Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

FDITAL

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO № 13/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO № 61/2024 MODELO DE DISPUTA: ABERTO

DA PARTICIPAÇÃO: EXCLUSIVO PARA ME/EPP COM PREFERÊNCIA REGIONAL

1. PREÂMBULO

O MUNICÍPIO DE NOVA ERA, ESTADO DE MINAS GERAIS, com sede Rua João Pinheiro, nº 91, Bairro Centro, em Nova Era – MG – CEP: 35.920-000, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará **Processo Licitatório Nº 61/2024**, na modalidade **Pregão Eletrônico nº 13/2024**, **para Registro de Preços**, do **tipo MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 10.024/2019, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 1.549/2008, que regulamenta o pregão eletrônico no município de Nova Era/MG e demais condições fixadas neste edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

DIA: 19 DE ABRIL DE 2024

HORÁRIO DE INÍCIO DA DISPUTA: 8h30min (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.ammlicita.org.br

2 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- **2.1** O pregão, na forma eletrônica será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança criptografia e autenticação em todas as suas fases.
- **2.2** Os trabalhos serão conduzidos por servidor público do Município de Nova Era, nomeado para cargo de Pregoeiro, através da Portaria nº 47/2022 e equipe de apoio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações" constante da página eletrônica **www.ammlicita.org.br.**
- **2.3** As comunicações referentes ao certame serão publicadas nos sites **www.novaera.mg.gov.br** e **www.ammlicita.org.br**, na aba de licitações. As demais condições constam do presente edital, seus anexos.

3 - OBJETO

3.1 - Constitui objeto da presente licitação o registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para o fornecimento da merenda escolar, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, nas quantidades, qualidades e condições descritas no anexo I (termo de referência).

4 - ÁREA SOLICITANTE

4.1 - Faz parte do referido edital a Secretaria de Educação.

5 – CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES.

5.1 - É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de **esclarecimentos** sobre o **ato convocatório do pregão** e seus **anexos**, observado, para tanto, o prazo de <u>até 3 dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.</u>



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **5.1.1** Os esclarecimentos pretendidos serão dirigidos ao Pregoeiro, preferencialmente pelo sistema no endereço **www.ammlicita.org.br**, através de e-mail **compras@novaera.mg.gov.br** ou através de protocolo no setor de compras e licitações da Prefeitura Municipal de Nova Era/MG.
- **5.1.2** Não serão respondidos questionamentos orais (através de telefone).
- **5.1.3** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de **02 dias úteis**, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- **5.1.4** No campo "mensagens" serão disponibilizadas, além das respostas, outras informações que o Pregoeiro julgar importantes, razão pela qual os interessados devem consultar o *site* com frequência.
- **5.2** É facultado a qualquer interessado a apresentação de pedido de **providências** ou de **impugnação** ao **ato convocatório do pregão** e seus **anexos**, observado, para tanto, o prazo de **até 3 dias úteis anteriores** à **data fixada para abertura da sessão pública**.
- **5.2.1** A impugnação ou pedido de providências será dirigido ao Pregoeiro, preferencialmente pelo sistema no endereço **www.ammlicita.org.br**, através de e-mail **compras@novaera.mg.gov.br** ou através de protocolo no setor de compras e licitações da Prefeitura Municipal de Nova Era/MG.
- **5.2.2** A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de **02 dias úteis**, contado da data de recebimento da impugnação.
- **5.2.3** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- **5.2.4** Qualquer modificação no edital exige divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- **5.2.5** A decisão do Pregoeiro será divulgada no *site* do Município, aba licitação e no sistema **www.ammlicita.org.br** para conhecimento de todos os interessados.

6 – LOCAL ONDE PODERÁ SER EXAMINADO O EDITAL E SER ADQUIRIDO

6.1 - O edital encontra-se disponível na internet, nos *sites* **www.novaera.mg.gov.br/licitacoes** e **www.ammlicita.org.br,** para acesso e download por qualquer interessado, sem ônus, independentemente de qualquer pagamento. Não será fornecido edital por fac-símile e pelos correios.

7 – CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- **7.1** Poderão participar desta licitação empresas individualmente cujo objeto social seja compatível com o objeto licitado, e em condições de atender todas as exigências deste pregão, constantes deste Edital, termo de referência e seus Anexos, e que estejam devidamente credenciadas, através do site **www.ammlicita.org.br.**
- **7.1.1** Para participação na licitação, os interessados deverão credenciar-se diretamente ao Portal da AMM **www.ammlicita.org.br**, até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do pregão.
- **7.1.2** Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida através da empresa Licitar Digital, pelo telefone: **(31) 3191-7001**, *chat* disponível no *site* <u>www.ammlicita.org.br</u> ou através do *e-mail* contato@licitardigital.com.br.
- **7.1.3** 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, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.1.4 - 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.

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

7.2 - O licitante que cumprir os requisitos legais para qualificação como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), conforme art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e que não esteja sujeito a quaisquer dos impedimentos do parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, **deverá declarar**, em campo próprio, no sistema eletrônico, sua condição de ME ou EPP.

PARA CONHECIMENTO: Benefícios exclusivos para as ME, EPP e equiparadas conforme Lei 14.133/21¹.

A obtenção 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. O Licitante deverá apresentar declaração de observância desse limite na licitação junto aos documentos de habilitação.

O licitante que deixar de assinalar o campo da Declaração de ME/EPP não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

Os licitantes deverão também declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, quando do registro de sua proposta comercial, que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta atende às exigências do edital.

- **7.3** O documento comprobatório do enquadramento do licitante como ME ou EPP **deve ser apresentado junto dos documentos de habilitação**, mediante a apresentação de:
- **a Se inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis,** declaração de enquadramento arquivada ou a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, ou equivalente, da sede da pequena empresa;
- **b Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas,** declaração de enquadramento arquivada ou a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou equivalentes, da sede da pequena empresa.
- **c O licitante optante pelo Regime do Simples Nacional** deverá apresentar Declaração de Opção pelo "Simples Nacional".

¹ Art. 4º Aplicam-se às licitações e contratos disciplinados por esta Lei as disposições constantes dos <u>arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.</u>

^{§ 1}º As disposições a que se refere o caput deste artigo não são aplicadas:

I - no caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

II - no caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

^{§ 2}º A obtenção de benefícios a que se refere o caput deste artigo 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, devendo o órgão ou entidade exigir do licitante declaração de observância desse limite na licitação.

^{§ 3}º Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato na aplicação dos limites previstos nos §§ 1º e 2º deste artigo.



- OBS: O licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos, civil, penal e administrativamente.
- 7.4 Não será admitida nesta licitação a participação de empresas nas seguintes condições:
- **7.4.1** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;
- **7.4.2** 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;
- **7.4.3** 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;
- **7.4.4 -** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- **7.4.5** 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;
- **7.4.6** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- **7.4.7** 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;
- 7.4.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;
- **7.4.9** Pessoas jurídicas reunidas em consórcio²;
- 7.4.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público OSCIP, atuando nessa condição;
- **7.4.11** 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 2021³.
- **7.5** O impedimento de que trata o item 7.4.4 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.
- **7.6** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 7.4.2 e 7.4.3 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.
- 7.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

² **NOTA EXPLICATIVA**: Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em "consórcio" no Pregão em tela.

³ Art. 9º É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei: (...)

^{§ 1}º Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público de órgão ou entidade licitante ou 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.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **7.8** O disposto nos itens 7.4.2 e 7.4.3 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.
- **7.9** 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 <u>Lei nº</u> 14.133/2021.
- **7.10** A vedação de que trata o item 7.4.8 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.
- 7.11 Aplica-se automaticamente a este edital o critério de Preferência Regional "Região do Médio Piracicaba", consideradas para esse fim as empresas sediadas nos municípios de: Alvinópolis, Bela Vista de Minas, Itabira, João Monlevade, Nova Era, Rio Piracicaba, Santa Bárbara, São Domingos do Prata, São Gonçalo do Rio Abaixo/MG, observado o disposto no art. 48, § 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e na Lei Municipal nº 2167/2021.
- 7.11.2 A aplicação do critério regional se justifica pela necessidade de melhores condições de entrega, promoção do comércio regional, além do que, a necessidade de fomentar os pequenos empresários. Em pesquisa realizada no cadastro de empresas municipais, há no mínimo 03 (três) empresas que possuem capacidade de atender ao objeto do presente edital sediadas na região do médio Piracicaba.
- 7.12 Visando a economia processual e atendimento do interesse público, caso não sejam credenciados no mínimo 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME/EPP, e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório, poderá ser admitida a participação de empresas que não se enquadrem como ME/EPP, nos termos do inciso II do art. 49 da Lei Complementar n° 123 de 2006.

8 - DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA

- **8.1** O credenciamento das empresas interessadas a participar deste Pregão ocorrerá no sítio da AMM (**www.ammlicita.org.br**), até horário fixado neste Edital para apresentação da proposta e início do pregão.
- **8.2** Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e **senha pessoal**, informando- se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.
- **8.2.1.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

9. PROPOSTA COMERCIAL (ELETRÔNICA E DIGITADA)

- **9.1** A proposta com o valor dos itens, marca/modelo (quando for o caso) e demais informações, <u>DEVERÃO</u> ser inseridas em campo próprio, no sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura das propostas, vedada a identificação do titular da proposta até a conclusão da fase de lances.
- **9.1.1** Deverá ser observado o preço de referência do objeto, constante do Termo de Referência, Anexo I, extraído de pesquisa de preços de mercado, não devendo o preço final ofertado ultrapassar tal valor, tido como preço máximo.
- 9.1.2 Os valores deverão ser expressos em moeda corrente do país, com 2 (duas) casas decimais.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **9.1.3** A proposta e os lances deverão referir-se ao valor total para a execução da integralidade do objeto, não se admitindo propostas para sua execução parcial.
- **9.1.4** O objeto deverá estar totalmente e estritamente dentro das especificações contidas neste edital.
- **9.2** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- **9.3** O licitante **PROVISORIAMENTE CLASSIFICADO EM PRIMEIRO LUGAR**, detentor da proposta de menor preço, deverá encaminhar ao Pregoeiro, via *e-mail*, e em original, se for solicitado pelo Pregoeiro, na forma e prazos descritos abaixo:
- **9.3.1** Proposta comercial expressa, ajustada ao preço final, conforme Modelo do Anexo II, ou em modelo próprio, desde que contenha todas as informações ali previstas, com descrição completa do objeto, indicação do valor unitário e total de cada item do objeto, marca/ modelo (quando for o caso), identificação da empresa proponente, nº do CNPJ ou CPF, endereço, números de telefone e fac-símile, *e-mail* e assinatura do seu representante legal ou credenciado, devidamente identificado e qualificado, sem emendas, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo ao Município ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo.
- **9.3.2** Documentos comprovando o poder de representação do signatário da proposta, caso não seja sócio da empresa do licitante, sendo procuração, se pública ou com firma reconhecida, e procuração e documento de identidade, se particular.

Obs: A proposta e demais documentos relacionados acima deverão ser enviados em até 02 (dois) dias úteis posterior a sessão do pregão, caso solicitado.

- **9.4** A Proposta deverá ter prazo de validade de no mínimo de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação;
- **9.4.1** Caso esse prazo não esteja expressamente indicado na proposta comercial, ele será considerado como aceito para efeito de julgamento.
- **9.4.2** Decorridos 60 (sessenta) dias da data do recebimento das propostas, sem convocação para a contratação, os licitantes ficam liberados dos compromissos assumidos.
- **9.4.3** Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, 60 (sessenta) dias, poderá ser solicitada a prorrogação de sua validade a todos os licitantes classificados, por igual prazo, no mínimo, caso persista o interesse deste Município.
- **9.4.4** A prorrogação da validade das propostas, caso solicitada, nos termos do subitem anterior, dependerá do consentimento dos licitantes quanto à respectiva proposta.
- **9.5** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- **9.6** Nos preços cotados deverão estar incluídos todas as despesas necessárias à execução do objeto desta licitação sem qualquer ônus para o Município, tais como: fretes, tributos, encargos sociais e previdenciários.
- **9.7** A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto deste será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.
- **9.8** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, 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.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

10 - CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

10.1 - O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO**, representado pelo MENOR PREÇO POR ITEM, desde que observadas às especificações e demais condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Acórdão 8497/2022 Segunda Câmara (Tomada de Contas Especial, Relator Ministro-Substituto Marcos Bemquerer)

Responsabilidade. Contrato administrativo. Superfaturamento. Solidariedade. Proposta de preço. Orçamento estimativo.

As empresas que oferecem propostas com valores acima dos praticados pelo mercado, tirando proveito de orçamentos superestimados elaborados pelos órgãos públicos contratantes, contribuem para o superfaturamento dos serviços, sujeitando-se à responsabilização solidária pelo dano evidenciado.

- 10.2 Será desclassificada a proposta comercial que:
- 10.2.1 não se refira à integralidade do objeto;
- 10.2.2 não atenda às exigências estabelecidas neste edital ou em diligência;
- 10.2.3 apresentar proposta final com preço superior ao preço máximo estipulado no edital;
- 10.2.4 que identifique o licitante.
- **10.3** Tenha suas amostras ou folders (quando for o caso) considerados em desacordo com as especificações deste Edital e da legislação aplicável, ou que não sejam entregues no prazo determinado, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro.
- **10.3.1** Para apresentar amostra (se solicitado) deverá seguir o que consta no anexo I (termo de referência) deste edital.
- **10.4** Apresente preço simbólico, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração; ou superestimados ou, ainda, manifestamente inexequíveis, assim considerados nos termos do disposto no art. 49, III da Lei nº 14.133/21.
- **10.4.1** Será considerada irrisória a proposta que não apresente valor mínimo necessário para cobrir os custos com salários, encargos sociais e trabalhistas, insumos e tributos incidentes;
- **10.4.2** Se o Pregoeiro entender que o preço é inexequível, fixará prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade⁴ de seu preço por meio de planilha de custos elaborada pelo próprio licitante, sujeita a exame pela Administração, e contratações em andamento com preços semelhantes, além de outros documentos julgados pertinentes pelo Pregoeiro;
- **10.4.3** Não havendo a comprovação da exequibilidade do preço, a proposta será desclassificada, sujeitando-se o licitante às sanções legais;
- **10.5** Não indique expressamente a marca, conforme especificações do Anexo I (exceto quando for serviço).
- **10.6** Na análise das propostas não será considerada qualquer oferta de vantagem.
- **10.7** Quaisquer erros de soma e/ou multiplicação apurados nos itens componentes da planilha de preços serão corrigidos pelo Pregoeiro;

(...)

IV - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

(...)

⁴ Art. 59. Serão desclassificadas as propostas que:

^{§ 2}º A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do **caput** deste artigo.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **10.8** Serão corrigidos os valores dos preços unitários ou do preço total do item, conforme a divergência apurada, de forma a prevalecer, sempre, o valor total menor ou igual ao valor do lance ofertado na sessão do Pregão ou o valor negociado com o Pregoeiro, após diligência e mediante expressa anuência do licitante.
- 10.8.1 Após anuência do licitante, a correção será consignada em ata de julgamento.
- 10.8.2 Serão desconsiderados os valores a partir da terceira casa decimal.
- **10.9** O Pregoeiro poderá, no julgamento das propostas e da documentação, desconsiderar evidentes falhas formais sanáveis e que não afetem o seu conteúdo.
- **10.10 -** As propostas e documentação apresentadas poderão ser submetidas à apreciação da área solicitante para verificação do atendimento ao objeto licitado, mediante parecer fundamentado.

11 - PARTICIPAÇÃO E PROCEDIMENTOS DA SESSÃO DO PREGÃO

- **11.1** A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á pelo acesso ao site <u>www.ammlicita.org.br</u> e subsequente registro da Proposta Comercial por meio do sistema eletrônico, observada a data e horário limite estabelecidos no caput deste Edital.
- **11.1.1** O acesso ao sistema e encaminhamento da proposta devem ser feitos pelos licitantes na página inicial do *site* **www.ammlicita.org.br**, opção "Acesso ao Usuário".
- **11.2** Na data e hora estabelecidas neste edital, a sessão pública do Pregão Eletrônico será iniciada, com a abertura e divulgação das Propostas Comerciais, sendo avaliada a aceitabilidade das mesmas pelo Pregoeiro, **mantido o sigilo estabelecido pelo sistema.**
- **11.3** Realizado o acesso à sessão do pregão, no dia e hora definidos para a realização da sessão, o sistema apresentará a relação das licitações para as quais o fornecedor teve propostas classificadas.
- **11.4** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da etapa de lances, exclusivamente pelo meio eletrônico, observado o horário de duração e as regras estabelecidas neste edital, vedada a identificação do titular do lance.
- **11.4.1** Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente **mediante troca de mensagens**, em campo próprio do sistema eletrônico.
- **11.4.2** Alegações posteriores não serão aceitas, caso o licitante não efetue lances.
- **11.5** A cada lance ofertado o licitante será imediatamente informado pelo sistema sobre seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- **11.5.1** Neste Pregão o modo de disputa adotado é o aberto, assim definido no inciso I art. 31º do Decreto n.º 10.024/2019.
- **11.5.2** O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, R\$ 0,01 (um centavo), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.
- **11.5.2** Durante o transcurso da etapa de lances, será informado, em tempo real, o valor do menor lance de cada licitante registrado pelo sistema.
- **11.5.3** 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 inexequível.
- 11.6 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 11.6.1 O modo de disputa adotado para lances é o "ABERTO" e será realizado da seguinte forma:
- a) A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- b) A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- c) Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- d) Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto na letra "b", o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.
- **11.7** O licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer outro válido para o item ou lote.
- **11.8** Permanecerá válida a proposta comercial encaminhada pelo sistema na hipótese de o licitante não encaminhar lances, sendo considerada para a classificação final.
- **11.9** Se os licitantes não ofertarem lances será verificada a conformidade da proposta de menor preço em relação ao valor estimado da contratação.
- **11.10** Problemas na operação do sistema deverão ser comunicados pelos licitantes, imediatamente ao provedor: **www.ammlicita.org.br** .
- **11.11** Havendo desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção de lances. O Pregoeiro, quando possível, continuará a gerenciar a sessão, sem prejuízo dos atos realizados.
- **11.12** Se a desconexão do pregoeiro durante a etapa de lances persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será automaticamente suspensa, sendo reiniciada apenas após comunicação expressa aos participantes, informando data e horário para continuação da disputa.
- 11.13 Se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por ME ou EPP, e houver proposta apresentada por ME ou EPP com valor até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço, estará configurado o empate previsto no art. 44, § 2º, da Lei Complementar nº 123/06. (Somente para quando a licitação for para ampla concorrência).
- 11.14 Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- **11.14.1** A ME/EPP mais bem classificada será convocada, para no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada classificada em 1º lugar no certame, sob pena de preclusão do exercício do direito de preferência.
- **11.14.2** Caso a ME/EPP mais bem classificada, em situação de empate ficto, utilize seu direito de preferência, será classificada em primeiro lugar e dar-se-á prosseguimento à sessão.
- **11.14.3** Se a ME/EPP mais bem classificada não exercer o seu direito de preferência, na forma do subitem anterior, serão convocadas as demais ME ou EPP remanescentes, cujas propostas estiverem no limite estabelecido no item 11.13, na ordem de classificação, para o exercício do direito de preferência.
- **11.14.4** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME ou EPP que se encontrem nesse limite, o sistema realizará sorteio, entre essas empresas, para definir a que primeiro poderá apresentar novo lance.
- **11.14.5** Não havendo ME/EPP, em situação de empate ficto, que utilize o direito de preferência, prosseguir-se-á a sessão observando-se a classificação da etapa de lances.
- **11.14.6** Será classificado em primeiro lugar o licitante que, ao final da etapa de lances, após aplicação do direito de preferência instituído pela Lei Complementar nº 123/06, ofertar o menor preço.
- **11.15.7** Caso persista o empate entre licitantes que não atenda as hipóteses acima, o critério de desempate será aquele previsto no <u>art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021</u>⁵

⁵ Art. 60. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **11.15** Encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro poderá negociar, via "chat", diretamente com o licitante que tiver apresentado o lance de menor preço, para que possa ser obtida melhor proposta, bem como decidir sobre sua aceitação.
- **11.16** Os licitantes, a qualquer momento, após finalizada a disputa do item ou lote, poderão registrar seus questionamentos para o Pregoeiro via Sistema, por meio do "chat". Todas as mensagens constarão do histórico da "Ata de Sessão do Pregão".
- **11.17** Os questionamentos formulados pelos licitantes serão respondidos no *link* "Enviar Mensagens".
- **11.18** Quando necessário, o Pregoeiro poderá estabelecer prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seus preços por meio de documentos.
- 11.19 A documentação de habilitação e declarações (As declarações deverão ser assinada por representante legal da licitante ou por procurador, munido de procuração hábil, nos termos da Lei), prevista na cláusula 12 deste edital, e o documento comprobatório do enquadramento do licitante como ME ou EPP deverão ser anexadas em campo próprio do sistema POR TODOS OS LICITANTES até o dia e horário definido neste edital e sendo aceitável a oferta de menor preço, será analisada SOMENTE a documentação do licitante classificado em primeiro lugar.
- **11.19.1** Caso a empresa não faça a inserção dos documentos em campo próprio do sistema implicará na desclassificação da empresa.⁶
- **11.19.2** Se julgar necessário o pregoeiro poderá solicitar que tais documentos sejam encaminhados também no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após encerrada a sessão do Pregão, para o e-mail **sosu@novaera.mg.gov.br** (limite de 25 MB por e-mail).
- **11.20** Impugnado algum documento pelos demais licitantes, o detentor do menor preço deverá produzir prova de sua exatidão, em prazo a ser definido pelo Pregoeiro para cumprimento da diligência.
- **11.21** Os documentos originais poderão ser solicitados, por determinação do Pregoeiro, quando julgar necessário, para apresentação em 2 (dois) dias úteis, com vistas à confirmação da autenticidade.
- **11.22** Os prazos acima poderão ser prorrogados, a pedido do licitante, com justificativa aceita pelo Pregoeiro, desde que apresentado requerimento no prazo inicialmente concedido.
- **11.23** Após a disputa de preços e habilitação dos fornecedores, o pregoeiro dará oportunidade para **manifestação de interção de interpor recurso** estabelecendo prazo de no máximo 15 min. para envio, via sistema da **manifestação** em recorrer (A apresentação do recurso deverá ocorrer conforme clausula 13 deste edital).

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

Art. 19. Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica:

(...)

II - remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos complementares;

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

II - 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;

III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento; (Vide Decreto nº 11.430, de 2023) Vigência

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

^{§ 1}º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - 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;

II - empresas brasileiras;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

^{§ 2}º As regras previstas no **caput** deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no <u>art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.</u>

⁶ Decreto Federal nº 10.024/19



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **11.24** O licitante, cuja proposta comercial tenha sido desclassificada antes da etapa de lances, interessado em recorrer, também deverá manifestar a sua **intenção** de interpor recurso.
- **11.25** Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes.

12 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

12.1 - TODAS AS EMPRESAS participantes **DEVERÃO** anexar em campo próprio do sistema até o dia e horário definido neste edital a documentação relacionada abaixo, e sendo aceitável a oferta de menor preço, será analisada **SOMENTE** a **DOCUMENTAÇÃO** do licitante **CLASSIFICADO EM PRIMEIRO LUGAR.**

12.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- **12.2.1** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- **12.2.2** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- **12.2.3** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- **12.2.4** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

12.3 - HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA

- 12.3.1 Comprovante de inscrição no CNPJ
- **12.3.2** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, **se houver**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual
- **12.3.3** Prova de regularidade com INSS (seguridade social), e tributos federais e dívida ativa da união (certidão conjunto);
- 12.3.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- **12.3.5** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal;
- **12.3.3** Prova de regularidade com FGTS (fundo de garantia por tempo de serviço) que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- **12.3.6** Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT).

Nota: são válidas para comprovação de regularidade as certidões positivas com efeito de negativas expedidas pelos respectivos órgãos.

12.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA:

12.4.1 - Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, Concordata expedida pelo FORO de domicílio da proponente, dentro do prazo de validade previsto na mesma, referente à data de abertura desta licitação, admitindo-se certidões digitais.

12.5 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

12.5.1 – Certidões ou **atestados**, regularmente emitidos pelo conselho profissional competente, <u>quando</u> <u>for o caso</u>, que demonstrem capacidade operacional na execução de serviços/produtos similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior.

12.6 - DECLARAÇÕES

- **12.6.1** Os **LICITANTES** deverão apresentar as seguintes declarações:
- a) Declaração de que atendem aos requisitos de habilitação,
- **b) 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.
- c) Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- **12.6.2 O declarante responderá pela veracidade das informações prestadas**, na forma da lei, e deverá ser assinada por representante legal da licitante ou por procurador, munido de procuração hábil, nos termos da Lei. Modelo anexo IV deste edital.
- 12.6.3 Declaração de condições de ME/EPP ou equiparada, acompanhada da certidão comprobatória do enquadramento conforme disposto no item 7.3 deste edital

12.7 - DOS DOCUMENTOS

IMPORTANTE: Em caso de documentos (DECLARAÇÕES) firmados por assinatura digital, deverá ser providenciado pelo licitante a remessa do comprovante/autenticidade da assinatura eletrônica emitido pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informação – ITI⁷, ou, ainda, deverá ser providenciada a apresentação/envio de mídia contendo o arquivo digital original para verificação/autenticação de conformidade da assinatura com a regulamentação da ICP-Brasil, quando solicitado pelo Pregoeiro.

Caso as declarações sejam assinadas manualmente, poderão ser autenticadas em cartório ou por servidor público competente, mediante cotejo do documento original.

- **12.7.1** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- c) Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de licitação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- **12.7.2** O Pregoeiro e a equipe de apoio efetuarão consulta ao *site* da Receita Federal para certificação sobre a regularidade da inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ, em observância à legislação pertinente, confirmando, ainda, a autenticidade dos demais documentos extraídos pela internet, junto aos *sites* dos órgãos emissores, para fins de habilitação.
- **12.7.2** Sob pena de **inabilitação**, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ ou CPF e endereço respectivo, observandose que:

Verificador de Conformidade do Padrão de Assinatura Digital ICP-Brasil é um serviço gratuito disponibilizado pelo Instituto Nacional de Tecnologia da Informação – ITI, disponível em https://verificador.iti.gov.br/



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- 12.7.2.1 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- 12.7.2.2 Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- **12.7.2.3** se o licitante for **matriz**, e o **executor** do contrato for **filial**, deverão ser apresentados tanto os documentos da **matriz** quanto os da **filial**⁸;
- **12.7.2.4** serão dispensados da **filial** aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da **matriz**.
- **12.7.3** Os documentos que não possuírem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor, deverão ser datados dos últimos 180 (noventa) dias até a data de abertura da sessão inaugural.
- **12.7.4** Os documentos exigidos neste Edital poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia legível, autenticada por cartório competente, com exceção dos extraídos pela internet, com vigência plena na data fixada para sua apresentação.

13 - RECURSO ADMINISTRATIVO

- **13.1** Por ocasião do final da sessão, a proponente que participou do **PREGÃO** deverá **manifestar** imediata e motivadamente a intenção de **recorrer**, conforme item 11.20 deste edital.
- 13.1.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão.
- **13.2** Havendo intenção de interposição de **recurso** contra qualquer etapa / fase / procedimento do **PREGÃO**, a proponente interessada deverá manifestar-se imediata e motivadamente a respeito via sistema, procedendo-se, inclusive, o registro das razões em ata, juntando memorial no prazo de 3 (três) dias, a contar da ocorrência.
- **13.3** As demais proponentes ficam, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do **RECORRENTE**.
- 13.3.1 Os recursos e ou contrarrazões deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- **13.4** 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.
- **13.5** Os autos deste Pregão eletrônico permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço e horários previstos neste Edital.
- **13.6** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **13.7** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

14 – DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

- **14.1** Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:
- a) Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) Revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;

⁸ **NOTA EXPLICATIVA**: Embora a matriz e a filial sejam estabelecimentos de uma mesma pessoa jurídica, o direito tributário confere tratamento específico aos diferentes estabelecimentos empresariais, considerando cada um deles um domicílio tributário. Logo, se a filial for a empresa a ser contratada para executar o objeto, o documento de regularidade fiscal deve ser apresentado em nome e de acordo com o seu CNPJ.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- c) Proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) ADJUDICAR o objeto e HOMOLOGAR a licitação.
- **14.2** Ao pronunciar a nulidade, a autoridade indicará expressamente os atos com vícios insanáveis, tornando sem efeito todos os subsequentes que deles dependam, e dará ensejo à apuração de responsabilidade de guem lhes tenha dado causa.
- **14.3** O motivo determinante para a revogação do processo licitatório deverá ser resultante de fato superveniente devidamente comprovado.
- **14.4 -** Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

15 - DIVULGAÇÃO DO RESULTADO DO PREGÃO

15.1. O resultado final do **PREGÃO** será publicado no Diário Oficial do Município de Nova Era e no site www.novaera.mg.gov.br sendo esta de responsabilidade do Município.

16 – PRAZOS E CONDIÇÕES DE ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS⁹

- **16.1** O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços é de 02 (dois) dias, contados da data da intimação, sob pena de o adjudicatário decair do direito de fazê-lo e incorrer em multa.
- **16.2** Decorrido o prazo de assinatura da Ata de Registro de Preços sem manifestação do adjudicatário, é facultado a Prefeitura Municipal de Nova Era, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços, devidamente atualizados, se for o caso, ou revogar o processo.
- **16.3** A existência de preços registrados não obriga o município de Nova Era a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de processo específico para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- **16.4** A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
- a) Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do <u>art. 23 da Lei</u> Federal nº 14.133/21;
- c) prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.
- 16.5 O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.
- **16.6** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.
- **16.7** As aquisições ou as contratações adicionais por ADESÃO, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.

 (\ldots)

XLVI - ata de registro de preços: documento vinculativo e obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, no qual são registrados o objeto, os preços, os fornecedores, os órgãos participantes e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no edital da licitação, no aviso ou instrumento de contratação direta e nas propostas apresentadas;

⁹ Art. 6° Para os fins desta Lei, consideram-se:



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **16.8** O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 16.9 O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.
- 16.10 Do contrato (quando for o caso)
- **16.10.1** O Município poderá, na forma do artigo 95 da Lei 14.133/21¹⁰, substituir o contrato por outros instrumentos hábeis.
- **16.10.2** O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

17 - DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

- 17.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- **17.1.1 -** 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;
- **17.1.2** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 17.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 17.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- **17.1.2.3** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou deixar de apresentar amostra; (quando for o caso).
- **17.1.2.4** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital; (quando for o caso).
- **17.1.3** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- **17.1.3.1** 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;
- **17.1.4** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 17.1.5 Fraudar a licitação;
- 17.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 17.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- **17.1.6.2** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- **17.1.6.3** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 17.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

¹⁰ Art. 95. O instrumento de contrato é obrigatório, salvo nas seguintes hipóteses, em que a Administração poderá substituí-lo por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço:

II - compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor.



- **17.2** Com fulcro na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- **17.2.1** Advertência;
- 17.2.2 Multa;
- **17.2.3** Impedimento de licitar e contratar e
- **17.2.4** 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.
- 17.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
- 17.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.
- 17.3.2 As peculiaridades do caso concreto.
- **17.3.3** As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- 17.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública.
- **17.3.5** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- **17.4** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- **17.4.1** Para as infrações previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- **17.4.2** Para as infrações previstas nos itens 17.1.4 a 17.1.7, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- **17.5** 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.
- **17.6** 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.
- 17.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, 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 a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 17.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 17.1.4 a 17.1.7, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 17.1.1 a 17.1.3 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.
- **17.9** 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 17.1.3, 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.
- **17.10** 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.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **17.11** 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.
- **17.12** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **17.13** A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

18 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- **18.1** As despesas decorrentes da presente aquisição onerarão os recursos Orçamentários:
- 02.04.03.12.306.0802.2045 3.3.90.30.00 ficha 261 fonte 1.500.000.1001
- 02.04.03.12.306.0802.2045 3.3.90.30.00 ficha 261 fonte 1.500.000.0000
- 02.04.03.12.306.0802.2045 3.3.90.30.00 ficha 261 fonte 1.552.000.1001
- **OBS:** Na licitação para registro de preços é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será utilizada quando da expedição do contrato ou outro instrumento hábil.

19 - PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

- **19.1** Para os fins do disposto neste edital a expressão Pequena Empresa serve para se referir à Microempresa e à Empresa de Pequeno Porte, definidas no art. 3° da Lei Complementar Federal n° 123/06, cuja *conforme disposto no item 7.3 deste edital*.
- **19.2** Esta licitação é exclusiva para participação de ME/EPP nos termos da Lei Complementar 123/2006, artigo 48, inciso I, para os itens em que os valores não ultrapassem o limite da lei.

20 - DISPOSIÇÕES GERAIS DESTE REGISTRO DE PREÇOS

- 20.1 É vedado o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.
- 20.2 Os preços poderão ser alterados conforme disposto no Art. 124, II, "d" da Lei 14.133/21.
- **20.3** Será aceito o registro de mais de um fornecedor, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.
- **20.4** Para aplicação do item 20.3, após a homologação da licitação, para **formalização e cadastro de reserva**, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- a dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original; e
- c será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- **20.5** O registro a que se refere o item 20.4 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- **20.5.1** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se referem o 20.4, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- a quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- b quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste edital.
- **20.6** É vedado à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto deste edital em seu prazo de validade, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.
- **20.7** A ata de registro de preços poderá ser cancelada quando:
- a descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- b não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste edital;
- d sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

OBS:

- O cancelamento do registro será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 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.
- **20.8** 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:
- **a** por razão de interesse público;
- **b** a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- **c** se não houver êxito nas negociações quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente.

21 - DISPOSIÇÕES FINAIS

- **21.1** A autoridade competente do Município de Nova Era poderá anular e revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anular por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito do pregoeiro, devidamente fundamentado.
- **21.2** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília DF
- 21.3 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- **21.4** 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.
- **21.5** 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.
- **21.6** Na análise da documentação e no julgamento das propostas comerciais, o Pregoeiro poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.
- **21.7** Havendo indício de conluio entre os licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, a Administração do Município de Nova Era comunicará os fatos verificados ao Ministério Público para as providências cabíveis.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- 21.8 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deva constar no ato da sessão pública.
- **21.9** O desatendimento de exigências meramente formais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público, Art. 12 III da Lei 14.133/21¹¹.
- **21.10** Os casos omissos serão dirimidos pelo pregoeiro, com observância da legislação regedora, em especial a Lei Federal nº 14.133/21 e Decreto Federal nº 10.024/19.

22 - ANEXOS

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo de Proposta Comercial;

ANEXO III – Modelo de Declaração de condições de ME, EPP ou equiparada;

ANEXO IV – Modelo de declaração completa.

ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preços

23. DO FORO

23.1 - As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Comum, no Foro da cidade de Nova Era/MG, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Nova Era, 04 de abril de 2024.

Edmar Gonçalves PREGOEIRO

Graziela Aparecida Oliveira Pinto SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Txai Silva Costa
PREFEITO MUNICIPAL

 $^{\rm 11}$ Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

(...)

III - o desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;

e,**e**

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ERA / MG

Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1 CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- **1.1.** Registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para assegurar continuidade do fornecimento da merenda escolar, para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme especificações e quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.2 O objeto da presente licitação tem a natureza de aquisição de bens e serviços comuns.
- **1.3** Os quantitativos dos itens são os discriminados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID
	Abacaxi, espécie <u>PÉROLA</u> . Frescos, íntegros, grau máximo no tamanho, aroma e	1600	UNID
	cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes		
	permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições		
	adequadas para o consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar		
	danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua		
1.	aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme.	100	
2.	Açafrão/curry em pó em pacotes de 50 gramas cada	180	PCT
	Açúcar cristal de cor clara e sem sujidade, embalados em pacotes de polietileno	1000	PCT
3.	de 05 Kg acondicionados em fardos de 25 kg.		
	Adoçante líquido, tipo dietético, à base de stévia ou sucralose, acondicionado em	30	UNID
	frascos plásticos de 100ml, com bico dosador, prazo de validade superior a 10		
4.	(dez) meses, a contar do recebimento.	200	1/6
	Alho descascado, graúdos, frescos, íntegros , bulbo inteiriço, de boa qualidade,	300	KG
	firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, parasitas e larvas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante,		
5.	prazo de validade e peso líquido.		
٥.	Ameixa desidratada sem caroço em embalagem de 500 gramas devidamente	200	KG
	identificada com o nome do fabricante, marca, peso líquido, informação	200	KG
	nutricional, lote, data de fabricação e validade. Data de fabricação no máximo 30		
6.	dias anterior à data da entrega. Será cotado o valor de 1 kg.		
7.	Amendoim tipo 1, grão cru, catado, embalagem com 500 gramas.	200	PCT
8.	Amido de milho em pó, em embalagem de 500 gramas, livre de umidade.	200	PCT
	Arroz agulhinha, beneficiado, polido tipo 01, classe longo fino, umidade máxima	1750	PCT
	14%, máximo quebrados 10%, embalados em pacotes transparentes de 05 kg,		
9.	acondicionados em fardos de 30kg.		
10.	Aveia em flocos, em embalagem de 400 gramas	350	UN
	Atum solido em conserva: Sólido, deverá apresentar-se livre de parasitas e de	300	UND
	qualquer substância contaminante. Embalagem de 170 gramas, atóxica, intacta,		
11.	contendo informações sobre o produto e prazo de validade.		
	Azeite de oliva, embalagem de 500ml, com acidez não superior a 0,5% de aspecto	270	UN
	límpido a 25°c, cor amarelo claro ao verde, odor e sabor característicos, podendo		
	variar do doce ao ligeiramente amargo. Não conter misturas de óleos de outras		
	fontes na sua composição. Embalagem com especificações de rotulagem, data de		
12.	fabricação e prazo de validade.	4200	V.C
12	Banana caturra, padronizada com 150 gramas aproximadamente, selecionada,	4200	KG
13.	com cachos firmes.	120	V.C
	Bacon defumado proveniente de animal sadio e jovem, contendo no máximo entre 15% de gordura, picado em cubos de 1 cm, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES	120	KG
14	em embalagem individual à vácuo de 500 g com selo de inspeção por órgão de		
14.	em embaragem muriduar a vacuo de 500 g com sero de inspeção por orgao de		



	fiscalização competente, com informações de rótulo como discriminação de ingredientes e informações nutricionais conforme legislação		
	Biscoito tipo água e sal fresco, sequinho, crocrantes em embalagens de 400	1150	UN
	· · · · - · · · · · · · · · · · · ·	1150	UN
4-	gramas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Padrão de		
15.	qualidade Aymorés. Canjica grossa, tipo 1, embalagem de 500 gramas	280	PCT
16.			
17.	Biscoito tipo rosquinha, sabor de leite ou côco em caixas de 1,5 kgs. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Padrão de qualidade Krokero.	350	UN
17.	Canjiquinha de milho amarelo, fininha, acondicionada em embalagem de	300	PCT
	polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades,	300	FCI
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
	parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos		
4.0	ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.		
18.	Validade mínima 60% do tempo de prateleira a contar da data de entrega		
	Carne bovina magra, picada em pedaços pequenos (<u>cubos de aprox 3 a 4 cm)</u>	2900	KG
	aproximadamente 35 gramas de aspecto firme, coloração vermelho forte, com		
	cheiro característico de carne fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que		
	comprometam o seu padrão de qualidade e identificação). Carne proveniente de		
	machos da ESPÉCIE BOVINA JOVEM , sadios, abatidos sob inspeção sanitária e		
	veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em		
	condições higiênicas satisfatórias. O CORTE DA CARNE DEVE SER DE MÚSCULO		
	BOVINO TRASEIRO (MÁXIMO 3% DE GORDURA), RESFRIADA, FRESCA. Só serão		
	aceitas carnes sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes com cor		
	vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitas carnes com odor, cor e sabor		
	impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e		
	pardacento, embaladas. O fornecedor poderá efetuar até duas entregas semanais		
	diretamente nas escolas e sofrerão inspeção da nutricionista. A carne deverá estar		
	embaladas em sacos de polietileno de 500 gramas, transparente, descartável,		
	com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Deverá cotar o		
19.	valor/quilo.		
13.	Carne bovina magra, moída (moagem fina e delicada) com coloração vermelho	2900	KG
	vivo, com cheiro característico de carne fresca, limpa (sem gorduras, aparos ou		
	nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e identificação). Carne		
	proveniente de machos da ESPÉCIE BOVINA JOVEM , sadios, abatidos sob		
	inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e		
	manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. O CORTE DA CARNE DEVE SER		
	DE MÚSCULO BOVINO TRASEIRO (MÁXIMO 3% DE GORDURA), RESFRIADA,		
	FRESCA. Só serão aceitas carnes sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras		
	aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitas carnes		
	com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso,		
	esverdeado e pardacento, embaladas. O fornecedor poderá efetuar até duas		
	entregas semanais diretamente nas escolas e sofrerão inspeção da nutricionista.		
	A carne deverá estar embaladas em sacos de polietileno de 500 gramas,		
	transparente, descartável, com identificação do peso, escola e data de		
20.	empacotamento. Deverá cotar o valor/quilo		
20.	Carne suína, corte lombo picada em pedaços pequenos(<u>cubos de aprox 3 a 4 cm</u>),	800	KG
	aproximadamente 25 gramas de aspecto firme, coloração e cheiro característico	300	NO.
	de carne fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão		
	de qualidade e identificação). Carne proveniente de machos da ESPÉCIE SUINA		
	JOVEM, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número		
	· ·		
	The full (100 yie off yie 6 Manipinanas em conniches projectivas sanciaronas em		
	de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. O CORTE DA CARNE DEVE SER DE NO MÁXIMO 5 % DE GORDURA). RESERIADA		
	CORTE DA CARNE DEVE SER DE NO MÁXIMO 5 % DE GORDURA), RESFRIADA,		
	CORTE DA CARNE DEVE SER DE NO MÁXIMO 5 % DE GORDURA), RESFRIADA, FRESCA. Só serão aceitas carnes sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras		
	CORTE DA CARNE DEVE SER DE NO MÁXIMO 5 % DE GORDURA), RESFRIADA, FRESCA. Só serão aceitas carnes sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes e aspecto saudável. Não serão aceitas carnes com odor, cor e sabor		
	CORTE DA CARNE DEVE SER DE NO MÁXIMO 5 % DE GORDURA), RESFRIADA, FRESCA. Só serão aceitas carnes sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes e aspecto saudável. Não serão aceitas carnes com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e		
21.	CORTE DA CARNE DEVE SER DE NO MÁXIMO 5 % DE GORDURA), RESFRIADA, FRESCA. Só serão aceitas carnes sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes e aspecto saudável. Não serão aceitas carnes com odor, cor e sabor		



	embaladas em sacos de polietileno de 500 gramas, transparente, descartável,		
	com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Deverá cotar o		
	valor/quilo		
	Chocolate em pó 50% cacau - 1kg produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar na proporção de 50%- 50%. Homogêneo, ter sabor, aroma e cor característico do produto. Seguir as normas sanitárias conforme a legislação	250	KG
	vigente. Conter na embalagem a marca, nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote, ingredientes e informação nutricional. Fabricação no máximo 45 dias anterior a data de entrega. Será cotado em embalagem de 01 kg		
22.	cada.		
22.	Condimento canela em pau, canela em casca ou canela em rama, condimento	180	PCT
23.	natural, alimentação. Pacote com 50 g.	100	
	Creme de leite de uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, de	180	UNID
	300 gramas, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem		
	deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações		
24.	nutricionais, numero do lote, quantidade de produto.		
25.	Extrato de tomate concentrado, simples, em saches de no mínimo 340g. Padrão qualidade Colonial	1.000	UN
26.	Farinha de mandioca, seca, fina branca, tipo 01, embaladas em saco de polietileno de 01 kg cada.	380	KG
	Corante de urucum em pacote de 500 g, de coloração marcante, com percentual de 90% urucum, 10% de fubá, acondicionado em embalagem de um quilo. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima 60% do tempo de prateleira a contar da	250	РСТ
27.	data de entrega		
28.	Farinha de milho em beju, sequinha, cor amarelo vibrante e pacotes de polietileno em 500 gramas.	280	PCT
29.	Farinha de trigo especial de primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de matéria terrosa, insetos, larvas ou qualquer material físico que não seja do produto.	900	KG
	Farinha de trigo integral obtida por meio da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantendo a estrutura do farelo e do gérmen. Isenta de sujidades ou impurezas,	280	KG
30.	Data de fabricação no máximo 30 dias anterior à data da entrega.		
31.	Feijão carioquinha novo, tegumento, claro, limpo, selecionado e classificado eletronicamente TIPO 1, safra nova, máximo de impurezas 0,5%, máximo de umidade 15%, embalados em saco de polietileno transparente de 01kg cada, acondicionados em fardo de 30 kg.	2600	KG
32.	Feijão preto, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	600	KG
33.	Fermento químico em pó, em vidro de 250 gramas.	300	UN
	Flocão de Milho para cuscuz .Não contém glúten. Pacote 500g, com identificação	350	UN
34.	do produto e prazo de validade.	250	VC
DF	Fubá de milho amarelo, fininho, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	350	KG
35.	Validade mínima 60% do tempo de prateleira a contar da data de entrega Laranja pêra, tamanho padrão 180 gramas, com grau máximo no tamanho, aroma	3100	KG
36.	e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua	3100	NG



	aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.		
37.	Legumes: (batata inglesa, cenoura vermelha, vagem, batata baroa, batata doce, pepino, abobrinha de bater, cebola, tomate, moranga, pimentão, repolho branco, repolho roxo, couve flor, chuchu, beterraba, berinjela, brócolis, inhame, quiabo) todos os tipos de 1ª qualidade, frescos, selecionados, íntegros.	13000	KG
	Leite de coco, tipo integral prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de	200	UN
38.	200 ml Leite integral longa vida tipo UHT, em embalagem de tetra-pack de 1 litro. OBS:	7600	LITRO
39. 40.	Entrega parcelada Leite condensado produzido com leite integral acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e InMetro. Vencimento do prazo de validade no mínimo 6 meses anterior a data de entrega.	180	UN
41.	Leite de soja sabor original em embalagem tetrapack de 1 litros	300	LITRO
42.	Leite zero lactose, embalagem UHT, 1 litro, recipiente tipo tetra pack, com identificação do produto, embalagem original do fabricante, com registro no ministério da agricultura- SIF estampada na embalagem, informações do fabricante, lote data de fabricação e data de vencimento. A data de fabricação não pode ser superior a 30 dias, a contar da data da entrega. será cotado a caixa de 11 do produto.	300	LITRO
43.	Linguiça defumada fresca ARTESANAL, 100% carne suína magra (pernil/lombo) proveniente de animal sadio e jovem, contendo no máximo 10 % de toucinho, sem aditivos químicos e adição de conservantes em , embalagem individual à vácuo por quilo com selo de inspeção por órgão de fiscalização competente, com informações de rótulo como discriminação de ingredientes e informações nutricionais conforme legislação	240	KG
44.	Maçã nacional gala ou fuji de primeira qualidade; categoria 1; apresentando tamanho, cor e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem quaisquer defeitos na polpa, ferimentos na casca, perfurado, murchos, partes apodrecidas, muito maduro e nem muito verde, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de papelão ondulado (480x310x260) mm, com 135 unidades; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 272/05), (instrução normativa N 50 de 03/07/02) e suas alterações posteriores; com padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO); entrega fracionada diretamente nas unidades escolares conforme safra.	2800	KG
45.	Macarrão, massa seca, tipo ESPAGUETE <u>com no mínimo 03 ovos por kg,</u> embalados em saco de polietileno, transparente, de 500g cada.	1200	PCT
46.	Macarrão, massa seca, tipo MASSA CORTADA com no mínimo 03 ovos por kg, embalados em saco de polietileno, transparente, de 500g cada.	1000	PCT
47.	Macarrão tipo letrinha, massa com ovos, <u>com no mínimo 03 ovos por kg,</u> embalados em saco de polietileno, transparente, de 500g.	140	PCT
48.	Mamão formoso de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em caixa pesando aproximadamente 21kgs, contendo 18 unidades; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO)	900	KG
49.	MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA DIRETO PARA O FORNO, massa alimentícia tipo seca, vitaminada, com sêmola, tipo de massa lisa e isenta de sujidades. EM EMBALAGEM DE 500 GRAMAS Massa alimentícia - tipo seca pré-cozida, formato lasanha, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos,	160	KG



gramas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto danga Palmer integra, madura, firme, de primeira, fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional. Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso edata da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas de 100 unidades de validade e minida, sapor de validade en embalagem de 500 gramas 100 unidades de validade en				
tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecánicos oriundos do manuselo e transporte. Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional. Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entre gue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou refrimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexencia fresca integra madura e firme Molho Shoyu, de soja, embalagem de 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Agua, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas and conter la caramelo e conservador sobato de potássio. N		água e demais substâncias permitidas, acondicionada em embalagens de 500		
tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos o emecânicos oriundos do manuseio e transporte. Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve contrer em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pôs tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional. Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1.5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, ños conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Melão variedade amerela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1.5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, ños conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Molho Shoyu, de soja, embalagem de 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem de 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem centendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corrante caramelo e conservador sobato de potássio. Molho Shoyu, de soja, embalagem de 500 gramas Oleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Die de soja refinado em pets de 900ml cada. Oleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Oleo de soja registado em pactos de 18 gramas cada Oleo de soja registado em pets de 900ml cada. Die de frago com oso, congelado COM SIF - 5ELO DE INSPEÇÃO FEDERAL de mbaladas				
com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pôs tampa (facre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/, lote e informação nutricional. Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada e m frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. 77. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 58. Oleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 1800 UN 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superficie lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão do sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno 60. papelão ou isopor. Pão do sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno fransparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo 61. Picola o leite e polo de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Gode lo e			2700	KG
Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pôs tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de 51. validade/lote e informação nutriconal. Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanha e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1º qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e 53. estarem imaturos. Melão variedade amarela, de 1º qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e 54. Mexerica fresca integra madura e firme 55. Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas 300 PCT Molho Shoyu, de soja, embalagem de 500 gramas 300 PCT Molho Shoyu, de soja, embalagem de 500 gramas 100 PCT 300 PCT Noz moscada em embalagem de 500 gramas 100 PCT 300 PCT Noz moscada em embalagem de 500 gramas 100 PCT 300 PCT Noz moscada em embalagem de 500 gramas 100 PCT 300				
Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 55% a 85%. Não deve conter em sua composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional. Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca integra madura e firme Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 50 gramas Molo de soja refinado em pets de 900ml cada. Noz moscada em embalagem de 50 gramas Oleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Novos, brancos, de granja, frescos, grande, com superficie lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de page do visopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pêo doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pêo do ce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peto de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FED		com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e		
composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/ lote e informação nutricional. Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. A presentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. 54. Mexerica fresca integra madura e firme 55. Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas 56. Los de validade. ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. 57. Noz moscada em embalagem de 500 gramas 58. Oleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e interias, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de 60. papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno 61. transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pêto de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 62. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo foi. 63. identificação do peso, escola e data de empacotamento. 64. Picolé ao leite e polpa de fruta	50.			
com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e informação nutricional. Melancia de 19 qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1º qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca integra madura e firme 800 KG Mexerica fresca integra madura e firme 800 KG Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT Noz moscada em embalagem de 50 gramas acua 1800 UN Orégano granulado em pactos de 15 gramas cada Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de 60. papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno 14000 UN transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno 61. transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pao doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno 62. transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Poto de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data		Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua	400	POTES
Melancia de 1º qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca integra madura e firme Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Mole Os paracos, de granja, frescos, grande, com superficie lisa e limpa, cascas ilmpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão do sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno papelão ou isopor. Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno papelão ou isopor. Pâo doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno papelão ou isopor. Pâo doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno dequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Petro de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Quejlo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhadura		composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g,		
Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca integra madura e firme Melão bisola, tipo 1, embalagem de 500 gramas Melão bisola, tipo 1, embalagem de 500 gramas Melão bisola, tipo 1, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 50 gramas Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Dorégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (de2) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de S0gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (de2) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, aracterístico, com validade minima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO		com proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de		
e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fivta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1º qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca integra madura e firme Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 500 gramas Orégano granulado em peto gramas Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no MSI - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Proteina texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo (DUN) proteina texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo (DUN) proteina texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo (DUN) proteina texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo (DUN) proteina texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de foca carda de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01	51.	validade/lote e informação nutricional.		
madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, gradón, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, gradón, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, no modercidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca íntegra madura e firme Molho Shoyu, de soja, embalagem de 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 50 gramas Oleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Noz moscada em embalagem de 50 gramas Oleo de soja refinado em pacotes de 15 gramas cada Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de pagelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno de mespalado sem pacote de sola, de scartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Pet		Melancia de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas	6200	KG
ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca integra madura e firme Molho Shovu, de soja, embalagem de 500 gramas Molho Shovu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 50 gramas Molo Shovu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas Oleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Orégano granulado em pacotes de 16 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no día da entrega), em pacotes de polietileno papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no día da entrega), em pacotes de polietileno papelão ou isopor. Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno papelão do uso produto, em pacote de polietileno papelão do uso produto, em pacote de polietileno de papelão do uso produto, em data da função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo papela de fortuas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo papela de fol papela de frutas Sabores: Morango,		e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e		
protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da embalagem. Melão variedada emarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. 54. Mexerica fresca íntegra madura e firme So. Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante e craramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 50 gramas No deo de soja refinado em pets de 900ml cada. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Orógano granulado em pacotes de 15 gramas cada Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de Sogr embalados em pacote de polietileno de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Quejo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade minima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. Quejo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade eminima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. Quejo		madura, com polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá		
Meião variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos.		ser solicitada em frações, devendo ser entregue devidamente embalada,		
Meião variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos.		protegida e identificada. Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com		
Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca íntegra madura e firme Molho Shoyu, de soja, embalagem de 500 gramas Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. Noz moscada em embalagem de 50 gramas Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pacotes de 15 gramas cada Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 900ml cada. Moleo de soja refinado em pets de 15 gramas cada Moleo de soja refinado em pets de 15 gramas cada Moleo de soja refinado em pets de 15 gramas cada Moleo de soja refinado em pets de 15 gramas cada Moleo de de soja em seco de polietileno de 14000 de 1400	52.			
médio de 1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. 54. Mexerica fresca integra madura e firme 55. Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas 56. Milho de pipoca, tipo 1, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. 57. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 58. Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 60. Ovégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 60. Ovós, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. 61. transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 62. Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 63. Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e cóco. 65. com legislação vigente. 66. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. 67. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem 68. Sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 70. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 71. Su			800	KG
conter rachaduras ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos. Mexerica fresca íntegra madura e firme 800 KG Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas 300 PCT Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. 77. Noz moscada em embalagem de 500 gramas 100 PCT 88. Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 1800 UN 99. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 61. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 1900 UN Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo identificação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.		•		
53. estarem imaturos. 54. Mexerica fresca íntegra madura e firme 55. Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas 56. Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. 57. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 58. Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 50. Expansos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pêo doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Quejlo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade e desva impressa i				
54. Mexerica fresca íntegra madura e firme 800 KG 55. Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas 300 PCT Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. 200 UN 56. caramelo e conservador sobato de potássio. 100 PCT 58. Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 1800 UN 59. Orégano granulado em pets de 900ml cada. 300 PCT 60. Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. 2000 DZ 61. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 14000 UN 62. transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 4000 UN 63. ietidificação do peso, escola e data de empacotamento. 4000 W 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 1900 UN 65. Com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: t	53.			
Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas 300 PCT	t		800	KG
Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. 56. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 57. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 58. Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 50. Orógano granulado em pacotes de 15 gramas cada 50. De de soja e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. 50. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 50. Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 61. Pêro doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno de de mbaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 62. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 63. identificação do peso, escola e data de empacotamento. 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 65. Com legislação vigente. 66. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. 67. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras de soia de vencimento impresso na embalagem 68. Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e data de vencimento impresso na embalagem 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 69. Suco de agoiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 70. Suco de uva em garrafa de 01 (u			300	PCT
e prazo de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sobato de potássio. 7. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 8. Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 1800 UN 7. Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno pão de sal fresco, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno de 14000 UN transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno de 14000 UN transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. RG Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa d	55.			
56. caramelo e conservador sobato de potássio. 57. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 58. Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 50. Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. 60. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 61. Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 62. Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 63. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 65. com legislação vigente. 66. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. 67. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem 68. Sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 70. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 71. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 72. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.			200	011
57. Noz moscada em embalagem de 50 gramas 100 PCT 58. Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada. 1800 UN 59. Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada 300 PCT 60. Dovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. 2000 DZ 61. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 4000 UN 62. Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) 4000 UN 63. Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 4000 UN 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e cóco. 1900 UN 65. Com legislação vigente. 200 KG 66. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. 200 KG 6	56			
58.Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada.1800UN59.Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada300PCTOvos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor.14000UN60.Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada)14000UN61.transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada)4000UN62.Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento.3900KG63.Identificação do peso, escola e data de empacotamento.1900UN65.Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente.200KG66.Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega.KG67.QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagemKG68.Sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos.KG69.Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO70.Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qual			100	PCT
Ovégano granulado em pacotes de 15 gramas cada Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não	t			
Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno vano un descripcio de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 61. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 1900 UN Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e 600 KG sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
limpas e inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 63. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN	59.			
60. papelão ou isopor. Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 63. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e Sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN			2000	DZ
Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 63. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta ade vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 70. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 71. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600				
61. transparentes com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - aponto de membaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 1900 UN Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e 68. sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 500 Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 500 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 150 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 150 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 150 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 150 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 150 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 150 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 150 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.	60.			
Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 63. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 1900 UN Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 70. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 71. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN			14000	UN
transparente com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada) Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - 3900 KG embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 1900 UN Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e 600 KG sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 500 Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 500 Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 71. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 72. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 72. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN	61.			
Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 1900 UN Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 70. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 71. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN			4000	UN
embaladas em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. 64. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. 1900 UN Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 70. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 71. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN	62.			
identificação do peso, escola e data de empacotamento. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não UN		·	3900	KG
Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco. Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN				
Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN	63.			
65. com legislação vigente. Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 70. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 71. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 72. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN	64.	Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco.	1900	UN
Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN		Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo	100	PCT
mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não UN	65.	com legislação vigente.		
66. mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega. QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não UN		Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras	200	KG
QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN		mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade		
adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não UN	66.	mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega.		
67. de vencimento impresso na embalagem Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e 600 KG 68. sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. 69. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 70. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 71. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO 72. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN		QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta	200	KG
Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não UN		adesiva impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data		
 sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos. Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não UN 	67.	de vencimento impresso na embalagem		
69.Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO70.Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO71.Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO72.Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITROTempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não600UN		Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e	600	KG
69.Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO70.Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO71.Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO72.Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITROTempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não600UN	68.	sacos não deverão se apresentar: sujos e nem úmidos.		
70.Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO71.Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITRO72.Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.800LITROTempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não600UN		Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.	800	LITRO
 Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não UN 			800	
72. Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento. 800 LITRO Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN				
Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não 600 UN				
	14.	<u> </u>		
	73.	podendo conter pimenta de qualquer natureza. Embalagem de 500gr. Em potes	000	UN





Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

	ou em saco de plástico transparente RESISTENTE (não pode rasgar ao toque) , cada		
	pacote, devidamente etiquetado com data de fabricação e prazo de validade.		
74.	Trigo para quibe em pacotes de 500 g	250	PCT
75.	Vinagre branco em vidros de 750 ml acrílico transparente resistente.	200	VD
76.	Coco ralado (não adocicado) embalado em pacotes de 100g.	350	PCT
77.	Folha de louro (tempero) em pacotes pequenos de 5 gramas.	210	PCT
78.	Essência de baunilha frasco com 30ml.	100	UN
	Macarrão, massa seca, tipo PARAFUSO com no mínimo 03 ovos por kg, embalados	1400	PCT
79.	em saco de polietileno, transparente, de 500g cada.		

- 1.4 A presente aquisição/ contratação adotará o critério de julgamento MENOR PREÇO POR ITEM de acordo com a especificação do objeto acima relacionado.
- 1.5- O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

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, apêndice deste Termo de Referência.
- 2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual nº 2368/2023, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

03 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo **Técnico Preliminar**, apêndice deste Termo de Referência.

04 - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

Subcontratação

4.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.2. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Os gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com os padrões mínimos de identidade e qualidade conforme descritivo do presente estudo e o transporte dos itens deverá atender as exigências sanitárias nacionais.

5.1. Da entrega

A entrega de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar seguem planejamento elaborado pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação a fim de assegurar que todos os envolvidos no processo da alimentação escolar possam trabalhar de forma programada. A aquisição seguirá a seguinte dinâmica:

a) A entrega de itens não perecíveis (gêneros secos) será em parcelas mensais e deverá ser efetuada em até 05 dias contados a partir do Recebimento da Nota de Autorização de Fornecimento. E a entrega



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

dos itens perecíveis (<u>feira, açougue, padaria, laticínios</u>) serão diárias/semanais conforme cronogramas e logística descrita abaixo:

- **b)** A entrega de itens não perecíveis (**gêneros secos**) se dará **em parcelas mensais** (fevereiro, março, abril, maio, junho, julho, agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro). O quantitativo a ser fornecido nas respectivas unidades será expedido mensalmente pela Secretaria de Educação e estará definido na Nota de Autorização de Fornecimento. Um(s) servidor(es) de cada escola será designado para conferir peso, quantitativo, qualidade e marca cotada.
- c) Já para os itens perecíveis (feira, açougue, padaria, laticínios) as entregas serão semanais podendo ser diárias ou pelo menos em até duas entregas semanais a depender da capacidade de armazenamento das escolas conforme cronogramas fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação estabelecendo datas e quantitativos por unidade. Estes cronogramas deverão ser rigorosamente obedecidos pelo fornecedor no que se refere a datas, quantitativos e exigências para o abastecimento nas unidades discriminadas. Dada a elevada perecibilidade dos itens a entrega dos produtos poderá ser diária ou com pelo menos 2 (duas) entregas semanais de um mesmo item. Justifica-se a logística discriminada pela necessidade de adequação à capacidade de estocagem nas despensas escolares (pequenas) e equipamentos de refrigeração disponíveis para armazenamento nas escolas. A cada semana serão informados os quantitativos por escola de cada hortifrutigranjeiro conforme o cardápio previsto. O fornecedor ficará responsável pela seleção e entrega direta nas unidades escolares conforme cronograma e comunicação de rotina dos quantitativos semanais. Destaca-se que os itens fornecidos serão submetidos a avaliação por nutricionista e funcionários das escolas treinados e designados para a função a cada entrega. Anterior ao primeiro ponto de entrega o fornecedor deve passar no Almoxarifado Central da SME onde um funcionário da prefeitura inspecionará a entrega. Poderão ainda ocorrer inspeções da vigilância sanitária.
- d) Todas as entregas correrão por conta do fornecedor, diretamente nas escolas conforme quantitativo definido nos Cronogramas e ordens de fornecimento nos seguintes locais: 1) Escola Municipal Desembargador Drumond; 2) Escola Municipal Antônio Andrade; 3) Escola Municipal São José da Lagoa; 4) Escola Municipal Delby Pires Muzzi; 5) Escola Municipal Cecília Gabriela Martins Quintão; 5) Escola Municipal Estação Crescer; 6) Creche da Vila Santa Rosa; 7) Creche Pingos de Mel e 8) APAE.
- e) Os casos de inviabilidade de fornecimento da mercadoria no prazo acima estabelecido por este edital (05 dias úteis após recebimento de Nota de Autorização de Fornecimento para gêneros Secos e conforme cronograma estabelecido pela Secretaria de Educação) a empresa contratada deve comunicar e/ou acordar formalmente junto ao contratante a fim de preservar a logística de suprimento das escolas e o funcionamento dos cardápios escolares conforme exigido por legislação.
- f) Os casos em que após o recebimento de Nota de Autorização de Fornecimento a empresa contratada compreenda ser necessário solicitação de reequilíbrio de preço a empresa contratada deve:
- Solicitar ao Setor de Licitação reequilíbrio de preço do referido item.
- Comunicar a referida solicitação à Secretaria de Educação, junto ao Serviço de Nutrição para acompanhamento do processo a fim de, se necessário tomar providencias para ajustes no planejamento e garantia da qualidade da alimentação.
- g) O fornecimento só poderá ocorrer após o recebimento da Nota de Autorização de Fornecimento e da assinatura do instrumento de contrato.
- h) As aquisições serão executadas conforme prescrito nos requisitos da contratação deste Termo de Referência.
- i) As aquisições serão iniciadas após a emissão da ordem de serviço/ ordem de fornecimento, cujas etapas deverão seguir o cronograma estabelecido pela administração.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Os quantitativos previstos neste edital serão definidos e contratados conforme condições de funcionamento das atividades escolares sendo de fundamental necessidade o cumprimento dos



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

cronogramas e prazos de entrega a fim de não comprometer o abastecimento das escolas e atendimento da legislação.

5 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1 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.
- 5.2 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.
- 5.3 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.
- 5.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 5.5 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.

Fiscalização

5.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelos respectivos substitutos (<u>Lei nº 14.133</u>, <u>de 2021</u>, <u>art. 117</u>, <u>caput</u>).

Fiscalização Técnica

- 5.7 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.
- 5.7.01 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.
- 5.7.02 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 5.7.03 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, 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.
- 5.7.04 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 5.7.05 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.

Fiscalização Administrativa

5.8 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.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

5.8.01 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.

Gestor do Contrato

- 5.9 O gestor do contrato coordenará 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.
- 5.10 O gestor do contrato acompanhará 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.
- 5.11 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 5.12 O gestor do contrato emitirá 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.
- 5.13 O gestor do contrato tomará 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.
- 5.14 O gestor do contrato deverá 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.
- 5.15 O gestor do contrato deverá 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.

6 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

- 6.1 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo 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.
- 6.2 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 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.3 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias, 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.
- 6.4 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 05 dias.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- 6.5 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.
- 6.6 No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do <u>art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021</u>, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 6.7 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.
- 6.8 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.

Liquidação

- 6.9 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 05 dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 6.9.01 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.
- 6.9.02 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: a) o prazo de validade; a data da emissão; b) os dados do contrato e do órgão contratante; c) o período respectivo de execução do contrato; d) o valor a pagar; e) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 6.10 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;
- 6.11 A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.12 A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 6.13 Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 6.14 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.
- 6.15 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.
- 6.16 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.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

Prazo de pagamento

- 6.17 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 6.18 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.

Forma de pagamento

- 6.19 O pagamento será realizado por meio de transferência bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.20 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.20.01 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.
- 6.21 O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da <u>Lei Complementar nº</u> 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.

7 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

7.1 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 unitário.

Forma de fornecimento

7.2 O fornecimento do objeto será parcelado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

- 7.4 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.5 **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;
- 7.6 **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal** SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.7 **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, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 7.8 **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.9 **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



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

- 7.10 **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 <u>art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971</u>.
- 7.11 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 7.12 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 7.13 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 7.14 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 7.15 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 7.16 Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

Qualificação Econômico-Financeira

- 7.17 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor <u>Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II</u>);
- 7.18 Por se tratar de entrega imediata o balanço será dispensado.

Qualificação Técnica

- 7.19 Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 7.19.01 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
- 7.19.02 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 7.19.03 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 8.1 O custo estimado total da contratação é de R\$ 855.032,43 (oitocentos e cinquenta e cinco mil, trinta e dois reais e quarenta e três centavos).
- 8.2 O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- 8.3 Em caso de licitação para 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:
- 8.3.01 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;
- 8.3.02 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;
- 8.3.03 Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 8.3.04 Poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 9.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município de Nova Era MG.
- 9.2 A dotação orçamentária será informada posteriormente pela Secretaria da Fazenda.
- 9.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

10 FISCAL TÉCNICO DO CONTRATO

A fiscalização do contrato ficará a cargo da funcionária Adriana Cotote Moreira.

11 GESTOR DO CONTRATO

A gestão do contrato ficará a cargo da funcionária Graziela Aparecida Oliveira Pinto.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL PREGÃO ELETRÔNICO № 13/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO № 61/2024

DESCRIÇÃO	QTDE	UNID
Abacaxi, espécie <u>PÉROLA</u> . Frescos, íntegros, grau máximo no tamanho, aroma e cor da	1600	UNID
espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar		
a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, livre		
de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem		
física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme.		
Açafrão/curry em pó em pacotes de 50 gramas cada	180	PCT
Açúcar cristal de cor clara e sem sujidade, embalados em pacotes de polietileno de 05 Kg	1000	PCT
acondicionados em fardos de 25 kg.		
Adoçante líquido, tipo dietético, à base de stévia ou sucralose, acondicionado em frascos	30	UNID
plásticos de 100ml, com bico dosador, prazo de validade superior a 10 (dez) meses, a		
contar do recebimento.	200	
Alho descascado, graúdos, frescos, íntegros , bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e	300	KG
intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, parasitas e		
larvas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade		
e peso líquido. Ameixa desidratada sem caroço em embalagem de 500 gramas devidamente identificada	200	KG
com o nome do fabricante, marca, peso líquido, informação nutricional, lote, data de	200	NG
fabricação e validade. Data de fabricação no máximo 30 dias anterior à data da entrega.		
Será cotado o valor de 1 kg.		
Amendoim tipo 1, grão cru, catado, embalagem com 500 gramas.	200	PCT
Amido de milho em pó, em embalagem de 500 gramas, livre de umidade.	200	PCT
Arroz agulhinha, beneficiado, polido tipo 01, classe longo fino, umidade máxima 14%,	1750	PCT
máximo quebrados 10%, embalados em pacotes transparentes de 05 kg, acondicionados	1730	1 01
em fardos de 30kg.		
Aveia em flocos, em embalagem de 400 gramas	350	UN
Atum solido em conserva: Sólido, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer	300	UND
substância contaminante. Embalagem de 170 gramas, atóxica, intacta, contendo		
informações sobre o produto e prazo de validade.		
Azeite de oliva, embalagem de 500ml, com acidez não superior a 0,5% de aspecto límpido	270	UN
a 25°c, cor amarelo claro ao verde, odor e sabor característicos, podendo variar do doce		
ao ligeiramente amargo. Não conter misturas de óleos de outras fontes na sua		
composição. Embalagem com especificações de rotulagem, data de fabricação e prazo de		
validade.		
Banana caturra, padronizada com 150 gramas aproximadamente, selecionada, com	4200	KG
cachos firmes.		
Bacon defumado proveniente de animal sadio e jovem, contendo no máximo entre 15%	120	KG
de gordura, picado em cubos de 1 cm, <u>SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES</u> em embalagem		
individual à vácuo de 500 g com selo de inspeção por órgão de fiscalização competente,		
com informações de rótulo como discriminação de ingredientes e informações		
nutricionais conforme legislação		
Biscoito tipo água e sal fresco, sequinho, crocrantes em embalagens de 400 gramas.	1150	UN
Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Padrão de qualidade Aymorés.	0.5.5	
Canjica grossa, tipo 1, embalagem de 500 gramas	280	PCT
Biscoito tipo rosquinha, sabor de leite ou côco em caixas de 1,5 kgs. Validade mínima de	350	UN
6 meses a partir da data de entrega. Padrão de qualidade Krokero.		
Canjiquinha de milho amarelo, fininha, acondicionada em embalagem de polietileno	300	PCT
resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e		
material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor		



nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima 60% do tempo de prateleira a contar da data de entrega		
tempo de prateleira a contar da data de entrega	i	
	2000	
Carne bovina magra, picada em pedaços pequenos (<u>cubos de aprox 3 a 4 cm)</u>	2900	KG
aproximadamente 35 gramas de aspecto firme, coloração vermelho forte, com cheiro		
característico de carne fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu		
padrão de qualidade e identificação). Carne proveniente de machos da ESPÉCIE BOVINA		
JOVEM, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de		
inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. O CORTE DA		
CARNE DEVE SER DE MÚSCULO BOVINO TRASEIRO (MÁXIMO 3% DE GORDURA),		
RESFRIADA, FRESCA. Só serão aceitas carnes sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras		
aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceitas carnes com odor,		
cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e		
pardacento, embaladas. O fornecedor poderá efetuar até duas entregas semanais		
diretamente nas escolas e sofrerão inspeção da nutricionista. A carne deverá estar		
embaladas em sacos de polietileno de 500 gramas, transparente, descartável, com		
identificação do peso, escola e data de empacotamento. Deverá cotar o valor/quilo.		
AMPLA CONCORRÊNCIA Carne bovina magra, moída (<u>moagem fina e delicada)</u> com coloração vermelho vivo, com	2900	KG
cheiro característico de carne fresca, limpa (sem gorduras, aparos ou nervuras que	2300	NG
comprometam o seu padrão de qualidade e identificação). Carne proveniente de machos		
da ESPÉCIE BOVINA JOVEM , sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária		
constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas		
satisfatórias. O CORTE DA CARNE DEVE SER DE MÚSCULO BOVINO TRASEIRO (MÁXIMO		
3% DE GORDURA), RESFRIADA, FRESCA. Só serão aceitas carnes sem osso e/ou pedaços		
de nervos e gorduras aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão		
aceitas carnes com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido,		
pegajoso, esverdeado e pardacento, embaladas. <i>O fornecedor poderá efetuar até duas</i>		
entregas semanais diretamente nas escolas e sofrerão inspeção da nutricionista. A carne		
deverá estar <u>embaladas em sacos de polietileno de 500 gramas, transparente,</u>		
descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Deverá cotar		
o valor/quilo AMPLA CONCORRÊNCIA		
Carne suína, corte lombo picada em pedaços pequenos(<u>cubos de aprox 3 a 4 cm)</u> ,	800	KG
aproximadamente 25 gramas de aspecto firme, coloração e cheiro característico de carne		
fresca, limpa (sem aparos ou nervuras que comprometam o seu padrão de qualidade e		
identificação). Carne proveniente de machos da <u>ESPÉCIE SUINA JOVEM</u> , sadios, abatidos		
sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e		
manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. O CORTE DA CARNE DEVE SER DE NO		
MÁXIMO 5 % DE GORDURA), RESFRIADA, FRESCA. Só serão aceitas carnes sem osso e/ou		
pedaços de nervos e gorduras aparentes e aspecto saudável. Não serão aceitas carnes		
com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso,		
esverdeado e pardacento, embaladas. O fornecedor poderá efetuar até duas entregas		
semanais diretamente nas escolas e sofrerão inspeção da nutricionista. A carne deverá		
Chocolate em pó 50% cacau - 1kg produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com	250	KG
açúcar na proporção de 50%- 50%. Homogêneo, ter sabor, aroma e cor característico do		
produto. Seguir as normas sanitárias conforme a legislação vigente. Conter na embalagem		
a marca, nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote, ingredientes e		
informação nutricional. Fabricação no máximo 45 dias anterior a data de entrega. Será		
cotado em embalagem de 01 kg cada.		
Condimento canela em pau, canela em casca ou canela em rama, condimento natural,	180	PCT
alimentação. Pacote com 50 g.		
Creme de leite de uso culinário, UHT. Origem animal, embalado em tetrapack, de 300	180	UNID
	[
gramas, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter		
gramas, não amassada, não estufada, deve ser resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero		
estar embaladas em sacos de polietileno de 500 gramas, transparente, descartável, com identificação do peso, escola e data de empacotamento. Deverá cotar o valor/quilo. Chocolate em pó 50% cacau - 1kg produto obtido a partir da mistura de cacau em pó com açúcar na proporção de 50%- 50%. Homogêneo, ter sabor, aroma e cor característico do produto. Seguir as normas sanitárias conforme a legislação vigente. Conter na embalagem a marca, nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote, ingredientes e informação nutricional. Fabricação no máximo 45 dias anterior a data de entrega. Será cotado em embalagem de 01 kg cada. Condimento canela em pau, canela em casca ou canela em rama, condimento natural,		



Extrato de tomate concentrado, simples, em saches de no mínimo 340g. Padrão	1.000	UN
qualidade Colonial Farinha de mandioca, seca, fina branca, tipo 01, embaladas em saco de polietileno de 01	380	KG
kg cada.		
Corante de urucum em pacote de 500 g, de coloração marcante, com percentual de 90% urucum, 10% de fubá, acondicionado em embalagem de um quilo. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima 60% do tempo de prateleira a contar da data de entrega	250	PCT
Farinha de milho em beju, sequinha, cor amarelo vibrante e pacotes de polietileno em 500 gramas.	280	PCT
Farinha de trigo especial de primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de matéria terrosa, insetos, larvas ou qualquer material físico que não seja do produto.	900	KG
Farinha de trigo integral obtida por meio da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantendo a estrutura do farelo e do gérmen. Isenta de sujidades ou impurezas, Data de fabricação no máximo 30 dias anterior à data da entrega.	280	KG
Feijão carioquinha novo, tegumento, claro, limpo, selecionado e classificado eletronicamente TIPO 1, safra nova, máximo de impurezas 0,5%, máximo de umidade 15%, embalados em saco de polietileno transparente de 01kg cada, acondicionados em fardo de 30 kg.	2600	KG
Feijão preto, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	600	KG
Fermento químico em pó, em vidro de 250 gramas.	300	UN
Flocão de Milho para cuscuz .Não contém glúten. Pacote 500g, com identificação do	350	UN
produto e prazo de validade.		
Fubá de milho amarelo, fininho, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 01 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima 60% do tempo de prateleira a contar da data de entrega	350	KG
Laranja pêra, tamanho padrão 180 gramas, com grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	3100	KG
Legumes: (batata inglesa, cenoura vermelha, vagem, batata baroa, batata doce, pepino, abobrinha de bater, cebola, tomate, moranga, pimentão, repolho branco, repolho roxo, couve flor, chuchu, beterraba, berinjela, brócolis, inhame, quiabo) todos os tipos de 1º qualidade, frescos, selecionados, íntegros. AMPLA CONCORRÊNCIA	13000	KG
Leite de coco, tipo integral prazo de validade mínima de 12 meses. Embalagem de 200 ml	200	UN
Leite integral longa vida tipo UHT, em embalagem de tetra-pack de 1 litro. OBS: Entrega parcelada	7600	LITRO
Leite condensado produzido com leite integral acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e InMetro. Vencimento do prazo de validade no mínimo 6 meses anterior a data de entrega.	180	UN
Leite de soja sabor original em embalagem tetrapack de 1 litros	300	LITRO
Leite zero lactose, embalagem UHT, 1 litro, recipiente tipo tetra pack, com identificação do produto, embalagem original do fabricante, com registro no ministério da agricultura-	300	LITRO



SIF estampada na embalagem, informações do fabricante, lote data de fabricação e data		
de vencimento. A data de fabricação não pode ser superior a 30 dias, a contar da data da		
entrega. será cotado a caixa de 1l do produto.		
Linguiça defumada fresca ARTESANAL, 100% carne suína magra (pernil/lombo)	240	KG
proveniente de animal sadio e jovem, contendo no máximo 10 % de toucinho, sem		
<u>aditivos químicos e adição de conservantes</u> em , embalagem individual à vácuo por quilo		
com selo de inspeção por órgão de fiscalização competente, com informações de rótulo		
como discriminação de ingredientes e informações nutricionais conforme legislação		
Maçã nacional gala ou fuji de primeira qualidade; categoria 1; apresentando tamanho,	2800	KG
cor e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e		
firme; sem quaisquer defeitos na polpa, ferimentos na casca, perfurado, murchos, partes		
apodrecidas, muito maduro e nem muito verde, sem danos físicos e mecânicos oriundos		
do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de papelão ondulado (480x310x260)		
mm, com 135 unidades; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução		
272/05), (instrução normativa N 50 de 03/07/02) e suas alterações posteriores; com		
padrões de embalagem da instrução normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA,		
INMETRO); entrega fracionada diretamente nas unidades escolares conforme safra.		
Macarrão, massa seca, tipo ESPAGUETE com no mínimo 03 ovos por kg, embalados em	1200	PCT
saco de polietileno, transparente, de 500g cada.		
Macarrão, massa seca, tipo MASSA CORTADA com no mínimo 03 ovos por kg, embalados	1000	PCT
em saco de polietileno, transparente, de 500g cada.		
Macarrão tipo letrinha, massa com ovos, <u>com no mínimo 03 ovos por kg</u> , embalados em	140	PCT
saco de polietileno, transparente, de 500g.		
Mamão formoso de primeira; livre de sujidades, parasitas e larvas; tamanho e coloração	900	KG
uniformes; devendo ser bem desenvolvido e maduro; com polpa firme e intacta; sem	300	
danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionado em caixa		
pesando aproximadamente 21kgs, contendo 18 unidades; e suas condições deverão estar		
de acordo com a resolução RDC 272/05; com os padrões de embalagem da instrução		
normativa conjunta n 9, de 12/11/02, (SARC, ANVISA, INMETRO)		
MASSA DE SÊMOLA PARA LASANHA DIRETO PARA O FORNO, massa alimentícia tipo seca,	160	KG
vitaminada, com sêmola, tipo de massa lisa e isenta de sujidades. EM EMBALAGEM DE	100	NO.
500 GRAMAS Massa alimentícia - tipo seca pré-cozida, formato lasanha, cor amarela,		
obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias		
permitidas, acondicionada em embalagens de 500 gramas. Prazo de validade de no		
mínimo 6 meses a partir da entrega do produto		
Manga Palmer íntegra, madura, firme, de primeira, fresca, apresentando tamanho, cor e	2700	KG
conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e	2700	NO
intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
Margarina cremosa com sal, teor lipídico de 65% a 85%. Não deve conter em sua	400	POTES
composição gordura do tipo trans. Embalada em pote plástico resistente de 500g, com	400	PUIES
proteção interna pós tampa (lacre). No seu rótulo deve conter prazo de validade/lote e		
informação nutricional.		
Melancia de 1º qualidade, redonda, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e	6200	KG
	6200	NG
larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com		
polpa firme e intacta, pesando entre 10 a 12 kg cada. A fruta poderá ser solicitada em		
frações, devendo ser entregue devidamente embalada, protegida e identificada.		
Apresentar na embalagem etiqueta de pesagem com identificação de peso e data da		
embalagem.	800	V.C
Melão variedade amarela, de 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, peso médio de	800	KG
1,5kg por unidade. deve ser livre de sujidades, parasitas e larvas, não conter rachaduras		
ou ferimentos na casca, partes apodrecidas, aspecto murcho e estarem imaturos.	055	
Mexerica fresca íntegra madura e firme	800	KG
Milho de pipoca, tipo 1, embalagem de 500 gramas	300	PCT
Molho Shoyu, de soja, embalagem contendo 500 ml, com identificação do produto e prazo	200	UN
de validade. Ingredientes: Água, sal, refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e		
conservador sobato de potássio.		



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

Noz moscada em embalagem de 50 gramas	100	PCT
Óleo de soja refinado em pets de 900ml cada.	1800	UN
Orégano granulado em pacotes de 15 gramas cada	300	PCT
Ovos, brancos, de granja, frescos, grande, com superfície lisa e limpa, cascas limpas e	2000	DZ
inteiras, peso médio entre 50 e 60 gr, embalados em caixas próprias de papelão ou isopor.	11000	
Pão de sal FRESCO (assado no dia da entrega), em pacotes de polietileno transparentes	14000	UN
com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada)	4000	
Pão doce, tipo hot dog FRESCO, de 50gr embalados em pacote de polietileno transparente	4000	UN
com 10 (dez) unidades cada pacote (entrega parcelada)	2000	ИС
Peito de frango com osso, congelado COM SIF - SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL - embaladas	3900	KG
em saco de polietileno adequada para tal função, descartável, com identificação do peso,		
escola e data de empacotamento. Picolé ao leite e polpa de frutas Sabores: Morango, uva, maracujá e côco.	1900	UN
Proteína texturizada de soja, granulação fininha, embalagem de 500g, de acordo com legislação vigente.	100	PCT
Queijo minas, semigordo; consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras	200	KG
mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico, com validade mínima		
de 60 (sessenta) dias a contar da data de entrega.		
QUEIJO TIPO MUSSARELA - Prazo de validade mínima 90 dias. Com etiqueta adesiva	200	KG
impressa identificando o peso do produto, com data de fabricação e data de vencimento		
impresso na embalagem		
Sal refinado iodado embalado em saco de polietileno de 01 Kg cada. Os fardos e sacos não	600	KG
deverão se apresentar: sujos e nem úmidos.		
Suco de caju em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.	800	LITRO
Suco de manga em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.	800	LITRO
Suco de goiaba em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.	800	LITRO
Suco de uva em garrafa de 01 (um) litro. Excelente qualidade e rendimento.	800	LITRO
Tempero de alho e sal, na proporção de uma parte de alho para quatro de sal, não	600	UN
podendo conter pimenta de qualquer natureza. Embalagem de 500gr. Em potes ou em		
saco de plástico transparente RESISTENTE (não pode rasgar ao toque), cada pacote,		
devidamente etiquetado com data de fabricação e prazo de validade.		
Trigo para quibe em pacotes de 500 g	250	PCT
Vinagre branco em vidros de 750 ml acrílico transparente resistente.	200	VD
Coco ralado (não adocicado) embalado em pacotes de 100g.	350	PCT
Folha de louro (tempero) em pacotes pequenos de 5 gramas.	210	PCT
Essência de baunilha frasco com 30ml.	100	UN
Macarrão, massa seca, tipo PARAFUSO com no mínimo 03 ovos por kg, embalados em saco de polietileno, transparente, de 500g cada.	1400	PCT

DECLARAMOS que os preços incluem todos os custos diretos e indiretos, encargos tributários, transportes, encargos trabalhistas, dentre outros.

Finalmente, declaramos que temos pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e nossa plena concordância com as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus Anexos.

Esta proposta tem validade de <u>60 (sessenta) dias</u>, contadas a partir da presente data.

Prazo de Entrega: Conforme Edital	
Condições de Pagamento: Conforme Edital	
, dede 2024.	



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

ANEXO III MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÕES DE ME/EPP OU EQUIPARADA. PREGÃO ELETRÔNICO № 13/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO № 61/2024

A empresa					, inscrita	no C	:NPJ sok	o nº
	, por	interméd	lio de	set	u represe	ntante	legal	Sr.(a)
			oortador	do	Document	o de	Identid	ade nº
,	inscrito no CPF so	b o nº			DECLARA	, sob as	penas da	Lei, que
não está sujeita a quais	quer dos impedir	nentos do	§ 4º do a	ırt. 3º	da Lei Comp	olement	tar n.º 12	23/2006,
estando apta a usufruir c	lo tratamento fav	orecido esta	abelecido	nos a	rts. 42 a 49 d	a citada	a lei e que	cumpre
os requisitos legais para	qualificação com	o:						
() Microempresa, ME, () Empresa de Pe	aueno Port	e. EPP . d	efinida	a no art. 3º o	da Lei C	ompleme	entar n.º
123/2006;	, ,		-, , -					
() Sociedade cooperativ	<i>ı</i> a equiparada à N	ME ou EPP,	tendo aı	uferido	, no ano-cal	endáric	anterior	r, receita
bruta correspondente a	os limites definid	os no incisc	II do art	3° da	Lei Comple	mentar	n° 123, (de 2006,
nela incluídos os atos co	operados e não c	ooperados.						
(Assinalar a condição da	empresa)							
() Declaro que a empres	a possui restrição	fiscal no(s)	docume	nto(s)	de habilitaçã	o e pre	tendemo	s utilizar
o prazo previsto no art. ²	I3, § 1º, da Lei Coı	mplementa	r nº. 123/	′06, pa	ra regulariza	ıção, es	tando cie	nte que,
do contrário, decairá o	direito à contrat	ação, estar	ndo sujeit	ta às s	anções prev	vistas n	o art. 15	6 da Lei
Federal nº 14.133/21.								
(Observação: em caso af	irmativo, assinala	ır a ressalva	acima)					
,de	de 2024							
	Nome e as	ssinatura do	renrese	ntante	legal			
		(carimbo da	•		i-gui			
		,		- /				



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

compruse novacra.mg.gov.or / (31/ 3001 4204

ANEXO IV DECLARAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO № 13/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO № 61/2024

A elliplesa, iliscitta ilo civej sob o il-
, por intermédio de seu representante legal Sr.(a)
, inscrito no CPF sob o nº DECLARA , sob as penas da Lei,
que:
 Atendem aos requisitos de habilitação,
• 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.
Sua proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos
trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas
convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega
das propostas.
das propostas.
Por fim DECLARA pela veracidade das informações prestadas , na forma da lei.
,dede 2024
Nome e assinatura do representante legal
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
(carimbo da empresa)

9.9

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ERA / MG

Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

ANEXO V MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO ELETRÔNICO № 13/2024 PROCESSO ADMINISTRATIVO № 61/2024

CONTRATANTE:

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ERA - MG, pessoa jurídica de Direito Público, com sede na rua João Pinheiro, 91 — Centro, na cidade de Nova Era/MG., neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Txai Silva Costa, denominado **CONTRATANTE**.

CONTRATADO:		
	de direito privado, com sede na, neste ato designada CONTRATAD	, CEP)A.
CLÁUSULA PRIMEIRA – PRESSUPOS	STOS JURÍDICOS - ADMINISTRATIVOS:	
	de preços decorre de procedimento licitatório, modalidado (2024 do dia//2024, julgado em//2024 e ho isposto na Lei nº 14.133/21.	•

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:

- **2.1** A presente Ata tem como objeto registro de preços visando a aquisição de merenda escolar para atender às necessidades da Secretaria de Educação conforme características, especificações e quantidades constantes do **ANEXO I** do Pregão nº 13/2024 e da Proposta da Contratada.
- **2.2** Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
- 2.2.1 O Termo de Referência;
- 2.2.2 O Edital da Licitação;
- 2.2.3 A Proposta do contratado;
- 2.2.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DEMAIS INFORMAÇÕES:

- **3.1** A existência de preços registrados não obriga o município de Nova Era a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de processo específico para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.
- **3.2** A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:
- **a)** Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei Federal nº 14.133/21;
- c) prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

3.3 — O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

- **3.4** Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.
- **3.5** As aquisições ou as contratações adicionais por ADESÃO, não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.
- **3.6** O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- 3.7 Os preços poderão ser alterados conforme disposto no Art. 124, II, "d" da Lei 14.133/21.
- **3.8** Será aceito o registro de mais de um fornecedor, desde que aceitem cotar o objeto em preço igual ao do licitante vencedor, assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação.
- **3.9** Para aplicação do item 3.8, após a homologação da licitação, para f**ormalização e cadastro de reserva,** será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- a dos licitantes ou dos fornecedores que aceitarem cotar os bens, com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- b dos licitantes ou dos fornecedores que mantiverem sua proposta original; e
- c será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- **3.10** O registro a que se refere o item 3.8 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.
- **3.10.1** A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se referem o 3.8, somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- a quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- b quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas neste edital.
- **3.11** É vedado à participação do órgão ou entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto deste edital em seu prazo de validade, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.
- **3.12** A ata de registro de preços poderá ser cancelada quando:
- a descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- b não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista neste edital;
- d sofrer sanção prevista nos <u>incisos III</u> ou <u>IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.</u>

OBS:

- O cancelamento do registro será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- 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.
- **3.13** 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:
- a por razão de interesse público;
- **b** a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- **c** se não houver êxito nas negociações quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO

- **5.2** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

- **6.1**. O pagamento será realizado num prazo de **em até 10 (dez)** dias após a entrega dos produtos, mediante apresentação de nota fiscal, e o visto do Departamento requisitante, comprovando a entrega.
- **6.1.1** Em caso de irregularidade na nota fiscal / fatura, o prazo de pagamento será contado a partir da correspondente regularização.
- **6.1.2** Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente no órgão licitante, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.
- **6.1.3** Para receber seus créditos o contratado deverá comprovar a regularidade fiscal tributária que lhe foram exigidas quando da habilitação
- **6.2** A Administração do Município de Nova Era, reserva o direito de reter o pagamento de faturas para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros.
- **6.3** Nenhum outro pagamento será devido pela **Contratante** à **Contratada**, seja a que título for, nem direta, nem indiretamente, sendo certo que a **Contratada** é a única responsável pelo cumprimento de todas as obrigações legais e regulamentares que se produzirem na execução desta ata.

CLÁUSULA SETIMA - ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **7.1** 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 registrados, nas seguintes situações:
- a 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;
- b 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; ou



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **7.2** Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado, por motivo superveniente, o órgão ou a entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
- **7.2.1** 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.
- **7.2.2** Na hipótese prevista acima, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.
- **7.2.3** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos no edital e neste termo de referência, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.
- **7.2.4** Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora 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 diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual.
- **7.3** 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 o impossibilite de cumprir o compromisso.
- **7.3.1** Para fins do disposto acima, 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.
- **7.3.2** Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na <u>Lei nº 14.133, de 2021</u>, e na legislação aplicável.
- **7.3.3** Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do disposto no 7.3.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.
- **7.3.4** Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- **7.3.5** Na hipótese de comprovação do disposto no item 7.3 e 7.3.1, o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.
- **7.3.6** O órgão ou a 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.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- **8.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com a ata e seus anexos;
- 8.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e Ata;
- **8.3** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.4 Acompanhar e fiscalizar a execução da ata e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- **8.5** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

- **8.6** Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos na presente Ata;
- 8.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e nesta Ata;
- **8.8** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução da presente Ata, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- **8.9** A Administração terá o prazo de 02 (dois) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- **8.10** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 02 (dois) dias uteis.
- **8.11** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução da Ata, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- **9.1** O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes desta Ata e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- **9.2** Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- **9.3** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- **9.4** 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;
- **9.5** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor da Ata ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- **9.6** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- **9.7** 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;
- **9.8** O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização da ata, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;
- **9.9** 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 Ata;
- **9.10 -** Comunicar ao Fiscal da Ata, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

- **9.11** 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.
- **9.12** Manter durante toda a vigência da Ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- **9.13** Cumprir, durante todo o período de execução da ata, 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 (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- **9.14** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal da Ata, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 9.15 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da ata;
- **9.16** 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 <u>art. 124, II, d, da Lei nº</u> 14.133, de 2021.
- **9.17** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- **9.18** Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas desta ata, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- **9.19** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS MATERIAIS E ENCARGOS

- **11.1** Os materiais deverão ser entregues conforme cronograma em Nova Era/MG correndo por conta do CONTRATADO as despesas decorrentes de fretes, embalagens, seguros, mão de obra, etc.
- **11.2** Os materiais serão recebidos no local indicado no item 5.1 desta ata, através de pessoa responsável, atestando na Nota Fiscal o recebimento dos materiais.
- **11.3** Na hipótese de rejeição, por entrega dos materiais em desacordo com as especificações, a CONTRATADA deverá repor os materiais devolvidos, num prazo máximo de 24 horas.
- **11.4** Nos preços dos itens incluem todos e quaisquer encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários, fretes, seguros, mão de obra.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

12.1 - As despesas decorrentes da execução da presente ata onerarão as dotações orçamentárias próprias da Secretaria requisitante:

 $02.04.03.12.306.0802.2045 - 3.3.90.30.00 - ficha\ 261 - fonte\ 1.500.000.1001$

 $02.04.03.12.306.0802.2045 - 3.3.90.30.00 - ficha\ 261 - fonte\ 1.500.000.0000$



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

02.04.03.12.306.0802.2045 - 3.3.90.30.00 - ficha 261 - fonte 1.552.000.1001

OBS: Na licitação para registro de preços é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será utilizada quando da expedição do contrato ou outro instrumento hábil.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES:

- 13.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- a) der causa à inexecução parcial da ata;
- b) der causa à inexecução parcial da ata que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total da ata;
- 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 da ata;
- f) praticar ato fraudulento na execução da ata;
- 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.
- 13.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:
- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar e
- d) 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.
- **13.3** Na aplicação das sanções serão considerados:
- a) A natureza e a gravidade da infração cometida.
- b) As peculiaridades do caso concreto.
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- d) Os danos que dela provierem para a Administração Pública.
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- **13.4** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da ata, recolhida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- **13.5** 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.
- **13.6** 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.
- **13.7** Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações administrativas previstas que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no <u>art. 156, §5º</u>, da <u>Lei n.º 14.133/2021</u>.
- **13.8** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

- **13.9** 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.
- **13.10** 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.
- **13.11** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- **13.12** A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ENTREGA

- **14.1** Todos os materiais deverão ser entregues de forma parcelada mediante recebimento da Ordem de Fornecimento do Setor de Compras; e no local estipulado para entrega, acompanhada da nota fiscal para conferência, que ocorrerá no ato da entrega no local de recebimento por funcionário competente sendo que a responsabilidade da entrega será por conta e risco do licitante adjudicado.
- **14.1.1** Prazo de entrega: <u>conforme cronograma</u>, a contar do recebimento por parte da contratada da Ordem de Fornecimento.
- **14.2** O Município de Nova Era se reserva o direito de não receber os itens licitados em desacordo com o previsto neste instrumento, podendo cancelar a ata em decorrência da sua inexecução parcial ou total, sem prejuízo das demais cominações legais aplicáveis.
- **14.3** A contratada é obrigada a substituir de imediato e às suas expensas, os itens licitados em que se verifiquem irregularidades.
- **14.4** O Fornecedor sujeitar-se-á fiscalização dos itens licitados no ato da entrega, reservando-se ao Município de Nova Era o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.
- **14.5** Correrão por conta da contratada todas as despesas com seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos itens licitados.
- **14.6** Os produtos deverão ser entregues devidamente acondicionados em embalagem, com o menor volume possível, que utilize preferencialmente material reciclado ou reciclável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento, em atendimento aos critérios sustentáveis. O Município recusará os produtos que forem entregues em desconformidade com o previsto nesta ata, termo de referência e proposta;
- **14.7 -** O recebimento provisório, realizado pelo fiscal do Município, dar-se-á no ato da entrega do objeto, após conferência de sua conformidade com as especificações do edital e da proposta;
- **14.8** O recebimento definitivo, realizado pelo gestor do contrato, dar-se-á em até 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento provisório, após verificação da conformidade do objeto com as exigências e especificações da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PUBLICAÇÃO



Rua João Pinheiro, 91, Centro, Nova Era/MG – CEP 35.920-000 compras@novaera.mg.gov.br / (31) 3861-4204

15.1 - Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Nova Era na internet e divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO:

16.1 - As partes elegem o Foro da Comarca de Nova Era/MG, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir as questões judiciais provenientes da presente ata.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – NORMAS FINAIS

dΔ

- **17.1.** A presente ata reger-se-á pelas seguintes normas legais: Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Federal nº 10.024/19 e Decreto Municipal nº 1.549/2008.
- **17.2.** Os casos omissos serão dirimidos, com observância da legislação regedora, em especial a Lei Federal n° 14.133/21 e Decreto Federal nº 10.024/19.
- **17.3.** Justos e contratados, firmam a presente ata, e três vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas, para que produza os efeitos legais.

do 2024

, ac	uc 2024.
	Contratante
	Contratado
TESTEMUNHAS:	
1)	
2)	