PCT.	332		
67	464553	Feijão carioca - 1kg	Feijão carioca - 1kg Feijão carioca com cores rajadas de marom claro e escuro, tipo phaseolus vulgaris, classe cores, novo de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente e vedada. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entregaEmbalado em pacote de plástico firme e vedado. Pacote de 1 kg.	KG.	15844		
68	464552	Feijão preto - Pct1kg	Feijão preto - Pct1kg Feijão preto, classe preto, novo, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados.Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg.	KG.	1702		
69	481031	Fermento Biológico	Fermento Biológico Fermento Biológico: Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Utilização: Misturar o produto diretamente a massa. Valores Nutricionais (referentes a 100g de produto) Valor Calórico 128 Kcal Carboidratos 14,0 g Proteínas 14,5 g Gorduras Totais 1,6 g Gorduras Saturadas 0,0 g Colesterol 0,000 mg Fibra Alimentar 0,0 g Calcio 165,000 mg Ferro 8,000 mg Sódio 50,000 mg. Embalagem: Pacote de 500 g.	PCT.	12		
			Fermento químico Fermento -				

70	459586	Fermento químico	fermento em pó químico, ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e carbonato de cálcio. lata 250 g.	LATA	12		
71	463904	Folha de louro - 1kg	Folha de louro - 1kg Folha de louro. Especiaria utilizada na condimentação de alimentos. Descrição: Aspecto: folha. Cor: característica - Odor: característico. Características físico-químicas: Umidade: 14% no máximo. Apresentar validade mínima de 24 meses no mês de fabricação.O produto deve ser acondicionado em pacote de 1 kg	PCT.	6		
72	304212	Fubá de Milho Mimoso	Fubá de Milho Mimoso Fubá pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, embalagem plástica transparente de 1kg. Registro no Ministério da Agricultura. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. O produto deve ser entregue com 2/3 da validade, que não deve ser menor de 06 meses.	KG.	142		
73	464569	Grão de bico.	Grão de bico. Grão de bico - Grão de bico (embalagem 500g).	PCT.	248		
74	464014	leite condensado.	leite condensado. leite condensado integral - leite condensado lata 395 gramas.	LATA	32		
75	464571	Lentilha seca	Lentilha seca Lentilha tipo 1, nova, de primeira qualidade. Embalagem plástica, transparente, resistente e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. Pacote 500g.	UND.	180		
76	458955	Macarrao espaguete, nº8 - 500g	Macarrao espaguete, nº8 - 500g Macarrão espaguete, número 8, massa seca de farinha de trigo com ovos, de sêmola Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em	PCT.	1400		

			pacotes de plástico firme vedado em fardos de polipropileno. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.				
77	458996	Macarrão gravata - 500g	Macarrão gravata - 500g Macarrão gravata, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.	1400		
78	368963	Macarrão lasanha - 500g	Macarrão lasanha - 500g Macarrão lasanha, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.	740		
79	458975	Macarrão - Penne -500g	Macarrão - Penne -500g Macarrão penne, massa seca, de farinha de trigo com ovos. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado ou a vácuo. Padrão Barilla ou superior. Pacote 500 gramas.	PCT.	500		
80	458961	Macarrão talharim - 500g	Macarrão talharim - 500g Macarrão talharim, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado ou a vácuo. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.	1400		
81	458980	Macarrão tetracolor - 500g	Macarrão tetracolor - 500g Macarrão tetracolor parafuso massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.	500		
			Manteiga sem Sal Manteiga de primeira qualidade sem sal,				

82	446394	Manteiga sem Sal	apresentando em sua composição creme de leite pasteurizado. Registro no Ministério da Agricultura SIF /DIPOA SOB nº 0021/900	KG.	8		
83	463699	Margarina	Margarina Margarina, com sal, cremosa, teor de lipídio entre 75 - 80% indicado de forma precisa na embalagem; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas na legislação; apresentando cor, cheiro e sabor característicos; livre de gordura trans. Própria para a elaboração de pães, bolos, biscoitos, massas leves, cremes, molhos, além de outras aplicações de panificação e preparações culinárias. Validade mínima de 5 meses na data da entrega. UNIDADE = balde plástico de 15 kg.	UND.	22		
84	462122	Milho para pipoca	Milho para pipoca Milho de pipoca pacote 500g. Grupo: Duro Classe: Amarela Qualidade: Tipo 1 Sem glúten. UNIDADE = pacote 500g.	UND.	20		
85	462824	milho verde.	milho verde. milho verde - Milho verde simples em conserva, grãos médios, coloração amarela, macio, líquido translúcido, livre de impurezas, lata de 1,7kg.	LATA	160		
86	233565	molho de pimenta.	molho de pimenta. molho de pimenta - Molho de pimenta embalagem com 900ml. Padrão Kenko ou superior.	FRSC.	180		
87	459653	Molho de soja/ shoyu .	Molho de soja/ shoyu . Molho de soja/ shoyu - Molho de soja 900ml.	FRSC.	20		
88	459655	Molho inglês	Molho inglês Molho inglês composto por vinagre, água, molho de soja, açúcar, extrato de tomate, condimento preparado, sal , polpa de pimenta vermelha, corante de caramelo e conservador sorbato de potássio, não contém glúten. Padrão: Kenko (Frasco com 01 litro)	FRSC.	10		
			Óleo de soja - Embalagem 900ml . Óleo de soja - Embalagem 900 ml - Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar				

89	463692	Óleo de soja - Embalagem 900ml .	isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes a classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900 ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 120 dias a contar da data de recebimento. UNIDADE = Embalagem 900 ml .	UND.	4230		
90	446618	Ovos de galinha - branco	Ovos de galinha - branco Ovo de galinha, fresco, categoria: extra, cor: branco. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurcações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunidadesciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam protecção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20°C.	DZ.	508		
91	245598	Proteína de soja - P T S .	Proteína de soja - P T S . Proteína texturizada de soja, sem fermentação, obtido a partir de leguminosa limpa, grãos são e limpos, isentos de matéria terrosa, em perfeito estado de conservação, sem parasitos e detritos animais, sem umidade. Embalagem plástica transparente atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número	PCT.	240		

			de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Pacote 1kg.				
92	461092	Sal Iodado - 30 x 1kg	Sal Iodado - 30 x 1kg Sal refinado iodado, sem impurezas e matéria terrosa, embalado em pacote de 01 Kg. Fardo 30 kg (30 pct de 1kg). Teor Máximo Sódio: (390 MG /G)	FRD.	158		
93	464575	Soja.	Soja. Soja em grãos inteiros, novos, de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados, carunchados. Embalado em saco plástico transparente, íntegro, vedado, com ausência de insetos, sujidades, mofos e bolores. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote 1,0Kg.	PCT.	180		
94	326330	Trigo para quibe - 1kg	Trigo para quibe - 1kg Trigo para quibe - Trigo para quibe, Trigo moído especial, sem fermentação, obtido a partir de cereal limpo desgeminado, sãos e limpos ,isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade, ou ranço. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg.	PCT.	300		
95	464883	Uva passas.	Uva passas. Uva passas, sem caroço, seca, produzidas com frutos maduros, sãos, limpos isentos de matérias terrosos, de parasitos, detritos animais e vegetais. Embalado em saco plástico, transparente e atóxico, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Unidade quilo.	KG.	100		
			Vinagre branco Vinagre branco - Vinagre de vinho branco, elaborado a base de fermento				

96	249818	Vinagre branco	acético, isento de sujidade e matéria estranha. (Frasco plástico com 750 ml) Tipo(Neutro)Acidez (4 PER) Aspecto Físico (Líquido) Aspecto Visual(Limpido e sem Depósitos	FRSC.	376		
97	226435	Vinho tinto seco.	Vinho tinto seco. Vinho tinto seco - Vinho tinto seco - Fermentado acético de vinho tinto seco e conservador INS 224. Garrafa de 750ml.	GRF.	40		

1.3. Caso exista divergência entre a descrição/especificação dos itens contidos neste Termo de Referência daqueles cadastrados no sistema Comprasnet (CATMAT), prevalecerá a do Termo de Referência.

1.4. A proposta final deve conter a descrição detalhada conforme planilha no item 1.2.

1.5. Agrupamento e justificativas:

Grupo 01: Itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14 e 15 serão relacionados a carnes.

Grupo 02: Itens 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28 e 29, 30,31 e 32 serão relacionados a produtos de hortifruti.

Grupo 03: Itens: 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 e 40 serão relacionados a produtos para realizações de comemorações do Campus.

1.5.1. A regra a ser observada pela Administração nas licitações é a do parcelamento do objeto. No entanto, conforme disposto no § 1º do art. 82 da Lei nº 14.133/2021, baseado nas questões econômicas e escala os itens de hortifruti e carnes serão agrupados, visando tornar o item mais atraente aos fornecedores, já que em outros processos licitatórios estes itens tiveram pouca participação, trazendo assim ao Campus uma possibilidade maior de conseguir uma proposta mais vantajosa, além de facilitar o gerenciamento das atas de registro de preços.

1.5.2. Os demais itens do processo seguiram a regra e serão parcelados, podendo o fornecedor participar de quantos grupos e itens forem de seu interesse.

1.6. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.7. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme inciso XIII do Art. 6º da Lei 14.133/2021.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP.

1.8.1. A Ata de Registro de Preços oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.9. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

2.1.1. Fundamenta-se a presente licitação na Lei 14.133, de 01 de abril de 2021 e suas alterações; Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022; Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021. E ainda na, Instrução Normativa nº 65, de 07/07/2021 (SEGES),

Instrução Normativa nº 62, de 28/06/2021 (AUTOR/ME), Instrução Normativa nº 73, de 30/09/2022 (SEGES), Instrução Normativa nº 77, de 77/11/2022 (SEGES/ME), Instrução Normativa nº 81, de 25/11/2022 (SEGES/ME) além das demais normas aplicáveis à matéria.

2.2. O IFMG - Campus São João evangelista tem uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do IFMG/SJE que realiza o atendimento diário aos estudantes da instituição mediante a produção e oferta da alimentação escolar. São servidas diariamente aproximadamente 1.200 refeições, distribuídas entre café da manhã, almoço e jantar para alunos dos cursos .

2.3. Nesse sentido, a presente contratação se faz necessária para atender às demandas do órgão público, garantindo a alimentação adequada e saudável dos estudantes, servidores e colaboradores envolvidos nas atividades educacionais, administrativas e operacionais.

2.4. Itens necessários para abastecimento da Unidade de Alimentação e Nutrição do Campus e outros setores do Campus São João Evangelista.

2.5. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025.

2.6. Será realizado Pregão eletrônico pelo critério de julgamento por Menor preço por grupos e Menor preço por itens.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. Os itens serão adquiridos com as seguintes especificações técnicas:

Grupo	Item	Descrição Resumida	Descrição Detalhada	Unid.
	1	Acém.	Acém. (Acém) Também conhecido como agulha, lombo de agulha, alcatrinha, lombo de acém, lombinho de acém e tirante. Embalagem plástica atóxica (filme de PVC transparente ou saco plástico transparente), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96 e nº 145/98 e a Resolução da ANVISA nº 105/99. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. O produto deve ser entregue congelado. Embalagem de até 3 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.
	2	Apresuntado - Apresentação peça inteira	Apresuntado - Apresentação peça inteira Apresuntado - Levemente temperado, textura firme e macia, não esfarela na boca, cor homogênea. Apresentação em peça de aproximadamente 3,3kg a 3,5 kg. Valor nutricional Por unidade de peso médio porção de 30 g (2 fatias) tal qual exposto À venda Valor Calórico 36Kcal = 150,72kj VD 2 % Carboidratos 0,8g VD 0 % Proteínas 3,9g VD 5 % Gorduras Totais 1,9g VD 3 % Gorduras Saturadas 1,5g VD 7 % Gordura Trans 0g VD 0 % Colesterol 6,6mg VD 2 % Fibra Alimentar 0g VD 0 % Sódio 252mg VD 11 % * % Valores diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido. Validade mínima de 2 meses na data da entrega.	KG.
	3	Bacon.	Bacon. Bacon - (Bacon) Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e e gordura devidamente preparada em Salmoura com Conservadores: Nitrato e Nitrito de Sódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Processo de	KG.

			defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	
4	Costela Suína.		Costela Suína. Produto in natura, em tira ou em ripa, conservado sob refrigeração. Unidade de fornecimento: quilograma. Deve ser produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	KG.
5	Coxão mole de 1ª qualidade		Coxão mole de 1ª qualidade Coxão mole de 1ª qualidade, peça inteira. Coxão mole, também conhecido como chã de dentro, peça de carne bovina, corte de novilho. É um corte do traseiro bovino macio e que pode conter uma fina camada de gordura. Indicado para bifes, assados, picadinhos, milanesas etc. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Congelado, em peça, limpo, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96 e nº 145/98 e a Resolução da ANVISA nº 105/99. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.
6	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada.		Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada. Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada de no máximo 6%, aspecto, cor e cheiro próprio, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrada junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpa (sem excesso de gordura e pele), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica contendo de 2 kg a 3 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Resolução da ANVISA nº 105/99 e Resolução RDC nº 13 de 02/01/2001. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	KG.
7	Filé de peito de frango, congelado.		Filé de peito de frango, congelado. Filé de peito de frango, congelado. Filé de peito de frango sem pele e sem osso, congelado de no máximo 6%, aspecto, cor e cheiro próprio, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao IMA ou SIF, ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura), apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem atóxica, com peso do produto entre 2 kg e 5 kg por pacote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalado em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304/96, Resolução da ANVISA nº 105/99 e Resolução RDC nº 13 de 02/01/2001.	KG.
			Filé de tilápia Filé de peixe tipo tilápia, de primeira qualidade, limpo sem couro, escama e espinha, fatiada em média de 120 gramas, congelada a - 12°C, interfolhada, acondicionada em embalagem plástica a vácuo, dispostas em caixas de papelão	

8	Filé de tilápia	reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao SIF. Embalagem máxima de 01 KG. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.
9	linguiça suína toscana.	linguiça suína toscana. linguiça suína toscana em gomos, preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao Ima ou sif.	KG.
10	Lombo suíno.	Lombo suíno. Lombo de suíno - Corte retirado do lombo do suíno, sendo arredondado, tenro, rosado, com fina capa de gordura somente na parte superior, não possuindo marmoreio de gordura nem nervuras visíveis. Embalagem plástica atóxica em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Pacotes contendo de 3 kg a 5 kg. O produto deve ser entregue congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.
11	Manta Suína - Toucinho.	Manta Suína - Toucinho. Manta de toucinho suíno crua, sem sal, sem defumação, com baixa camada de gordura. Cortado em cubos pequenos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalado em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto em embalagens de 2 kg. O produto deve ser entregue congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.
12	Músculo bovino	Músculo bovino. Músculo traseiro, cortes de carne limpa e magra, embalada em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304/96 e n° 145/98 e a Resolução da ANVISA n° 105/99. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto em embalagens de 2 kg. O produto deve ser entregue congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.
13	Patinho	Patinho. Patinho, peça de carne bovina, limpa e magra, embalada em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n° 304/96 e n° 145/98 e a Resolução da ANVISA n° 105/99. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto congelado e em embalagens de 2 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG.
14	Pé de porco	Pé de porco. Pé suíno, sem sal e sem temperos, cortado em pedaços pequenos. Produzido, embalado e entregue de acordo com as normas da legislação vigente. Embalado em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos	KG.

GRUPO 1			oficiais. O fornecedor estará obrigado a fornecer o produto em embalagens de 2 kg. O produto deve ser entregue congelado. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	
	15	Pernil suíno traseiro	Pernil suíno traseiro - Peça de pernil suíno sem osso, sem pele, sem tempero. Deve apresentar consistência firme e compacta, gordura branca e firme, coloração rosada e cheiro característico de carne fresca, ser de primeira qualidade, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF, acondicionada em embalagens plásticas atóxicas contendo até 5kg, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon. Embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. O produto deve ser entregue congelado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	KG.
	16	Abacaxi	Abacaxi ABACAXI PEROLA, gráúdo, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, sub grupo colorido, classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0 quilos), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia;	KG.
	17	Alho roxo	Alho roxo Alho roxo gráúdo calibre 5/6, sem defeitos, sem podridão, com ausência de pendúculo ou deformados. Padrão Copata ou superior.	KG.
	18	Banana Prata	Banana Prata Banana prata, de primeira qualidade, fresca, grau de maturação que permita manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; isenta de rachaduras, sujidades, arranhões, fissuras, danos físicos e isenta de contaminação microbiológica isenta de lesões origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. O transporte deve ser realizado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. Peso médio unitário: 100g	KG.
	19	Batata doce	Batata doce Batata, espécie doce amarela/lisa, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem	KG.

		desenvolvida, com calibre superior a 80mm. Embalagem que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.	
20	Batata inglesa entrega em SJE.	Batata inglesa entrega em SJE. BATATA INGLESA, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 ate 70mm, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substancias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras, embaladas em sacos de rafia reforçadas aproximadamente 50 quilos, atóxico transparente, a embalagem deverá constar rotulo indicando dados do produto, Entrega em SJE.	KG.
21	Beterraba	Beterraba BETERRABA SEM FOLHAS, separado por tamanho e categoria, categoria extra, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, murchas, injurias por pragas ou doenças), embaladas em caixas com 22 quilos;	KG.
22	Cebola entrega em SJE	Cebola entrega em SJE Cebola nacional grauda - embaladas em sacos de rafia aproximadamente de 20kg. Cebolas intactas c/ todas as partes comestíveis aproveitáveis, com odor, cor e sabor característicos do produto.	KG.
23	Cenoura vermelha	Cenoura vermelha Cenoura vermelha, separada por tamanho e categoria, classe maior que 18 e 22cm, categoria extra, grupo Brasília, sem defeitos graves (podridão, mole, deformação, ombros verdes ou roxo, lenhosas, rachadas, danos mecânicos). A embalagem deve conter informações sobre o produto. (Embaladas preferencialmente em Caixa com 20 kg).	KG.
24	Chuchu	Chuchu Chuchu de casca verde-escuro, sem espinhos, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre superior a 120mm. Embalagem que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.	KG.
25	Laranja pera rio	Laranja pera rio LARANJA PERA RIO, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, coloração C3, classe 106. Com peso médio unitário de 200 gramas, categoria extra, caixa com 22 quilos;	KG.
26	MAÇÃ VERMELHA-FUGI	MAÇÃ VERMELHA-FUGI MAÇÃ VERMELHA-FUGI Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade: KG	KG.
27	Mandioca	Mandioca MANDIOCA com casca e homogêneas grupo raiz na cor branca, massa branca, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injurias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos, tipo extra. (Embaladas em pct de 1 kg).	KG.
28	Melancia.	Melancia. MELANCIA REDONDA, separada por lotes homogêneos, categoria extra graúda, pesando entre 11 e 12 quilos a unidade, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação;.	KG.

GRUPO 2	29	Manga Tommy	Manga Tommy Manga tommy. Fruta de primeira qualidade, in natura, extra, íntegra, bem desenvolvida, compacta e firme; com tamanho e coloração uniformes; com cor, aroma, textura e aparência preservada; livre de enfermidades, amassados, rachaduras, cortes e de materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos; separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, sem rachaduras ou lesões abertas. Deve apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG.
	30	Melão	Melão MELÃO – de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Unidade KG	KG.
	31	Pimentão verde	Pimentão verde Pimentao, grupo retangular sub grupo, verde, classe com aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm sub classe 06, diâmetro maior que 6 e menor que 8 cm, sem defeitos graves (podridão murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo), categoria extra.	KG.
	32	Tomate italiano	Tomate italiano Tomate italiano maduro. Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	KG.
	33	Bolo - Sabores Variados - SJE	Bolo - Sabores Variados - SJE BOLO – SABORES VARIADOS (CENOURA, LIMÃO, LARANJA, CÔCO, BANANA, FUBÁ, MILHO ETC), alimento produzido a partir da massa base com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, açúcar, ovo, margarina, fermento químico e sal; o demais ingredientes variam conforme o sabor. Deve ser produzido conforme as normas básicas de higiene e seguir um padrão de tamanho de aproximadamente 60 gramas cada pedaço. Deve ser acondicionado em embalagem apropriada, contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. Validade de 4 dias.	KG.
	34	Pão de cebola	Pão de cebola PÃO DE CEBOLA, feito com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, óleo, cebola, ovo, fermento biológico, açúcar e sal. Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 55 gramas cada). Validade 03 dias. Embalagem: 01 kg	KG.
			Pão de queijo Assado Pão de Queijo Assado: Massa feita com polvilho, queijo, ovos, óleo e sal. Só serão aceitos pães de queijo com aparência de massa macia e aerada. Serão rejeitados, portanto, os que apresentarem características organolépticas anormais, tais	

GRUPO 3	35	Pão de queijo Assado	como: mal assados, amassados, de aspecto excessivamente oleoso, com aspecto de massa pesada e com contaminação por microrganismos O produto que ser acondicionado em embalagens plásticas. O estabelecimento produtor deve possuir autorização emitida pela Vigilância Sanitária Municipal. No rótulo impresso deve conter, no mínimo, procedência, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Porção: 80 a 100g.	KG.
	36	Pão Doce	Pão Doce PÃO DOCE - superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo de soja, açúcar, água, fermento, sal e antimoho. Tamanho padronizado de aproximadamente 50 gramas cada unidade. Deve ser produzido conforme as normas básicas de higiene e ser acondicionado em saco plástico atóxico (ou outra embalagem apropriada), contendo rótulo. Deve apresentar sabor, cor e textura característicos do produto e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e seguras para o consumo. Validade de 7 dias a contar da data de entrega.	KG.
	37	Pão Francês	Pão Francês Pão de sal (francês) peso de 50 gramas cada e ser acondicionados em monoblocos brancos e protegidos durante o transporte. Não será permitido o acondicionamento dos pães em recipientes de madeira, vime e similares	KG.
	38	Rosquinha de leite	Rosquinha de leite ROSQUINHA DE LEITE, rosquinha feita com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, ovo, margarina, açúcar e fermento químico. Deve ser produzido conforme os padrões básicos de higiene e obedecer a um padrão de tamanho entre as unidades (aproximadamente 25 gramas cada). Validade de 10 dias. Embalagem: 01 kg	KG.
	39	Refrigerante 2 L - Sabor variado	Refrigerante 2 L - Sabor variado Refrigerante sabor variado (exemplos: laranja, limão, uva, cola, guaraná, etc). Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo 2 L, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Marcas de referência: Guaraná Antártica, Coca Cola, Sprite ou Pepsi. (UNIDADE = Embalagem com 2 L)	UND.
	40	Suco - Embalagem 1L	Suco - Embalagem 1L Suco natural de frutas - Embalagem 1l - Pronto para beber. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em caixas do tipo "tetrapak" ou em garrafa de vidro, contendo 1000ml. Concentração de polpa acima de 40%. Variar em pelo menos 02 sabores. Não serão aceitos sucos mistos. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	CX.
	41	Açúcar cristal (fardo com 30 kg)	Açúcar cristal (fardo com 30 kg) Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos (fardo com 30 kg)	FRD.
	42	Água mineral	Água mineral Água mineral sem gás, garrafa de 500ml. Devidamente registrada no Ministério de Minas e Energia. VALORES APROXIMADOS: Composição Química em mg/L: Bicarbonato 2,94; Sódio 0,662; Potássio 0,493; Cálcio Menor que 0,500; Cloreto 0,02; Magnésio 0,030; Sulfato 0,02; Nitrato 0,16 - Características Físico-Químicas: Ph a 25° C: 5,08; Temperatura da água na fonte 21,10; Condutividade elétrica a 250C em mhos/cm: 9	UND.

		µS/cm; Resíduo de evaporação a 180°C: 10,14 mg/L; Radioatividade na fonte a 20°C e 760 mm de Hg: 21,31 maches. Fardo com 12 garrafas. Embalagem: Plástico	
43	Amendoim	Amendoim Amendoim, tipo I, cru, em grão, sem casca. (Pacote com 500 gramas)	PCT.
44	Amido de milho - 500 G	Amido de milho - 500 G Amido de milho, isento de matéria terrosa e parasitas, sem bolores e leveduras. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Amido de milho Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 gramas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Padrão Maizena ou superior. Pacote de 500 gramas	PCT.
45	Arroz parboilizado - 5kg	Arroz parboilizado - 5kg Arroz parboilizado branco, descascado e polido, sub-grupo: polido, classe: longo fino, tipo:1. Com as seguintes Informações Nutricionais impressa na embalagem para uma porção de 50g. Quantidade por porção - %VD*, valor calórico - 190kcal, Carboidratos 37g Proteínas 3 g Gorduras totais - 0g, Gorduras saturadas 0, Colesterol 0 mg, Fibra alimentar 1 g , Cálcio 30 mg, Ferro 2 mg, Sódio 0 mg Safra ano. Validade 12 meses. Padrão Prato fino parboilizado ou superior. Ata de fabricação, data de validade e informações nutricionais, tipo e/ou classificação constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico resistente. Pacote de 5 kg.	PCT.
46	Aveia em Flocos Finos.	Aveia em Flocos Finos. Aveia em flocos finos, embalada internamente em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Esta deverá ser acondicionada em caixas de papelão, não amassadas e resistentes e lacradas. A embalagem deverá conter externa externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote 500g.	PCT.
47	Azeite de oliva extra virgem.	Azeite de oliva extra virgem. Produto da primeira prensagem a frio de oliva, acidez menor que 0,5% coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 mL.	UND.
48	Batata Palha 500 g	Batata Palha 500 g Batata cortada no formato palha, já salgada, frita em gordura vegetal hidrogenada. Não Contém Glúten. Embalagem plástica transparente atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Prazo de Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. (UNIDADE = Pacote contendo 500g.)	PCT.
		Batata pré-frita congelada, formato palito, pacote 2,5kg Batata Pré-	

49	Batata pré-frita congelada, formato palito, pacote 2,5kg	frita congelada de primeira qualidade, cortada em palitos, espessura máxima de 9mm, tipo tradicional, embalagem com 2,5kg, com 0% gorduras trans sem glúten. ingredientes batata , óleo vegetal e estabilizante difosfato dissódico (INS 450i). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério de agricultura/sif/dipoa, carimbo de inspeção do sif e atender as especificações técnicas da Anvisa e Inmetro. Produto para ser preparado na fritadeira, frigideira ou Airfryer. Validade mínima de 180 dias após a entrega. Congelado de -12°C a -8°C. Marca de referência Bem Brasil, Sadia ou superior.	PCT.
50	Canjiquinha -1 kg	Canjiquinha -1kg Canjiquinha de milho. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, tipo e/ou classificação constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1kg.	PCT.
51	Chantilly 1 litro	Chantilly 1 litro Chantilly 1 litro para o uso na confeitaria na cobertura ou recheio de bolos e doces. Produto indicado para preparações que precisam de uma melhor finalização com bico de confeitar. Peso Líquido: 1L. Ingredientes: Água, óleo vegetal de palmiste hidrogenado, xarope de açúcar, açúcar, caseinato de sódio, sal, umectante sorbitol, emulsificantes ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico, lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico, estabilizantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e citrato trissódico, aroma idêntico ao natural de baunilha e regulador de acidez fosfato dissódico. Contém glúten. Alérgicos: Contém derivados de leite e soja. Informação Nutricional Porção de 20g: Valor Energético: 68kcal=286kj. Carboidratos: 4,3g. Gorduras Totais: 5,6g. Gorduras Saturadas: 5,5g. Sódio: 11mg.	L.
52	Chocolate ao leite	Chocolate ao leite (Chocolate ao leite). Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 dias a partir da data de entrega. Os chocolates serão utilizados em aulas práticas de análise sensorial do curso de Tecnólogo em Gastronomia e o fornecedor deverá entregar a quantidade solicitada em 2 marcas diferentes de forma proporcional. Exemplo: quantidade solicitada: 0,4 Kg (quatrocentos gramas) = sendo 0,2 Kg da marca Nestlé ou Lacta e 0,2 Kg da marca Hersheys ou Garoto.	KG.
53	Chocolate meio amargo .	Chocolate meio amargo . Chocolate meio amargo, em kibled, indicado para produção de bombons, trufas, ovos de Páscoa, bolos, etc. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro na ANVISA. Padrão Harold melken ou superior. Barra de 1,0Kg.	BAR.
54	coalho em po	coalho em po COALHO EM PÓ COM PODER COAGULANTE DE 1:80.000 PARA A FABRICAÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE QUEIJO, 100% BOVINO. POTE PLÁSTICO CONTENDO 500 G.	POTE
55	Corante	Corante Corante – urucum, pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, de boa qualidade, novo e uniforme, higienizado, minimamente processado, mantendo suas características organolépticas, livre de sujidades e de materiais estranhos à sua espécie. Acondicionado em embalagem plástica transparente,	KG.

		atóxica e resistente pesando 500g, informações no rótulo conforme legislação vigente. O prazo de validade deve ser superior a 06 meses a partir da data de entrega.	
56	Creme de leite.	Creme de leite. Creme de leite, apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, Produto não apresenta separação de fases, sendo homogêneo, isto é, o soro está misturado à gordura. Produto esterilizado, embalagem tetra pak de 1kg, garantindo a segurança alimentar e facilitando o armazenamento por não necessitar de refrigeração, antes de abrir a embalagem. .	CX.
57	Ervilha seca - Embalagem 500g.	Ervilha seca - Embalagem 500g. Ervilha seca - Embalagem 500g - Ervilha, seca, partida, nova, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente e resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	UND.
58	Ervilha simples.	Ervilha simples. Ervilha simples, reidratada em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas, em lata de 1,7 kg.	LATA
59	Extrato de Tomate	Extrato de Tomate Extrato de Tomate - Extrato de tomate, padrão elefante ou superior, classe simples, concentrado, substância seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18% pp, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas. Lata de 4 Kg.	LATA
60	Farinha de mandioca torrada	Farinha de mandioca torrada Farinha de mandioca fina torrada, branca, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e a quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalado em fardo 20 kg, contendo 20 pacotes de 1kg.	FRD.
61	Farinha de milho - 1kg	Farinha de milho - 1kg Farinha de milho, pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 Kg	UND.
62	Farinha de rosca -1kg	Farinha de rosca -1kg Farinha de rosca, sem bolor, data de validade superior a 6 meses e carimbo do SIF. Farinha de milho, pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Pacote de 1 kg.	PCT.
63	Farinha de tapioca granulada	Farinha de tapioca granulada (Farinha de tapioca granulada - Embalagem de 500g) Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio, sem sujidades e qualquer material estranho, com coloração e odor característico. Embalagem em plástico resistente, transparente e íntegra. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT.
64	Farinha de trigo com fermento	Farinha de trigo com fermento farinha de trigo com fermento, obtida do trigo moído; de cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais estranhos a sua composição. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente de 1kg, contendo	KG.

		informação nutricional, validade, lote de fabricação e contato para atendimento ao consumidor. Validade mínima de 5 meses na data da entrega.	
65	Farinha de trigo sem fermento	Farinha de trigo sem fermento Farinha de trigo sem fermento , obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, bolor e leveduras, Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes plásticos resistente e vedado. Pacote de 1kg.	PCT.
66	Feijão branco - 500g	Feijão branco - 500g Feijão branco novo de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados, torrados e isento de insetos e impurezas. Pacote de 500 gramas.	PCT.
67	Feijão carioca - 1kg	Feijão carioca - 1kg Feijão carioca com cores rajadas de marom claro e escuro, tipo phaseolus vulgaris, classe cores, novo de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente e vedada. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entregaEmbalado em pacote de plástico firme e vedado. Pacote de 1 kg.	KG.
68	Feijão preto - Pct1kg	Feijão preto - Pct1kg Feijão preto, classe preto, novo, de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados.Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg.	KG.
69	Fermento Biológico	Fermento Biológico Fermento Biológico: Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Utilização: Misturar o produto diretamente a massa. Valores Nutricionais (referentes a 100g de produto) Valor Calórico 128 Kcal Carboidratos 14,0 g Proteínas 14,5 g Gorduras Totais 1,6 g Gorduras Saturadas 0,0 g Colesterol 0,000 mg Fibra Alimentar 0,0 g Calcio 165,000 mg Ferro 8,000 mg Sódio 50,000 mg. Embalagem: Pacote de 500 g.	PCT.
70	Fermento químico	Fermento químico Fermento - fermento em pó químico, ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e carbonato de cálcio. lata 250 g.	LATA
71	Folha de louro - 1kg	Folha de louro - 1kg Folha de louro. Especiaria utilizada na condimentação de alimentos. Descrição: Aspecto: folha. Cor: característica - Odor: característico. Características físico-químicas: Umidade: 14% no máximo. Apresentar validade mínima de 24 meses no mês de fabricação.O produto deve ser acondicionado em pacote de 1 kg	PCT.
72	Fubá de Milho Mimoso	Fubá de Milho Mimoso Fubá pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, embalagem plástica transparente de 1kg. Registro no Ministério da Agricultura. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. O produto deve ser entregue com 2/3 da validade, que não deve ser menor de 06 meses.	KG.
73	Grão de bico.	Grão de bico. Grão de bico - Grão de bico (embalagem 500g).	PCT.
74	leite condensado.	leite condensado. leite condensado integral - leite condensado lata 395 gramas.	LATA
		Lentilha seca Lentilha tipo 1, nova, de primeira qualidade. Embalagem plástica, transparente, resistente e íntegra. Sem a presença de grãos mofados, carunchados. A embalagem deverá	

75	Lentilha seca	conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. Pacote 500g.	UND.
76	Macarrao espaguete, nº8 - 500g	Macarrao espaguete, nº8 - 500g Macarrão espaguete, número 8, massa seca de farinha de trigo com ovos, de sêmola Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado em fardos de polipropileno. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.
77	Macarrão gravata - 500g	Macarrão gravata - 500g Macarrão gravata, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.
78	Macarrão lasanha - 500g	Macarrão lasanha - 500g Macarrão lasanha, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.
79	Macarrão - Penne -500g	Macarrão - Penne -500g Macarrão penne, massa seca, de farinha de trigo com ovos. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado ou a vácuo. Padrão Barilla ou superior. Pacote 500 gramas.	PCT.
80	Macarrão talharim - 500g	Macarrão talharim - 500g Macarrão talharim, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado ou a vácuo. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.
81	Macarrão tetracolor - 500g	Macarrão tetracolor - 500g Macarrão tetracolor para fusão massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme e vedado. Padrão Santa Amália ou superior. Pacote de 500 gramas.	PCT.
82	Manteiga sem Sal	Manteiga sem Sal Manteiga de primeira qualidade sem sal, apresentando em sua composição creme de leite pasteurizado. Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA SOB nº 0021/900	KG.
83	Margarina	Margarina Margarina, com sal, cremosa, teor de lipídio entre 75 - 80% indicado de forma precisa na embalagem; podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas na legislação; apresentando cor, cheiro e sabor característicos; livre de gordura trans. Própria para a elaboração de pães, bolos, biscoitos, massas leves, cremes, molhos, além de outras aplicações de panificação e preparações culinárias. Validade mínima de 5 meses na data da entrega. UNIDADE = balde plástico de 15 kg.	UND.
84	Milho para pipoca	Milho para pipoca Milho de pipoca pacote 500g. Grupo: Duro Classe: Amarela Qualidade: Tipo 1 Sem glúten. UNIDADE = pacote 500g.	UND.
85	milho verde.	milho verde. milho verde - Milho verde simples em conserva, grãos médios, coloração amarela, macio, líquido translúcido, livre de impurezas, lata de 1,7kg.	LATA

86	molho de pimenta.	molho de pimenta. molho de pimenta - Molho de pimenta embalagem com 900ml. Padrão Kenko ou superior.	FRSC.
87	Molho de soja/ shoyu .	Molho de soja/ shoyu . Molho de soja/ shoyu - Molho de soja 900ml.	FRSC.
88	Molho inglês	Molho inglês Molho inglês composto por vinagre, água, molho de soja, açúcar, extrato de tomate, condimento preparado, sal , polpa de pimenta vermelha, corante de caramelo e conservador sorbato de potássio, não contém glúten. Padrão: Kenko (Frasco com 01 litro)	FRSC.
89	Óleo de soja - Embalagem 900ml .	Óleo de soja - Embalagem 900ml . Óleo de soja - Embalagem 900 ml - Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes a classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900 ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 120 dias a contar da data de recebimento. UNIDADE = Embalagem 900 ml .	UND.
90	Ovos de galinha - branco	Ovos de galinha - branco Ovo de galinha, fresco, categoria: extra, cor: branco. Casca íntegra e limpa (isenta de conspurações por fezes, terra ou outras matérias estranhas). Ausência de sinais pronunidadesciados de condensação. Comprovadamente inspecionado pelo SIF/DIPOA e com todas as marcações legalmente exigidas. Se acondicionados em embalagens pequenas dentro de uma embalagem grande, ambas devem possuir estas marcações. Embalagens limpas, secas e em bom estado de conservação. Tanto o interior como o exterior das mesmas, devem ser de materiais que ofereçam protecção contra choques e outros riscos de alteração de qualidade, além de não transmitirem qualquer tipo de odor diferente daquele característico ao produto. A caixa utilizada no transporte dos itens deve apresentar uma temperatura de 20°C.	DZ.
91	Proteína de soja - P T S .	Proteína de soja - P T S . Proteína texturizada de soja, sem fermentação, obtido a partir de leguminosa limpa, grãos são e limpos, isentos de matéria terrosa, em perfeito estado de conservação, sem parasitos e detritos animais, sem umidade. Embalagem plástica transparente atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Pacote 1kg.	PCT.
92	Sal Iodado - 30 x 1kg	Sal Iodado - 30 x 1kg Sal refinado iodado, sem impurezas e matéria terrosa, embalado em pacote de 01 Kg. Fardo 30 kg (30 pct de 1kg). Teor Máximo Sódio: (390 MG/G)	FRD.
93	Soja.	Soja. Soja em grãos inteiros, novos, de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados, carunchados. Embalado em saco plástico transparente, íntegro, vedado, com ausência de insetos, sujidades, mofos e bolores. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote 1,0Kg.	PCT.

94	Trigo para quibe - 1kg	Trigo para quibe - 1kg Trigo para quibe - Trigo para quibe, Trigo moído especial, sem fermentação, obtido a partir de cereal limpo desgeminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade, ou ranço. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Embalado em pacotes de plástico firme vedado. Pacote de 1 kg.	PCT.
95	Uva passas.	Uva passas. Uva passas, sem caroço, seca, produzidas com frutos maduros, são, limpos isentos de matérias terrosos, de parasitos, detritos animais e vegetais. Embalado em saco plástico, transparente e atóxico, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura. Unidade quilo.	KG.
96	Vinagre branco	Vinagre branco Vinagre branco - Vinagre de vinho branco, elaborado a base de fermento acético, isento de sujidade e matéria estranha. (Frasco plástico com 750 ml) Tipo(Neutro)Acidez (4 PER) Aspecto Físico (Líquido) Aspecto Visual(Limpido e sem Depósitos	FRSC.
97	Vinho tinto seco.	Vinho tinto seco. Vinho tinto seco - Vinho tinto seco - Fermentado acético de vinho tinto seco e conservador INS 224. Garrafa de 750ml.	GRF.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. SUSTENTABILIDADE

4.1.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1.1. Para os produtos de origem animal, inserir como requisito de aceitação do produto: a) o estabelecimento deve estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA)

4.1.1.2. Após consulta ao site da ANVISA, verificando-se que o alimento precisa de registro na Agência e/ou há normas referentes às embalagens e rótulos, inserir como requisitos de aceitação do produto: a) Registro na ANVISA nos termos da RDC 27/2010 b) Para os produtos embalados e rótulos devem ser observadas as regras constantes de (inserir normas correspondentes da Anvisa, se aplicáveis ao caso concreto).

4.1.1.3 Decreto 3029/1999 (aprova o Regulamento da Anvisa) - RDC 27/2010 ANVISA (Estabelece as categorias de alimentos e embalagens dispensadas e com obrigatoriedade de registro sanitário).

4.2. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

4.2.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar poderá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.2.2 As amostras poderão ser entregues no IFMG - Campus São João Evangelista, no prazo limite de 15 (quinze) dias, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

4.2.3. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

4.2.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.

4.2.5. Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade:

4.2.6. a) Físicos, Embalagens, Rendimento, Palatabilidade;

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

4.2.8. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada 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 neste Termo de Referência.

4.2.9. 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.

4.2.10. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 30 (trinta) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

4.2.11. Os interessados 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.

4.3. SUBCONTRATAÇÃO

4.3.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.4.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões abaixo justificadas:

4.4.1.1. Primeiro, não há complexidade e vultuosidade na presente licitação, não comprometendo o cumprimento das obrigações;

4.4.1.2. Segundo, a onerosidade em torno da própria exigência de garantia, como regra, representa um valor que seria agregado às propostas dos licitantes, o que equivale dizer que os custos dessa exigência seriam repassados à própria Administração contratante. Portanto, essa exigência vai de encontro à economicidade da contratação.

4.4.1.3. Terceiro, a exigência da garantia, por conta desses fatores, pode representar diminuição do universo de interessados e ao caráter competitivo do certame.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1.1. Em regra, a entrega dos produtos realizar-se-á no prazo máximo de 15 (quinze) dias, após o recebimento da Nota de Empenho ou Instrumento Equivalente pela contratada, no setor de ALMOXARIFADO do IFMG Campus São João Evangelista, nos dias úteis de 7:30h às 10:30h e das 13:00h às 16:00h.

1 - A entrega dos itens do grupo 01 e 02, por serem perecíveis e necessitarem de resfriamento ou armazenamento especial, deve ser agendada, nos dias úteis de 13:00h às 16:00h de acordo com o funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição.

2 - A entrega dos itens do Grupo 03 será realizado no prazo máximo de 5 (cinco) dias, após o recebimento da Nota de Empenho pela contratada, no Campus São João Evangelista, no horário e local informado pela Administração. Os itens devem ser entregues em condição de consumo imediato.

5.1.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 15 (quinze) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.1.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço:

IFMG - CAMPUS SÃO JOÃO EVANGELISTA. AVENIDA PRIMEIRO DE JUNHO, Nº1043, CENTRO - SÃO JOÃO EVANGELISTA-MG. CEP: 39.705-000.

5.1.4. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 10 (dez) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.1.5. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.1.6. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 15(quinze) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.1.6.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.1.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.1.8. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a um terço do prazo total recomendado pelo fabricante

5.1.9. Caso não conste na descrição dos itens na Tabela detalhada a informação sobre data de vencimento, na data da entrega de produtos perecíveis, o prazo de validade não poderá ser inferior a 2/3 (dois terços) do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.2. GARANTIA, MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5.2.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. FISCALIZAÇÃO

6.6.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.7. FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

6.7.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.7.2. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.7.3. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.7.4. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.5. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.6. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

6.8.1. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.2. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.9. GESTOR DO CONTRATO

6.9.1. Cabe ao gestor do contrato:

6.9.1.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.1.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.1.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.1.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.9.1.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.9.1.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- 7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.3. MULTA

- 7.3.1. moratória de 10% (dezdécimos por cento) a 30% (trinta por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- 7.3.2. Moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
- 7.3.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- 7.3.4. compensatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- 7.3.5. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.
- 7.3.6. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
- 7.3.7. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.3.8. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.3.9. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.3.10. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.3.10.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.3.10.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.3.11. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.3.11.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.3.11.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.3.11.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.3.11.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.3.11.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.3.12. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.3.13. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.3.14. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.3.15. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.3.16. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1 RECEBIMENTO

8.1.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.1.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.1.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.1.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 15 (quinze) dias úteis.

8.1.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontestada da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.1.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.1.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

8.2 LIQUIDAÇÃO

8.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.2.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.3. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

8.2.3.1. O prazo de validade;

8.2.3.2. A data da emissão;

8.2.3.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

8.2.3.4. O período respectivo de execução do contrato;

8.2.3.5. O valor a pagar; e

8.2.3.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

8.2.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.2.6.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.2.6.2. Identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.2.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

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

8.2.9. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.2.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

8.3. PRAZO DE PAGAMENTO

8.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

8.4. FORMA DE PAGAMENTO

8.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

8.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

8.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

8.5. ANTECIPAÇÃO DE PAGAMENTO

8.5.1. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

8.6. CESSÃO DE CRÉDITO

8.6.1. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

8.6.2. As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, dependerão de prévia aprovação do Contratante.

8.6.3. A eficácia da cessão de crédito não abrangida pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

8.6.4. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

8.6.5. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

8.6.6. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

8.7. REAJUSTE

8.7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do envio da proposta final ajustada.

8.7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

8.7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO** sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO** por grupos e itens.

9.2. FORMA DE FORNECIMENTO

9.2.1. O fornecimento do objeto será parcelado.

9.3. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação, o interessado deverá comprovar os seguintes requisitos:

9.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.3.1.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

9.3.1.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

9.3.1.3. **Microempreendedor Individual (MEI):** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

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

9.3.1.5. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

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

9.3.1.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

9.3.1.8. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971. 9.3.1.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.3.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

9.3.2.2. 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).

9.3.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

9.3.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

9.3.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

9.3.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

9.3.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.3.2.8. O fornecedor enquadrado como Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.3.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO- FINANCEIRO

9.3.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, ou de sociedade simples.

9.3.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

9.3.3.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **2 (dois) últimos exercícios sociais**, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a **1 (um)**.

9.3.3.4. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de **2 (dois) anos**.

9.3.3.5. Caso a empresa apresente resultado **inferior ou igual a 1 (um)** em qualquer dos índices mencionados, será exigido **patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor total estimado da parcela pertinente**.

9.3.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.3.4.1. **Alvará de Saúde ou Licença Sanitária**, expedido pelo órgão responsável pela **Vigilância Sanitária Municipal, Licenciamento Sanitário Estadual** (Secretaria Estadual da Saúde) ou **Federal** (Ministério da Saúde), comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor.

9.3.5. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

9.3.5.1. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3.5.2. Para assinatura do contrato, os documentos exigidos deverão ser traduzidos por **tradutor juramentado** e apostilados ou consularizados.

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

9.3.5.4. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se for filial, os documentos deverão estar em nome da filial, exceto atestados de capacidade técnica.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

10.2. Em caso de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 26409 / 158476;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 231472, 231470;

IV) Elemento de despesa: 339030;

V) Plano interno: LRESTP23SJN, LFUNCP01SJN.

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas, exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato nota de empenho **ou** instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos.

14. 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.

15. 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.9. A Administração terá o prazo de 30 (trinta), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9.1. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 30 (trinta).

3.1.10. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

16. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

- 4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;
- 4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;
- 4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 4.1.11. Manter durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;
- 4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

17. 5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
- 5.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.
- 5.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:
 - 5.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
 - 5.3.2. Poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
- 5.4. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
 - 5.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
 - 5.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.
 - 5.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

5.5. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

5.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

5.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

5.5.3. Indenizações e multas.

5.6. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

5.7. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

18. 6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

19. 7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

20. 8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de Belo Horizonte - Justiça Federal, para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

21. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO II

MODELO DE TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

São João Evangelista, de de 20.... .

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

22. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GRACILANE ELINAIDE DE LIMA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 02/04/2025 às 13:14:42.

PAULO MODESTO DE CAMPOS

Membro da comissão de contratação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

Campus São João Evangelista
Diretoria de Administração e Planejamento
Seção de Contratos

Avenida Primeiro de Junho - Bairro Centro - CEP 39705-000 - São João Evangelista - MG
3334122958 - www.ifmg.edu.br

NOTAS EXPLICATIVAS

ORIENTAÇÕES PARA USO DO MODELO – LEITURA OBRIGATÓRIA

1) Alguns itens receberam notas explicativas, destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração da Minuta Contratual, que deverão ser devidamente suprimidas ao se finalizar o documento na versão original.

2) Ao final do documento está indicado a versão utilizada para elaboração da minuta e deve ser mantida para análise da Procuradoria. É um dado importante já que indica qual o parâmetro a ser utilizado na checagem. Ao formalizar o contrato este texto deve ser deletado.

ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Ata de Registro de Preços nº: ____/____

Processo nº: 23214.000785/2025-77

Pregão Eletrônico nº: 90002/2025

Processo nº: 23214.000504/2025-86

A Autarquia **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS**, por intermédio do **SÃO JOÃO EVANGELISTA** com Sede na **Avenida Primeiro de Junho, nº 1043, Bairro Centro, em São João Evangelista, Estado de Minas Gerais, CEP nº 39705-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.626.896/0006-87**, neste ato representado por seu **Diretor-Geral Flávio Rocha Puff**, nomeado pelo Art. 8º da Portaria IFMG nº 1.195, de 11 de outubro de 2023, publicada no Diário Oficial da União de 16 de outubro de 2023, Seção 2, Edição nº 196, página 23, portador da Matrícula Funcional nº 2863386, considerando o julgamento da licitação **Pregão Eletrônico nº 90002/2025, processada sob o nº 23214.000504/2025-86**, RESOLVE registrar o preço ofertado da empresa _____ inscrita no **CNPJ/MF sob o nº _____**, estabelecida à Rua _____, nº _____, Bairro _____, em _____, Estado de _____, CEP nº _____, neste ato, representada por seu sócio proprietário, o Senhor _____, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no Edital de licitação ou Aviso da Contratação Direta, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de gêneros alimentícios, destinados à Unidade de Alimentação e Nutrição do IFMG - Campus São João Evangelista, ~~especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo~~ conforme condições e exigências estabelecidas no Edital de Licitação nº **90002/2025** e seus anexos, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada

item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)										
	X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Preço de Referência	Prazo garantia ou validade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

Nota Explicativa: O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços. (§ 4º, art. 18 do Decreto Nº11.462, de 2023.)

Nota Explicativa: No artigo 82, § 3º, da Lei 14.133, permite-se o registro de preços com indicação limitada a unidades de contratação, sem indicação do total a ser adquirido, apenas nas seguintes situações:

- I - quando for a primeira licitação para o objeto e o órgão ou entidade não tiver registro de demandas anteriores;
- II - no caso de alimento perecível;
- III - no caso em que o serviço estiver integrado ao fornecimento de bens.

Nessas situações, é obrigatória a indicação do valor máximo da despesa e é vedada a participação de outro órgão ou entidade na ata.

O artigo 4º do Decreto 11.462, de 31/3/2023, possui a mesma redação da lei.

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

Nota Explicativa: A listagem deve obedecer a ordem prevista no inciso II e § 2º do art. 18 do Decreto nº 11.462, de 2023.

3. **ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

Nota Explicativa: Não havendo órgãos participantes, suprimir o item 3. O órgão gerenciador, previamente à abertura do certame, deverá registrar sua Intenção de Registro de Preços – IRP, com prazo mínimo de oito dias úteis, contado a partir do 1º dia útil subsequente à data da intenção de registro de preços no SRP digital e no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, antes de publicar o Edital. (art. 9º do Decreto nº 11.462/2023)

- 3.1. O órgão gerenciador será o (nome do órgão).
- 3.2. Além do gerenciador, não há ou são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes	Unidade	Quantidade

4. **DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Nota Explicativa: Verificar no processo de Licitação/contratação qual foi a opção adotada, conforme norma descrita abaixo:

A possibilidade de vedação de adesão existe, por exemplo, na hipótese do parágrafo único do art. 4º do Decreto: "Art. 4º É permitido o registro de preços com indicação limitada a unidades de contratação, sem indicação do total a ser

adquirido, apenas nas seguintes situações:

I - quando for a primeira licitação ou contratação direta para o objeto e o órgão ou a entidade não tiver registro de demandas anteriores;

II - no caso de alimento perecível; ou

III - no caso em que o serviço estiver integrado ao fornecimento de bens.

Parágrafo único. Nas situações referidas no caput, é obrigatória a indicação do valor máximo da despesa e é vedada a participação de outro órgão ou entidade na ata."

Além disso, em razão da capacidade de gerenciamento do gerenciador, ele pode negar adesões posteriores, conforme art. 7º, I e XI, do Decreto: "Art. 7º Compete ao órgão ou à entidade gerenciadora praticar todos os atos de controle e de administração do SRP, em especial:

I - realizar procedimento público de intenção de registro de preços - IRP e, quando for o caso, estabelecer o número máximo de participantes, em conformidade com sua capacidade de gerenciamento;

[...]

XI - deliberar quanto à adesão posterior de órgãos e entidades que não tenham manifestado interesse durante o período de divulgação da IRP;"

Assim, desde que devidamente justificado nos Estudos Técnicos Preliminares, poderá ser vedada a adesão, de forma prévia, a órgãos não participantes.

OU

4.2. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.2.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.2.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.2.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.3. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.3.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.4. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.5. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.7. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.8. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.9. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.10. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.11. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item

5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios

definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços

poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

E, por estarem justos e contratados, foi lavrado o presente Contrato e disponibilizado por meio eletrônico através do Sistema Eletrônico de Informações (SEI), conforme Portaria nº 1151 de 27 de setembro de 2017 do IFMG e respeitando o Decreto Presidencial nº 8539 de 8 de outubro de 2015, ao qual depois de lido e achado conforme vai assinado pelas partes e por duas testemunhas.

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)									
	Especificação	Marcas (se exigida no edital)	Modelos (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Preço de Referência	Prazo garantia ou validade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
X										

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)									
X	Especificação	Marcas (se exigida no edital)	Modelos (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Preço de Referência	Prazo garantia ou validade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Atualização: maio/2023 Ata de Registro de Preços – Lei nº 14.133, de 2021. Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação. Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

São João Evangelista, 25 de março de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Ritele Márcia de Souza**, **Coordenador(a) de Contratos**, em 25/03/2025, às 14:10, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2242392** e o código CRC **8AD9639C**.

23214.000504/2025-86

2242392v1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS

Campus São João Evangelista
Diretoria de Administração e Planejamento
Setor de Compras

Avenida Primeiro de Junho - Bairro Centro - CEP 39705-000 - São João Evangelista - MG
3334122904 - www.ifmg.edu.br

ANEXO XIII

CADASTRO DE USUÁRIO EXTERNO – SEI IFMG

(LICITANTE: Este modelo deverá ser preenchido por você modificando os textos em destaque para se adequar aos padrões do IFMG.)

Nome completo e sem abreviaturas:	Estado Civil:
Registro Geral (Identidade):	Órgão Expedidor:
CPF:	Telefone comercial fixo com DDD:
Telefone celular com DDD:	Telefone residencial fixo com DDD:
Endereço comercial:	
Endereço residencial:	
Endereço eletrônico institucional (e-mail):	

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA E VERACIDADE

Declaro aceitar os termos e condições que regem o processo eletrônico, previstos no Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015, e demais normas aplicáveis, admitindo como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login e senha) e tendo como consequência a responsabilidade pelo uso indevido das ações efetuadas, as quais serão passíveis de apuração de responsabilidade civil, penal e administrativa.

Declaro, ainda, que são de minha exclusiva responsabilidade:

1. O **sigilo da senha de acesso**, não sendo oponível, em qualquer hipótese, alegação de uso indevido;
2. É de inteira responsabilidade da empresa manter todos os dados atualizados perante ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, durante a vigência do contrato ou outro instrumento jurídico;
3. A **conformidade entre os dados informados** no formulário eletrônico de peticionamento e os constantes do documento protocolizado, incluindo o preenchimento dos campos obrigatórios e a

anexação dos documentos essenciais e complementares;

4. A **confeção da petição e dos documentos digitais** em conformidade com os requisitos estabelecidos pelo sistema, no que se refere ao formato e ao tamanho dos arquivos transmitidos eletronicamente;
5. A **conservação dos originais em papel de documentos digitalizados** enviados por meio de peticionamento eletrônico até que decaia o direito da Administração Pública de rever os atos praticados no processo, para que, caso solicitado, sejam apresentados ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais para qualquer tipo de conferência;
6. A **verificação**, por meio do recibo eletrônico de protocolo, do recebimento dos documentos transmitidos eletronicamente;
7. A realização por meio eletrônico de todos os atos e comunicações processuais entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais, o usuário ou a entidade porventura representada, não sendo admitidas intimação ou protocolização por meio diverso, exceto nas situações em que for tecnicamente inviável ou em caso de indisponibilidade do meio eletrônico cujo prolongamento cause danos relevante à celeridade do processo ou outra exceção prevista em instrumento normativo próprio;
8. A observância de que os atos processuais em meio eletrônico se consideram realizados no dia e na hora do recebimento pelo SEI-IFMG, considerando-se tempestivos os atos praticados até às 23 horas e 59 minutos e 59 segundos do último dia do prazo, considerado sempre o horário oficial de Brasília/DF, independente do fuso horário em que se encontre o usuário externo;
9. A **consulta periódica ao SEI-IFMG** ou ao sistema por meio do qual efetivou o peticionamento eletrônico, a fim de verificar o recebimento de intimações, considerando-se realizadas na data em que efetuar sua consulta no sistema ou, não efetuada a consulta, quinze dias após a data de sua expedição;
10. As condições de sua rede de comunicação, o acesso a seu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transmissões eletrônicas; e
11. A **observância dos períodos de manutenção programada**, que serão realizadas, preferencialmente, no período da 0 hora dos sábados às 22 horas dos domingos ou da 0 hora às 6 horas nos demais dias da semana, ou qualquer outro tipo de indisponibilidade do sistema.

Para que este Cadastro seja aprovado, o usuário deve apresentar ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais os seguintes documentos, juntamente com o presente Termo assinado (pode o presente Termo ser assinado com Certificado Digital e Assinatura digital ou assinatura conforme documento de Identificação apresentado), apresentando juntamente as cópias dos seguintes documentos:

- Comprovante de Endereço Residencial dos últimos 90 dias
- Comprovante de Endereço Comercial dos últimos 90 dias;
- Registro Geral (Identidade)
- CPF;
- Contrato Social;
- Última alteração contratual;
- Procuração com poderes legais de representação registrada em cartório (caso haja).

Belo Horizonte, _____ de _____ de _____.

Assinatura: _____

Nome Legível: _____

Assinatura conforme documento com foto apresentado e carimbo ou assinatura com certificado digital
São João Evangelista, 02 de abril de 2025.

23214.000504/2025-86

2253093v1



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus São João Evangelista
Diretoria de Administração e Planejamento
Setor de Compras

Avenida Primeiro de Junho - Bairro Centro - CEP 39705-000 - São João Evangelista - MG
3334122904 - www.ifmg.edu.br

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA (papel timbrando da empresa)

PREGÃO Nº 90002/2025		PROCESSO Nº.: 23214.000504/2025-86	
PROPONENTE:			
CNPJ:			
TELEFONE:		Celular:	
E-MAIL:			
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CIDADE:	UF:	
CEP:			
BANCO:	AGÊNCIA:	CONTA BANCÁRIA:	

Apresentamos a V.S^a, nossa proposta de preços para o fornecimento dos produtos abaixo relacionados, nos termos do Edital e Anexos.

ITEM	MATERIAL	Marca	Modelo	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01							
02							
03							
04							
Valor Global: R\$							
Valor Global Por Extenso:							

OBJETO: Implantação do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS para Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados à Unidade de Alimentação e Nutrição do IFMG - Campus São João Evangelista, por 1 (um) ano contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas no edital e seus anexos.

Os valores unitários propostos serão os valores registrados para fins de contratações futuras dentro da validade de 12 meses.

O prazo de entrega e de garantia do produto será de acordo com o estipulado no Anexo I - Termo de Referência.

Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência. Declaramos que os produtos a serem entregues estarão em perfeitas condições, serão novos e nunca antes utilizados.

Declaramos que responderemos, mesmo após o recebimento definitivo, pela detecção ou descobrimento de defeitos ocultos promovendo a sua substituição.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico, administrativo, frete, impostos, seguros, taxas ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos. Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a entregá-lo no prazo determinado no documento de convocação, assim, após cumpridas nossas obrigações, e para fins de posterior pagamento.

Declaro estar ciente que atendo todos os requisitos de habilitação e que responderei pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021), conforme condições do Edital e seus anexos.

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato devem constar no anexo IV do Edital.

Local e data

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

CPF

Carimbo

São João Evangelista, 24 de março de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Gracilane Elinaide de Lima, Membro da Comissão Permanente de Licitação**, em 24/03/2025, às 11:59, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2241281** e o código CRC **0FABD7DD**.

23214.000504/2025-86

2241281v1