

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026
PREGÃO Nº 004/2026
MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO MISTO - SRP
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM
MODO DE DISPUTA: ABERTO

O Município de Oliveira, Estado de Minas Gerais, por intermédio do (a) Pregoeiro (a), designada pela **Portaria nº 2.729, de 04 de Novembro de 2025**, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará na modalidade **ELETRÔNICO Nº 004/2026**, do tipo "**MENOR PREÇO**", critério de julgamento "**MENOR PREÇO POR ITEM**", pelo **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, com fulcro no art. 6º, XLV e art. 82 e seguintes da Lei Federal 14.133, de 01 de abril de 2021, bem como no art. 98 e seguintes do Decreto Municipal 4.899 de 17 de julho de 2024 e nº 4.955 de 10 de setembro de 2024, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Conforme disposto no Caput do Artigo 5º da Lei Federal de nº 14.133/2021, aplicam-se neste certame:

Legalidade. Impessoalidade. Moralidade. Publicidade. Eficiência. Interesse Público. Proibição Administrativa. Igualdade. Planejamento. Transparência. Eficácia. Segregação de funções. Motivação. Vinculação ao Edital. Julgamento Objetivo. Segurança Jurídica. Razoabilidade. Competitividade. Proporcionalidade. Celeridade. Economicidade. Desenvolvimento Nacional Sustentável. Disposições da Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preço para **a Aquisição parcelada, eventual e futura de gêneros alimentícios em geral para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida por **ITENS**, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. **O critério de julgamento adotado será o menor preço por ITEM**, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas às exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. O Artigo 6º da Lei Federal de nº 14.133/2021 em seu inciso XLV prevê que o Sistema de Registro de Preços é o conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos à prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras.
- 2.2. O Registro de Preços resta devidamente regulamentado através dos Decretos Municipais 4.899, de 17 de Julho de 2024 e nº 4.955 de 10 de setembro de 2024.
- 2.3. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar contratações que deles poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo

assegurado a o beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

- 2.4. As quantidades mínimas para a aquisição estão indicadas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
- 2.5. Não será possível ao licitante a oferta de quantitativo inferior ao máximo previsto no edital, nos termos do artigo 82, IV, da Lei 14.133/2021.
- 2.6. Pela natureza da contratação, não haverá adoção de preços diferentes, nos termos do artigo 82, III, da Lei 14.133/2021.
- 2.7. As condições para alteração de preços registrados estão previstas na minuta da Ata de Registro de Preços, Anexo XIV deste Edital.
- 2.8. A Ata de Registro de Preços poderá incluir o licitante vencedor e os demais participantes, desde que eles assumam o compromisso de fornecer o produto ou prestar o serviço nas condições fixadas pela proposta vencedora no certame (art. 82, VII).
- 2.9. A Administração declara não participar em mais de uma Ata de Registro de Preços com o mesmo objeto, salvo na ocorrência de Ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto neste edital (art. 82, VIII).
- 2.10. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará o Município a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.
- 2.11. Homologada a presente licitação, o Município de Oliveira, lavrará documento denominado ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, com os preços das propostas classificadas em primeiro lugar, devidamente registrados, antecedentes ao contrato, expectativa de fornecimento destinado a subsidiar o Sistema de Controle de Preços, o qual terá validade de **12 (doze) meses**, a partir da data de assinatura do contrato.
- 2.12. Em caso da licitante vencedora não assinar o contrato, no prazo estabelecido, reservar-se-á ao Município de Oliveira, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro colocado, inclusive quanto ao preço atualizado, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste edital.
- 2.13. Até a assinatura da ata, a proposta da licitante vencedora poderá ser desclassificada se a Prefeitura de Oliveira tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

3. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 01 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso e o contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas, conforme disposto no Artigo 84 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

3.2. A Ata de Registro de Preços será lavrada em 03 (três) vias de igual teor e forma.

3.3. Lavrada a Ata de Registro de Preços respectiva, a licitante vencedora e a Prefeitura de Oliveira celebrarão Ata de expectativa de fornecimento, nos moldes da minuta constante do Anexo XIV deste Edital, quando assim a lei o exigir.

3.4. As hipóteses e consequências do cancelamento da Ata de Registro de Preços estão previstas no Anexo XIV deste Edital.

3.5. Em caso de aquisição de bens de natureza divisível, será reservada cota de 25% (vinte e cinco por cento) do item ou lote que ultrapassar o valor de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) a Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, caso participem do certame, nos termos de inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/06.

4. LOCAL, DATA E HORA.

4.1. A sessão pública será realizada no site www.portaldecompraspublicas.com.br, no dia **04/03/2026, com início às 13h30min**, horário de Brasília - DF.

4.2. Somente poderão participar da sessão pública as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no item 1.1 até às **13h00min** do mesmo dia (horário de Brasília-DF) através do site acima citado.

4.3. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. Conforme disposto no § 4º do Artigo 17 da Lei Federal de nº 14.133/2021, este certame será realizado por meio eletrônico, ficando determinado pelo município, como condição de validade e eficácia, que todos os licitantes pratiquem seus atos em formato eletrônico.

5.2. Conforme consta do Artigo 29 da Lei Federal de nº 14.133/2021, este Pregão seguirá o rito procedimental comum, a que se refere o Artigo 17 da Lei Federal de nº 14.133/2021, ou seja: Fase preparatória. Divulgação do Edital. Apresentação de Propostas e Lances, quando for o caso. Julgamento. Habilitação. Recursal. Homologação.

5.3. O critério de julgamento adotado será o **de MENOR PREÇO POR ITEM**, tudo conforme descrito neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

5.4. O Pregão é o nível básico do registro cadastral no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** que permite a participação dos interessados na modalidade LICITATÓRIA PREGÃO, em sua FORMA ELETRÔNICA.

5.5. O cadastro deverá ser feito no Portal de Compras Públicas, no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br;

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

5.7. O licitante responsabilizar-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive, os atos praticados, diretamente ou

por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

5.8. É de responsabilidade do cadastrado, conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS** 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.

5.9. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

6. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

6.1. A modalidade Pregão está prevista no Inciso I do Artigo 28 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

6.2. Neste certame foi adotada a Modalidade Pregão, por se tratar seu objeto de **Aquisição parcelada, eventual e futura de gêneros alimentícios em geral para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar**, sendo adotado o **MENOR PREÇO POR ITEM como critério de julgamento**, conforme disposto no Inciso I, do Artigo 33 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

6.3. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**.

6.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

6.5. Não poderão participar desta licitação os interessados:

6.5.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação **vigente**;

6.5.2 Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

6.5.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

6.5.4 Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14º da Lei nº 14.133/2021;

6.5.5 Que estejam sob falência, concurso de credores ou em processo de dissolução ou liquidação;

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

6.5.7 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil, com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato ou que dele seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o 3º grau.

6.6. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

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

6.7.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

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

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

6.7.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

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

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

6.7.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

6.7.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

6.7.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados, executando trabalhos degradantes ou forçados, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

6.7.8. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

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

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

7.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio desse documento.

7.1.1. O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.1.2. Os documentos de habilitação listados em edital serão exigidos após o julgamento da proposta, apenas pelo licitante vencedor.

7.1.3. O licitante vencedor terá o prazo de 2 (duas) horas a contar da solicitação do pregoeiro para anexar os

documentos de habilitação exigidos em edital.

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

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

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

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

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

8. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

8.1. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

8.1.2. Marca de cada item ofertado;

8.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

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

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

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

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

8.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

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

9. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.

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

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

9.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante e que:

9.2.2. Não atender às exigências deste Edital e de seus Anexos;

9.2.3. Apresentar descontos baseados em outra proposta ou que contiver qualquer item condicionante para a prestação dos serviços deste certame.

9.2.4. Conforme disposto no Artigo 59 da Lei Federal de nº 14.133/2021, serão ainda desclassificadas as propostas:

A) que contiverem vícios insanáveis;

B) não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas neste edital;

C) apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

D) não tiverem sua exequibilidade demonstrada quando exigido pelo município;

E) apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

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

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

9.2.7. 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 artigo 59 da Lei 14.133/2021.

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

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

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

9.5.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

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

9.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior ou percentual** de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavos)**.

9.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 10 segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.10. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa aberto, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.11. 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.

9.12. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados neste período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

9.15. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

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

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

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

9.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no <http://www.portaldecompraspublicas.com.br>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.27. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

9.28.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

9.28.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

9.28.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

9.28.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;

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

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

9.29.2. Empresas brasileiras;

9.29.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

9.29.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

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

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

9.30.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02** (duas horas), envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

10. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

10.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

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

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

10.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

10.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

10.6. Conforme disposto no § 3º do Artigo 17 da Lei Federal de nº 14.133/2021, na fase de julgamento, o Município, poderá em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante requerimento de planilha de composição de custos, entre outros testes de interesse, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no Termo de Referência ou no projeto básico.

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

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

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

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

10.8.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **07 (sete) dias** úteis contados da solicitação.

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

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

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

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

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

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

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

10.9. A Administração poderá solicitar carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor.

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

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

10.12. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, conforme disposto no Caput do Artigo 61 da Lei Federal de nº 14.133/2021, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

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

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

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

10.14. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o Pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

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

11.1.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante.

11.2. Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificativa no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

11.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02 (duas horas)** sob pena de inabilitação.

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

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

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

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

11.6.2. Conforme disposto nos Incisos IV, V e VI do Artigo 12 da Lei Federal de nº 14.133/2021, neste certame a prova de autenticidade de cópia de documento particular, poderá ser feita perante o Pregoeiro, mediante apresentação do original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade.

11.6.3. O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal.

11.6.4. Neste certame os atos serão digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico.

11.6.5. Conforme disposto no § 2º do Artigo 87 da Lei Federal de nº 14.133/2021, proibida a exigência, pelo Consórcio Público ou entidade licitante, de registro cadastral complementar para acesso a este edital e seus anexos.

11.6.6. Conforme disposto no Artigo 64 da Lei Federal de nº 14.133/2021, posterior entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame e para atualização de documentos, cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

11.6.7. Conforme disposto no § 1º do Artigo 64 da Lei Federal de nº 14.133/2021, o Pregoeiro, poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, na análise dos documentos de habilitação, mediante despacho fundamentado, registrado e acessível a todos, atribuindo-lhe eficácia para fins de habilitação e classificação.

11.6.8. Conforme disposto no § 2º do Artigo 64 da Lei Federal de nº 14.133/2021, quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

11.7. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

11.8. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

11.8.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

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

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

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

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

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

11.9. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

11.9.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

11.9.2. 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;

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

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

11.9.5. 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 5.452/1943;

11.9.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

11.9.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

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

11.10.HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

11.11.QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

11.11.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

11.11.2. Alvará Sanitário que comprove a liberação para comércio dos produtos aqui solicitados neste TR;

11.11.3. Em caso de necessidade, poderão ser solicitados posteriormente e durante as entregas dos gêneros alimentícios de origem animal e vegetal documentações que atestem conformidade com a legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica. Tal necessidade será solicitada, em caso de necessidade, por nutricionista do Setor de Alimentação Escolar.

11.12. DA AMOSTRA:

11.12.1. A exigência da amostra para todos os gêneros não perecíveis, pães e carnes se justifica pela necessidade de verificação prévia da qualidade dos alimentos, adequação nutricional, resistência das embalagens e resultado pretendido após preparo conforme orientação do produto ofertado ao uso específico pretendido pela Administração, não sendo possível aferir tais características apenas por documentação técnica sabendo que a qualidade dos itens interferem diretamente na produção dos alimentos e consequentemente na qualidade da alimentação escolar municipal ofertada aos alunos. No que diz respeito aos itens perecíveis (hortifrutigranjeiros como frutas, folhosos, verduras, legumes e ovos) não será solicitada a amostra considerando que em cada entrega deverá ser constatado pelo fiscal de contrato se os itens atende as especificações deste certame e qualidade sanitária, entende-se que é compreensível que a textura, cor, tamanho e sabor variam naturalmente dependendo da estação, do clima e até mesmo do lote específico colhido. Uma amostra perfeita não garante que todas as entregas futuras manterão o mesmo padrão e uma amostra ruim pode não representar a qualidade média do fornecedor, além de que amostra pode estragar antes que a avaliação seja concluída, tornando a amostra inútil para determinar a qualidade do produto que será entregue posteriormente.

11.12.2. O licitante provisoriamente vencedor deverá apresentar amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais serão submetidas a testes necessários. Segue abaixo os itens que requerem amostra:

05 (Arroz Tipo 1), 09 (Bebida à base de soja), 11 (Biscoito de Polvilho), 12 (Biscoito de Polvilho sem glúten e sem lácteos), 13 (Cacau em pó 100 %), 14 (Canjiquinha de Milho), 15 (Carne Bovina em Cubos – Acém), 16 (Carne Bovina Moída – Acém), 17 (Carne de Frango – Filé de Peito), 18 (Carne de

Frango – Coxa e Sobrecoxa), 19 (Carne Linguíça Suína de pernil), 20 (Carne Suína em Cubos – Pernil Traseiro), 25 (Colorífico para alimentos), 27 (Extrato de Tomate), 28 (Farinha de Aveia), 29 (Farinha de Mandioca), 30 (Farinha de Trigo), 31 (Feijão Carioca), 32 (Feijão Preto), 33 (Fermento Químico), 34 (Fubá Comum), 38 (Leite em pó Integral), 39 (Leite em pó Integral Zero Lactose), 40 (Louro em Folhas), 42 (Macarrão Conchinha), 43 (Macarrão Espaguete), 44 (Macarrão Letrinha), 45 (Macarrão Padre Nosso), 46 (Macarrão Penne), 50 (Manteiga de Leite Pura), 51 (Margarina Vegetal) 54 (Milho para Pipoca), 56 (Óleo de Soja), 57 (Orégano Desidratado), 59 (Pão Doce, sem recheio, tipo hot-dog), 60 (Pão Francês, sem recheio), 64 (Requeijão Cremoso), 65 (Sal Refinado) e 69 (Uva-Passa Desidratada), 71 (Suco de fruta néctar 1L), 72 (Suco de fruta néctar 200ML), 73 (Suco de fruta integral 200ML), 74 (Mini pão de queijo).

As amostras deverão ser entregues no Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE), situado à Rua José Maia, 300, Aparecida, Oliveira/MG, CEP: 35540-000, em até 7 (sete) dias úteis a contar da data de convocação do pregoeiro, que somente após a avaliação da amostra será julgada a proposta do licitante arrematante. Os horários deverão ser programados com as nutricionistas do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação.

11.12.3. A avaliação das amostras será realizada pelas nutricionistas da educação poderão ser convidados a participar membros do Conselho de Alimentação Escolar/CAE, merendeiros e pessoas maiores de 21 anos que participem da comunidade escolar.

11.12.4 A empresa deverá entregar juntamente com as amostras, relação em 02 (duas) vias, contendo todas as amostras entregues, a qual será assinada por pessoa interna ao setor de Alimentação Escolar, tal relação servirá como recibo de entrega das amostras (Anexo II). Na referida relação deverá constar o seguinte: Nome da empresa; Número do Processo Licitatório; Número do Pregão; Nome do produto; Marca/fabricante do produto; Quantitativo do produto destinado à avaliação.

11.13. Procedimento para a avaliação de amostras:

11.13.1. Conformidade com edital: avaliar se as especificações e características técnicas estão de acordo com o solicitado no processo.

11.13.2. Embalagem: Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se violada, rasgada ou furada. Serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto. Será pesada; higienizada com álcool e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. Também será observado se o material e a apresentação da embalagem primária atende ao exigido.

11.13.3. Rotulagem: No rótulo da embalagem primária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, nº do lote, data de validade, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais.

11.13.4. Análise Sensorial: Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.

11.13.5. Solubilidade: Os testes serão realizados com diluição em água quente e fria, para avaliar a facilidade de dissolução (Somente se aplicável).

11.13.6. Cada produto será preparado pela Entidade Executora conforme as instruções de uso e em quantidade suficiente para que cada provador receba uma porção deste.

11.13.7. Nas amostras enviadas pelos licitantes deverão constar os prazos de validades e todas as especificações dos produtos a que se referem, conforme o descritivo deste documento

11.13.8. As amostras não serão devolvidas aos licitantes, sendo que todos os itens serão avaliados sensorialmente.

11.14. Será rejeitada a amostra que:

11.14.1. Apresentar divergências em relação às especificações técnicas solicitadas;

11.14.2. For de qualidade inferior em relação às especificações solicitadas;

11.14.3. Apresentar inconformidade nas embalagens e informações da rotulagem nutricional.

11.14.4. Não apresentar características organolépticas como cor, odor, sabor e textura compatíveis e com os produtos encontrados comumente encontrado no mercado. Se rejeitado o produto, requisitos que não forem atendidos serão detalhados no relatório de análise da amostra.

11.14.5. Não solubilizarem nos líquidos bases (água e/ou leite) seguindo as instruções de preparo do rótulo do produto.

11.15. Da análise das amostras:

11.15.1. A análise legal das amostras poderá ser acompanhada pelo representante legal das licitantes, não sendo permitidas, contudo, interferências verbais ou operacionais no decorrer dos procedimentos.

11.15.2. A classificação estará sujeita a amostra ser rejeitada ou não disponibilizá-la no prazo estabelecido, sendo sujeito e de total responsabilidade e autonomia do Município a realização da convocação das empresas remanescentes, obedecendo à ordem de classificação;

11.15.3. O resultado estará disponível em até 03 (três) dias úteis após a apresentação da amostra, mediante fotos e relatório físico.

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

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

11.16. DECLARAÇÕES:

11.16.1. Declaração de sujeição às condições estabelecidas no edital e de inexistência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação;

11.16.2. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

11.16.3. Declaração de que a proposta foi elaborada de forma independente;

11.16.4. Declaração do porte da empresa (Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte);

11.16.5. Declaração de Idoneidade;

11.16.6. Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;

11.16.7. Declaração de autenticidade dos documentos apresentados;

11.16.8. Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social;

11.16.9. Declaração de abrangência integral dos custos.

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

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

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

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

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

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

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

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

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA.

12.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **2 (DUAS HORAS)** a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

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

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

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

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

12.3. Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

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

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

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

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

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, deverá o licitante interessado manifestar, imediatamente, a sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.

13.2. O recorrente terá, a partir de então, o prazo 3 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

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

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

14. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

14.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

14.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

14.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no **CADASTRO DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, sendo responsabilidade do licitante, manter seus dados cadastrais atualizados.

15. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

15.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará e homologará a licitação, tudo conforme disposto no Inciso IV do Artigo 71 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

16.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmada Ata de Registro de Preços, Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2. O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital. Conforme consta do § 1º do Artigo 90 da Lei Federal de nº 14.133/2021, o prazo acima poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação da parte, durante seu transcurso, devidamente justificado e desde que o motivo apresentado seja aceito pelo município.

17.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 02 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

17.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

17.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

17.4. O prazo de vigência da contratação será até **12 (doze) meses**, contados da data de assinatura, conforme estabelecido no Termo de Referência.

17.5. Eventuais impedimentos à contratação decorrentes de suspensão temporária de participação em licitação, bem como proibição de contratar com o Poder Público em todas as suas esferas, deverão ser comunicadas pelo licitante em observância ao conteúdo da declaração prevista no item **9.12.3** e **9.12.7**.

17.6. As condições de habilitação consignadas neste Edital deverão ser mantidas pelo licitante durante toda a vigência do contrato, mantendo-se a administração na prerrogativa de exigir sua comprovação a qualquer tempo.

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

17.8. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços, nas formas do disposto no §4º do Artigo 90 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

17.9. Conforme disposto no §5º do Artigo 90 da Lei Federal de nº 14.133/2021, a recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata e o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pelo município, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e a sujeitara às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante, quando esta for exigida.

18. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

18.1. Os contratos decorrentes deste certame poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, nos termos do Artigo 107 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

18.2. Após o período de 12 meses do orçamento estimado, poderá haver o reajuste dos valores pelo índice **IPCA**, que será concedido somente após a solicitação da contratada, sob pena de preclusão.

18.3. Conforme disposto no Inciso I e Caput do Artigo 124 da Lei Federal de nº 14.133/2021, os contratos firmados poderão ser alterados com as devidas justificativas, unilateral pelo Município, quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos e quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diluição quantitativa de seu objeto, nos limites de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato para obras, serviços e compras e de 50% (cinquenta por cento) no caso de reforma de edifício ou de equipamentos. Poderá também ser aditado bilateralmente para manter o equilíbrio econômico e financeiro inicial do contrato em casos de força maior, caso fortuito e fato do príncipe, em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a sua execução, conforme pactuado.

18.4. Conforme disposto no Caput do Artigo 129 da Lei Federal de nº 14.133/2021, quando da alteração contratual para supressão de obras, bens e serviços, se o contratado já houver adquirido os materiais e os colocado no local dos trabalhos, ou ainda, ter prestado os serviços, estes deverão ser pagos pelo Município Utilitário, pelos custos regularmente comprovados e monetariamente reajustados, podendo ainda caber indenização por outros danos eventualmente decorrentes da supressão, desde que regularmente comprovados.

18.5. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados, nos termos do artigo 134 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

19. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

19.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência e na Minuta do Contrato.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

20.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

21. DO PAGAMENTO.

21.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até **30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento e aprovação da Nota Fiscal ou Fatura.

21.2. Considera-se ocorrido o recebimento e aprovação da Nota Fiscal ou Fatura quando a Administração contratante atestar a execução do objeto do contrato através do **Termo Definitivo de Recebimento**.

21.3. Deverão constar na Nota Fiscal obrigatoriamente os seguintes dados:

Razão Social: Prefeitura Municipal de Oliveira

Endereço: Praça XV de Novembro, 127 – Centro

Oliveira/MG – 35540-000

CNPJ: 16.854.531/0001-81

21.4. Se a Nota Fiscal ou Fatura for apresentada em desacordo ao contratado ou com irregularidades, o prazo para pagamento ficará suspenso, até que a Contratada providencie as medidas necessárias a sua regulamentação formal, não implicando qualquer ônus para a Administração.

21.5. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação, não cabendo a esta pleitear reajuste de preço, atualização monetária ou quaisquer outros direitos que entender cabível.

21.6. A atualização monetária incidente após o decurso do prazo para efetivo pagamento será calculada pelo índice **IPCA**.

21.7. O acompanhamento para fins de liquidação contratual se dará através do Fiscal do Contrato.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

22.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

- 22.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- 22.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 22.1.3. Não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 22.1.4. Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 22.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 22.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 22.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 22.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 22.1.9. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 22.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156.

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

22.4. Antes da aplicação da penalidade, será facultada a defesa escrita do interessado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação, nos termos dos artigos 157 e 158 da Lei 14.133/2021.

22.5. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

22.6. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do artigo 163 da Lei 14.133/2021.

22.7. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

22.7.1. PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:

- a) **PRÁTICA CORRUPTA:** Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;
- b) **PRÁTICA FRAUDULENTA:** A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;
- c) **PRÁTICA CONCERTADA:** Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) **PRÁTICA COERCITIVA:** Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) **PRÁTICA OBSTRUTIVA:** Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

23.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

23.2. A **IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO** ser feitos **EXCLUSIVAMENTE** por **FORMA ELETRÔNICA** no sistema **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

23.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

23.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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

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

23.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio **www.portaldecompraspublicas.com.br**, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

23.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

24. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

24.1. De modo a resguardar a efetiva execução do objeto e, conseqüentemente, suprir a necessidade apresentada perante o presente procedimento de contratação, tem-se nomeados os seguintes servidores para gestão e fiscalização do contrato:

Gestora: Mírian Pereira de Oliveira - Secretária Municipal de Educação

Fiscal: Míriam Soares Teixeira – Matrícula 3057798

24.2. A fiscalização de que trata o item anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros.

24.3. O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução de entrega dos bens, indicando dia, mês, ano e horário, bem como o nome das pessoas eventualmente envolvidas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

24.4. O fiscal lavrará termo detalhado do recebimento provisório, apontando todas as circunstâncias envolvidas na execução do objeto, atestando sua regularidade ou não.

24.5 O gestor lavrará termo detalhado do recebimento definitivo, atestando se a execução do objeto atendeu todas as exigências do Edital e do Contrato.

24.6. A gestão e fiscalização do contrato seguirão as disposições da Lei n. 14.133/21 e os atos normativos regulamentares correspondentes.

24.7. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal do contrato deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

24.8. A subcontratação só será admitida mediante prévia anuência da contratante, condicionada à apresentação de toda documentação comprobatória dos requisitos da contratação previstos no item 5 deste termo.

24.9. ATRIBUIÇÕES DO GESTOR DO CONTRATO.

24.9.1. Organizar o contrato, apostilas e os termos aditivos;

24.9.2. Acompanhar o prazo de vigência e execução;

24.9.3. Solicitar prorrogação e aditivos (quantitativos/qualitativos);

24.9.4. Analisar proposta de prorrogação;

24.9.5. Manter controle da ordem cronológica de pagamentos;

24.9.6. Manter atualizado os valores dos serviços com aditivos e supressões;

24.10. ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO.

24.10.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato;

24.10.2. Determinar o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

24.10.3. Propor e sanções cabíveis.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

25.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

25.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

25.12. A Prefeitura Municipal de Oliveira, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

25.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.

25.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

25.13. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

25.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço oliveira.atentede.net, nos dias úteis, no horário das 12:00 às 17:00 horas, no mesmo endereço e período em que os autos do processo administrativo permanecerão com acesso e vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO;

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII, ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA;

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA;

ANEXO VIII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO X – DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE DE DOCUMENTOS;

ANEXO XI - DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL (MODELO);

ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE ABRANGÊNCIA INTEGRAL DOS CUSTOS;

ANEXO XIII – ANÁLISE DE RISCO;

ANEXO XIV – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

ANEXO XV – MINUTA DE CONTRATO.

Fabiola Pompéia de Almeida Rosário
Diretora de Licitações

ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Estudo Técnico Preliminar 03.2025 / Alimentação Escolar

1 DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos e a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local.

- 1.1** Os alimentos solicitados são importantes para uma dieta saudável, pois são fontes de micronutrientes, fibras e de outros componentes com propriedades funcionais.
- 1.2** No campo das políticas de alimentação e nutrição, a promoção do consumo de hortaliças e frutas, como dos demais gêneros alimentícios que fazem parte da cultura de cada região ocupa posição de destaque dentre as diretrizes de promoção de alimentação saudável, onde os alunos precisam receber de forma completa os nutrientes para uma alimentação equilibrada e adequada ao seu desenvolvimento.
- 1.3** Além da segurança alimentar proporcionada aos discentes, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE oportuniza às iniciativas de compras públicas sustentáveis o fortalecimento e a valorização das especificidades e dos hábitos alimentares locais, além de proporcionar oferta de nutrientes completa aos alunos e, assim, proporcionar um desenvolvimento mais saudável e adequado a eles.
- 1.4** O PNAE é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, apoiado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.
- 1.5** Destaca-se que o PNAE atua como complemento, sendo incumbência dos Estados e Municípios a função primordial de fornecer a merenda escolar aos alunos do ensino básico. Essa medida visa possibilitar que o município de Oliveira, através da Secretaria Municipal de Educação que gerencia o PNAE neste local, proporcione uma merenda escolar suficiente e de qualidade aos discentes que frequentam as unidades escolares municipais de ensino.
- 1.6** A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nesta rede de ensino.
- 1.7** Essa iniciativa busca, igualmente aprimorar o rendimento escolar, assegurar a segurança alimentar e nutricional, além de proporcionar condições de saúde adequadas aos estudantes, respeitando as distintas necessidades biológicas entre as diferentes faixas etárias.
- 1.8** Nutrir-se vai além de satisfazer as necessidades físicas do corpo humano. Atualmente, compreendemos que a alimentação desempenha um papel crucial no desenvolvimento cognitivo, desde a infância até a

fase adulta. No contexto educacional, essas considerações são notadamente relevantes para evidenciar a melhoria dos índices escolares associados a hábitos alimentares saudáveis.

- 1.9** No Brasil, a implementação da oferta de alimentação escolar como política educacional remonta à década de 50, visando reduzir a evasão e a repetência, aprimorar o rendimento escolar e instigar bons hábitos alimentares nos alunos. A merenda escolar desempenha um papel fundamental para a Prefeitura Municipal de Oliveira, através da Secretaria Municipal de Educação onde muitos alunos que enfrentam situações de insegurança alimentar em casa, tem garantido pelo menos uma refeição balanceada ao longo do dia. Ao garantir uma alimentação de qualidade o PNAE contribui para a inclusão social, minimizando desigualdades e proporcionando condições iguais de acesso à educação.
- 1.10** Por todo o exposto, a Secretaria Municipal de Educação pretende utilizar a solução a ser escolhida como ferramenta legal de contratação dos serviços ora em debate, por meio de procedimento licitatório, regido pela Lei Federal nº 14.133/2021, baseado no planejamento detalhado da gestão e operacionalização dos serviços prestados.

2 INDICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

- 2.1.** As despesas decorrentes da execução do objeto desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária indicada abaixo:

Dotação 01:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 358 – Fonte 1500

Dotação 02:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 359 – Fonte 1550 (Transferência do Salário Educação)

Dotação 03:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 360 – Fonte 1552 (PNAE)

- 2.2.** O Plano Anual de Contratações (PAC) do ano de 2026 do Município de Oliveira ainda não foi publicado, portanto não é possível indicar vinculação, contudo a contratação está alinhada com a Lei Orçamentária Anual, fundamentada na necessidade identificada e em acordo com as políticas de Gestão Municipal.

3 DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1** A empresa licitante deve proporcionar entrega dos Gêneros Alimentícios constantes no processo licitatório, de forma a atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.
- 3.2** A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.
- 3.3** A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- 3.4** A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a seis (06) meses para os não perecíveis e/ou com prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade.
- 3.5** Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno da CONTRATADA a CONTRATANTE, quando necessário.
- 3.6** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida por órgão competente, sendo Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ou Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e/ou pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero, conforme necessidade, descrito conforme tabela de especificação e quantidades descritos no TR, além dos registros necessários e de acordo com exigências do órgão fiscalizador da Secretaria Municipal de Educação, quando couber.
- 3.7** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com as especificações mínimas exigidas abaixo:
- 3.7.1** Embalagem original e intacta;
- 3.7.2** Registro no órgão fiscalizador quando couber.
- 3.7.3** Informações de rotulagem de alimentos obrigatórias: (RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002):
- Denominação de venda do alimento
 - Lista de ingredientes
 - Conteúdos líquidos
 - Identificação da origem
 - Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
 - Identificação do lote
 - Prazo de validade
 - Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário
- 3.8** A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.
- 3.9** A contratada deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a contratante.
- 3.10** A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

- 3.11** Os riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, como as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.
- 3.12** Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas, hortaliças e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se: isentos de substâncias terrosas; sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens; sem umidade externa anormal; isentos de odor e sabor estranhos; embalados individualmente, conforme unidade pré-estabelecida; rotulados de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade; conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação e, ainda, ser livres de gordura trans.
- 3.13** A empresa deverá apresentar e manter os alvarás de autorização de funcionamento e sanitários atualizados.
- 3.14** Poderão participar da futura licitação, as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que satisfaçam a todas as exigências e normas contidas neste Estudo Técnico Preliminar.
- 3.15** Não poderão participar as empresas que se encontrarem em processo de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionam no país, nem aquelas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou punidas com suspensão do direito de licitar e contratar com as ADMINISTRAÇÕES PÚBLICAS FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.
- 3.16** Para a habilitação do fornecedor mais bem classificado serão exigidas, exclusivamente, as condições de habilitação exigidos, nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133 de 2021.
- 3.17** Nos termos do art. 68 da Lei 14.133/21, as habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:
- 3.17.1** A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 3.17.2** A 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;
- 3.17.3** A regularidade perante as Fazendas federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 3.17.4** A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 3.17.5** A regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- 3.17.6** O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.
- 3.18** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência.
- 3.19** Complementação de informações: acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;
- 3.20** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 3.21** A documentação exigida no presente poderá ser apresentada em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido por esta Administração, cuja autenticidade deverá ser atestada pelo próprio licitante por meio de declaração específica.

4. DO LEVANTAMENTO DE MERCADO E DA MODALIDADE DA LICITAÇÃO

- 4.1.** O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.

4.2. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação fora realizado o levantamento de mercado e identificado as características da aquisição dos alimentos abaixo:

- O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;
- Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e /ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;
- Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto;
- A aquisição dos alimentos do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas;
- Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento. Assim, os itens demandados neste documento são considerados comuns e encontrados no mercado, portanto, há um bom número de fornecedores aptos a ofertá-los.

SOLUÇÃO 01	SOLUÇÃO 02
Execução direta pelo município	Execução por Terceirização
Vantagens: - Cardápio em acordo com as exigências da resolução vigente - Realização do mapeamento de produtos da agricultura familiar para execução da chamada pública. - Observação o percentual mínimo de 45% do valor repassado do FNDE no âmbito do PNAE para a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar - Garantia de que todos os alunos da rede serão atendidos. Desvantagens: - Infraestrutura inadequada e falta de investimento público em cozinhas e equipamentos. - Pode haver um número insuficiente de nutricionistas e cozinheiros nas escolas, o que dificulta a organização do cardápio e a execução do programa.	Vantagens: - A escola pode se dedicar a outras atividades, como o ensino. - A escola pode contar com produtos e processos de qualidade. - Será a responsável pelos serviços em geral como manutenção, aquisição e distribuição dos gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos. Desvantagens: - Priorização do lucro em detrimento da qualidade nutricional. - A terceirização pode abrir espaço para alimentos ultraprocessados. - A terceirização pode não garantir o mínimo de 45% de alimentos da agricultura familiar. - A terceirização desconsidera a importância do refeitório e da alimentação escolar como parte integrante do processo pedagógico, prejudicando o direito a uma educação integral e de qualidade - A alta rotatividade de profissionais terceirizados dificulta o estabelecimento de vínculos com a comunidade escolar - A terceirização pode precarizar o trabalho, com

	redução de remuneração, benefícios e garantias.
--	---

- 4.3. A Constituição Federal estabelece que a merenda escolar é um papel do Estado. A alimentação escolar é um dever dos três entes federados, ou seja, da União, dos estados e dos municípios.
- 4.4. Como o município preza pela qualidade nutricional e pela certeza do cumprimento da legislação federal, optou-se pela melhor alternativa a compra de gêneros alimentícios de forma direta através de registro de preços.
- 4.5. Após análise das alternativas, conclui-se que a **Solução 1 – Execução direta pelo município** - é a opção mais vantajosa para a administração pública. Essa escolha além de assegurar o cumprimento das normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar impacta na educação e na saúde dos alunos, a primeira alternativa se mostrou a mais eficaz e viável, por possibilitar o cumprimento das exigências da *Resolução nº 06*, de 08 de maio de 2020 e também atender as normas da Lei 14.133/2021, proporciona a autonomia do setor municipal de alimentação escolar e garante maior fiscalização sobre os produtos que serão utilizados garantido qualidade nutricional das preparações. Além disso, a aquisição de gêneros alimentícios atende de forma direta e eficiente à necessidade da produção da merenda escolar, contribuindo de forma concreta para a promoção do direito ao acesso a alimentação saudável e adequada.
- 4.6. Desse modo, realizou-se pesquisa perante o mercado atual sobre as possibilidades existentes para sanar a necessidade apresentada e a melhor alternativa encontrada é a aquisição dos gêneros alimentícios por Pregão Eletrônico, através do sistema de Registro de Preços, uma vez que o modelo de contratação proposto é o único que atende satisfatoriamente as necessidades e especificidades da Instituição que são: compra parcelada, grande concorrência, aquisição segundo a demanda da instituição, grande número de itens e seus quantitativos;

5 DA ESTIMATIVA DA QUANTIDADE

- 5.1 As estimativas de quantidades foram realizadas pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, levando em consideração o cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do Ministério da Educação e o consumo dos gêneros alimentícios consumidos nos primeiros meses do ano de 2025 nas unidades escolares municipais de Oliveira-MG, conforme planilha que acompanha este documento (Anexo I), adicionando-se um aumento de 30% considerando o possível percentual de matrículas de novos alunos tanto nos períodos parciais quanto em escolas de tempo de integral, onde serão oferecidos aos educandos mais de uma refeição diariamente o que nos leva a programar um possível aumento nos quantitativos anteriores, visto que a demanda da Secretaria municipal de Educação anualmente é a de ofertar Alimentação Escolar em todos os dias letivos, conforme calendário escolar. Ainda estão sendo construídas mais 03 (três) unidades escolares municipais e por isso o quantitativo foi aumentado. Também temos como objetivo estender a oferta de café da manhã para todas as escolas.
- 5.2 Os gêneros alimentícios (bebida vegetal à base de soja, goiaba, melão, margarina, pão doce sucos tipo néctar, suco integral, mini pão de queijo, maçã higienizada e embalada e banana limpa e despencada) serão adquiridos para implementação na alimentação escolar municipal com o intuito de aumentar a diversidade e a variedade de alimentos que condizem com o hábito alimentar local. Como ainda não foram servidos anteriormente, não possuímos média de consumo e será utilizado per capita para o cálculo e avaliação com outros produtos do mesmo gênero.
- 5.3 Os gêneros alimentícios (biscoito de polvilho sem glúten e sem lácteos e leite em pó integral zero lactose, margarina, bebida vegetal à base de soja) serão comprados e utilizados em caso de solicitação

para atendimento a alunos com necessidades especiais de alergia ou intolerância à lactose e/ou glúten conforme descrito na Resolução 06 de 08 de Maio de 2020 do FNDE que regulamenta o atendimento a crianças com esse tipo de necessidades alimentares especiais.

5.4 Estima-se o quantitativo abaixo para a presente contratação:

ITEM	PRODUTO	QTDE	UNID
1	Abacaxi Pérola	4.500	KG
2	Abobrinha Italiana	1.000	KG
3	Alface Lisa	300	KG
4	Alho	1.300	KG
5	Arroz Beneficiado Branco Polido Tipo 1 - Unidade de 05 kg cada	3.900	PCT
6	Banana Prata	21.000	KG
7	Batata Doce	1.300	KG
8	Batata Inglesa	9.500	KG
9	Bebida à Base de Soja (01LT)	100	UNID
10	Beterraba	2.000	KG
11	Biscoito de Polvilho	2.500	KG
12	Biscoito de Polvilho Sem Glúten e Sem Lacteos	50	KG
13	Cacau Em Pó Natural, 100% Cacau, Não Alcalino (200g)	400	UNID
14	Canjiquinha De Milho (500g)	1.500	UNID
15	Carne Bovina (Acém) Em Cubos,	4.000	KG
16	Carne Bovina (Acém) Moída	3.000	KG
17	Carne De Frango (Filé De Peito De Frango)	10.000	KG
18	Carne De Frango Corte: Coxa E Sobrecoxa	600	KG
19	Carne linguiça suína de pernil	600	KG
20	Carne Suína (Pernil Traseiro) - Em Cubos	9.000	KG
21	Cebola Amarela De Cabeça	2.200	KG
22	Cebolinha	100	KG
23	Cenoura	3.000	KG
24	Chuchu verde	1.500	KG
25	Colorífico para Alimentos - Colorau em pó 100% puro (500gramas)	500	UNID
26	Couve Manteiga	100	KG
27	Extrato Tomate - Unid de 300 a 340 g	2.900	UNID
28	Farinha de Aveia - Emb 500 g	186	KG
29	Farinha Mandioca Torrada – Tipo 1	775	KG
30	Farinha de Trigo sem Fermento	1.000	KG
31	Feijão Carioca	7.000	KG
32	Feijão Preto	950	KG

33	Fermento químico insantâneo para bolo em Pó - Pote 250g	335	Pote
34	Fubá comum	1.100	KG
35	Goiaba Vermelha	3.000	KG
36	Inhame	1.500	KG
37	Laranja Pêra	15.000	KG
38	Leite Em Pó Integral, Pacote Entre 300 E 400 Gramas	10.000	PCT
39	Leite Em Pó Integral Zero Lactose - Pacote De 300 A 400 G Cada	150	PCT
40	Louro Em Folhas Desidratadas - Entre 4e 5 G Cada	600	PCT
41	Maça Gala	10.000	KG
42	Macarrão com ovos Tipo Conchinha - unidade de 500 gramas cada	900	UNID
43	Macarrão com ovos Tipo Espaguete nº8 - Unidade de 500 gramas cada	4.500	UNID
44	Macarrão com ovos Tipo Letrinha - unidade de 500 gramas cada	340	UNID
45	Macarrão com ovos Tipo Padre Nosso - unidade de 500 gramas cada	950	UNID
46	Macarrão com ovos Tipo Penne - unidade de 500 gramas cada	1.960	UNID
47	Mamão Formosa	4.000	KG
48	Mandioca Embalada Descascada Congelada	1.000	KG
49	Manga Palmer	8.000	KG
50	Manteiga De Leite Pura Com Sal - Pote De 500 Gramas Cada	1.400	POTE
51	Margarina Vegetal Com Sal, Potes De 250 Gramas Cada	200	POTE
52	Melão Amarelo	3.000	KG
53	Melancia Vermelha Comum	6.400	KG
54	Milho Para Pipoca - Pacote 500 g	800	KG
55	Moranga Comum Ou Híbrida	2.000	KG
56	Óleo De Soja Refinado - Unidade 0,9 Litros	2.000	UNID
57	Orégano Desidratado - Unidades De 100 Gramas Cada	120	UNID
58	Ovos De Galinha Branco	4.000	DÚZIA
59	Pão Doce Sem Recheio – Tipo Hot Dog	2.200	KG
60	Pão de sal francês, sem recheio.	5.000	KG
61	Pepino Comum	1.000	KG

62	Pimentão Verde	1.000	KG
63	Repolho Verde	1.500	KG
64	Requeijão Cremoso, sem amido - Pote mínimo 400g	480	UNID
65	Sal Marinho Refinado Iodado - Emb 01kg	1.000	UNID
66	Salsa (Tipo Salsinha)	50	KG
67	Tangerina Ponkan	3.000	KG
68	Tomate Salada Longa Vida	4.000	KG
69	Uva Passa Desidratada Preta (Emb 500g)	200	KG
70	Vagem (Variedade Macarrão)	500	KG
71	Suco de fruta (Tipo Néctar) 01L	200	UNID
72	Suco de fruta (Tipo Néctar) 200mL	1.400	UNID
73	Suco de fruta 100% Integral 200mL	300	UNID
74	Mini Pão de Queijo (30g) embalado	4.000	UNID
75	Banana prata in natura – limpas, secas, separadas da penca, com pedúnculo preservado	1.000	UNID
76	Maçã in natura – lavadas, higienizadas, secas e embalada individualmente em saco plástico atóxico, apropriado para alimentos, que garanta proteção higiênica e conservação adequada.	1.000	UNID

5.5 Tal aquisição fora programada a partir dos meses anteriores a esse processo para que se pudesse, então, programa a média de consumo para os 12 (doze) meses a que este planejamento se refere. Porém, caso necessário, poderão ser aditivadas de acordo com fatos supervenientes e imprevisíveis, devidamente justificados e pautados na razoabilidade.

6 ESTIMATIVA DE VALOR

- 6.1** A estimativa de valor será realizada mediante constatação de acordo com a cotação de preços dos itens.
- 6.2** Com a finalidade de obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração pública, o orçamento será mantido em sigilo, nos termos do artigo 24 da lei 14.133/2021.
- 6.3** A obtenção do valor acima se deu através de pesquisa realizada junto Banco de Preços contratado pelo Executivo Municipal para esse fim.

7 DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 7.1** A proposta é que ocorra processo licitatório para aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios em geral, necessários para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar, pelo período de 12 (doze) meses.
- 7.2** Essa secretaria sugere a realização de pregão eletrônico, pois o valor estimado para a contratação e o seu quantitativo não possui exatidão podendo ser executado com a utilização do sistema de registro de preços.
- 7.3** A compra de alimentos para a alimentação escolar é fundamental para garantir a efetividade das políticas públicas voltadas à promoção da saúde, da educação e do desenvolvimento social. Essa ação

não apenas assegura a oferta de refeições diárias aos estudantes, como também fortalece diversos aspectos essenciais ao bom funcionamento da rede de ensino.

- 7.4** Garantia do Direito à Alimentação visto que a alimentação escolar ser um direito assegurado pela Constituição Federal (art. 208) e reforçado pela Lei nº 11.947/2009, que trata do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A compra adequada de alimentos é essencial para garantir esse direito de forma contínua e de qualidade.
- 7.5** Melhora o Rendimento Escolar considerando que estudos comprovam que uma alimentação equilibrada melhora a concentração, o desempenho cognitivo e a participação dos alunos em sala de aula. A oferta regular de refeições saudáveis contribui diretamente para o aprendizado e para a redução da evasão e repetência escolar.
- 7.6** A alimentação escolar é uma oportunidade estratégica para incentivar hábitos alimentares saudáveis desde a infância. A aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados, preferencialmente da agricultura familiar, contribui para a formação de uma cultura alimentar mais consciente e nutritiva.
- 7.7** Para muitas crianças e adolescentes, a merenda escolar pode ser a principal ou única refeição completa do dia. Assim, garantir a compra e o fornecimento adequado de alimentos é uma medida crucial no combate à insegurança alimentar e à desnutrição infantil.
- 7.8** A compra de alimentos garante o cumprimento dos cardápios planejados por nutricionistas, respeitando as diretrizes nutricionais do FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação). Isso assegura a qualidade, a variedade e o equilíbrio das refeições oferecidas.
- 7.9** A aquisição regular e criteriosa de alimentos para a alimentação escolar é uma ação estratégica que ultrapassa a mera oferta de refeições. Ela representa um investimento no desenvolvimento integral dos estudantes, na promoção da equidade social e na valorização da produção local. Portanto, é imprescindível garantir os recursos e a logística adequados para a continuidade e melhoria desse serviço essencial.
- 7.10** Por vezes o ambiente escolar pode ultrapassar as barreiras físicas da construção da instituição de ensino, para exemplificar temos desfiles cívicos, viagens pedagógicas e esportivas nessas ocasiões a cozinha da escola não pode atender a demanda de alimentação dos alunos. Para possibilitar o acesso as refeições nas ocasiões citadas objetivou a aquisição de itens prontos para o consumo imediato, sucos de frutas de caixinha (néctar e integral), mini pão de queijo maçãs higienizadas e embaladas e banana despendadas que possibilitem transporte seguro e condições higiênicas adequadas evitando a manipulação insatisfatória que poderia contaminar os alimentos.

8 DO PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

- 8.1** O parcelamento da contratação justifica-se quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.
- 8.2** Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será predominantemente parcelada, haja visto, ser técnica e economicamente viável, com vistas a propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.
- 8.3** Considerando que os itens são divisíveis além de tratar-se de alimentos com peculiaridades perecíveis e não perecíveis.
- 8.4** A solução foi predominantemente parcelada em itens separados, tendo em vista que o parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando

propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas. Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

- 8.5** Portanto, demonstra-se que a presente contratação justifica-se em ser parcelada por itens, de acordo com o artigo 18, parágrafo primeiro, VIII, pois o objeto se trata de aquisição de gêneros alimentícios, que dependem da demanda de consumo pelos alunos da Rede Municipal de Educação.

Em resumo, o objetivo do parcelamento é o melhor meio de aproveitar os recursos disponíveis no mercado, ampliar a competitividade e evitar estoque lotado com riscos de perdas de gêneros alimentícios. Assim, ele é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala para os cofres públicos.

9 DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- 9.1** A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos.
- 9.2** Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.
- 9.3** Os resultados culminam no atendimento da necessidade de alimentação dos estudantes de maneira balanceada nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente, pois a merenda escolar é de responsabilidade do município conforme lei 11.947/2009
- 9.4** Foram avaliados na contratação ainda vigente, a solução mais vantajosa, eficiente, sustentável e o melhor critério de seleção da proposta visando atender melhor a necessidade dos discentes que realizarão a alimentação.
- 9.5** Pretende-se, assim, adquirir os itens descritos neste ETP pelo menor preço, até o limite do preço unitário máximo estimado, com a qualidade, especificações e exigências descritas no Termo de Referência com vista a garantir a não interrupção do fornecimento dos gêneros alimentícios de que trata este documento.
- 9.6** A aquisição desses gêneros alimentícios, para atender satisfatoriamente o Interesse Público, constitui necessidade em comum da secretaria que compõe o Executivo Municipal, cujos resultados pretendidos são: o atendimento satisfatório da contratação; o alcance de uma larga racionalização e economia aos gastos públicos; a preservação do caráter ininterrupto das atividades administrativas e operacionais da Administração Municipal e a prevenção de riscos ao Erário.

10 PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

- 10.1** Após a realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), o Termo de Referência será elaborado, respeitando todas as normas e etapas da fase interna e caso aprovado pela Autoridade Competente, será realizada a Licitação, modalidade definida pelo setor de licitação.
- 10.2** De modo a resguardar a efetiva execução do objeto e, conseqüentemente, suprir a necessidade apresentada, tem-se a nomeação da equipe de Fiscais de Contrato, sendo que, para esta contratação, tem-se a atuação dos seguintes agentes:

Gestor: Mirian Pereira de Oliveira – Secretária Municipal de Educação

Fiscal: Míriam Soares Teixeira – Nutricionista

- 10.3** Ainda, tem-se que os servidores nomeados aos cargos de gestão e fiscalização da presente contratação possuem nítido conhecimento na área de modo que se tornam capazes de aferir a qualidade do objeto da contratação.
- 10.4** Não obstante, caso necessário, os agentes públicos envolvidos na contratação poderão solicitar a setores específicos pareceres técnicos para auxílio na contratação.

11 DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 11.1** À presente contratação não se faz necessária a realização de contratações correlatas de modo a viabilizar o alcance da necessidade apresentada pois todo o procedimento licitatório terá a Setor de Nutrição e Alimentação Escolar como auxiliar para dirimir dúvidas.

12 DOS POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

- 12.1** A aquisição dos alimentos licitados trará impactos ambientais de forma indireta e direta devido aos impactos da produção e consumo.

12.2 Impactos da produção (indiretos)

Desmatamento: A expansão da agricultura é uma das principais causas de desmatamento, o que leva à perda de biodiversidade.

Poluição do solo e da água: O escoamento de fertilizantes e o consumo de água para irrigação podem poluir o solo e a água.

Emissões de gases de efeito estufa: A produção de alimentos é responsável por emissões de gases como o Metano (CH₄) - liberado principalmente pela criação de gado, Óxido nitroso (N₂O) - vem do uso excessivo de fertilizantes químicos e Dióxido de carbono (CO₂) - liberado no desmatamento e uso de máquinas agrícolas.

Poluição de nutrientes: O escoamento de fertilizantes polui os nutrientes dos alimentos naturais.

12.3 Impactos do consumo (diretos)

Aproximadamente 1/3 (um terço) dos alimentos produzidos no mundo são desperdiçados, isso significa que toda a água, energia e recursos usados para produzir esses alimentos também são desperdiçados.

O alimento descartado libera metano ao se decompor em lixões.

12.4 Medidas de Mitigação

No que diz respeito aos riscos de impactos ocasionados devido a produção na indústria, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção e em como as leis e resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades determinam.

Os impactos ambientais indiretos decorrentes da produção não são de responsabilidade da Prefeitura Municipal de Oliveira, uma vez que não estão diretamente relacionados às suas atividades, os documentos necessários para a habilitação técnica estão listados no item 5.6, não sendo necessário nenhum registro ou qualquer outro documento.

Dados os apontados acima, em relação ao impacto de consumo, que são diretos às nossas atividades, a Secretaria Municipal de Educação identificou as seguintes medidas mitigadoras:

- Redução do desperdício de alimentos.

- Reaproveitamento integral dos alimentos: Aproveitar talos e cascas de alimentos.
- Revisão de tamanho das porções servidas aos alunos.
- Garantir a gestão adequada dos resíduos, incluindo a separação, reciclagem e descarte correto de materiais.

13 DA CONCLUSÃO

13.1 Pelo exposto, conclui-se que a contratação a tal maneira se apresenta a mais adequada para o atendimento da necessidade apresentada, vez que irá suprir a necessidade de aquisição para fornecimento dos gêneros alimentícios de que trata este documento.

Razão da Viabilidade: diante da necessidade de contratar empresa(s) especializada (s) na provisão de alimentos diversos para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação, justifica-se a instauração deste processo licitatório. Tal medida visa garantir a continuidade das atividades administrativas e operacionais regulares dos setores, além de assegurar a manutenção dos serviços públicos em padrões satisfatórios para o funcionamento eficiente, contínuo e econômico.

Oliveira, 13 de janeiro de 2026.

Mirian Pereira da Silva
Secretaria Municipal de Educação

Laweny Fernanda dos Santos Coelho
Nutricionista CRN9-29596



ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA 003/2025

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

1. DA INTRODUÇÃO:

- 1.1. Este Termo de Referência tem como objetivo:
- 1.2. Definir o objeto a ser contratado;
- 1.2.1. Estabelecer as características do objeto a ser contratado, os prazos, a forma de execução, a forma de pagamento, as obrigações e deveres das partes;
- 1.2.2. Indicar as adequações da contratação ao planejamento anual e ao orçamento municipal.

2. DO OBJETO:

- 2.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência a aquisição parcelada eventual e futura de Gêneros Alimentícios em geral para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar, pelo período de 12 (doze) meses.
- 2.2. A aquisição parcelada será através do sistema de registro de preços. Na tabela abaixo estão relacionadas as especificações, quantidades, unidades de medida e valores médios obtidos dos itens a serem licitados.
- 2.3. Justifica-se a contratação pelo período de 12 (doze) meses, visto que o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) é contínuo.

2.4. DA ESPECIFICAÇÃO E QUANTITATIVO:

Nº	Produto e Especificação	Quant	Unid.
01	ABACAXI PÉROLA - fresco, 1ª qualidade, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacto. Média consumo semanal: 90 à 120 KG	4.500	QUILOS
02	ABOBRINHA ITALIANA - fresca, 1ª qualidade, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 30 à 35 KG	1.000	QUILOS
03	ALFACE LISA - Hortaliça fresca, de boa qualidade com folhas integras, firmes, lavadas, limpas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem própria, individual e atóxica, com as características organolépticas mantidas separadas em molhos de aproximadamente 300g. Média consumo semanal: 30 à 35 KG	300	QUILOS
04	ALHO - classificação 1, com as características organolépticas	1.300	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	mantidas, tipo extra, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacto. Acondicionados em embalagem própria. Média consumo semanal: 25 à 35 KG		
05	ARROZ BENEFICIADO BRANCO, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1 Embalagem contendo 05 KG cada Características: Saco de polietileno resistente e transparente. Ausência de sujidades, parasitas, amassados e sinais de apodrecimentos, com Registro no Ministério da Agricultura.	3.900	PACOTES
06	BANANA PRATA - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 350 à 450 KG	21.000	QUILOS
07	BATATA DOCE - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 25 à 35 KG	1.300	QUILOS
08	BATATA INGLESA - Fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 170 à 200 KG	9.500	QUILOS
09	BEBIDA À BASE DE SOJA Embalagem contendo 01 LT cada Sabor original, bebida Industrializada, sem glúten, com extrato de soja, água, maltodextrina, sal, vitaminas, minerais, aromatizante, estabilizante e edulcorantes. Embalagem UHT.	100	LITROS
10	BETERRABA - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 35 à 45 KG	2.000	QUILOS
11	BISCOITO DE POLVILHO Embalagem contendo 01 KG cada Características: caseiro, com boa aparência, massa leve e aerada, livres de sujidades, ou quaisquer outros contaminantes como bolores e fungos. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (Vigilância, SIF, MAPA e outras. Será rejeitado biscoito queimado, duro, mal assado ou mofado. Ingredientes Básicos: Polvilho Doce ou Azedo, Ovos, Óleo de Soja ou Milho ou Canola, fermento e Sal. Isento do gorduras trans.	2.500	QUILOS
12	BISCOITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E SEM LÁCTEOS Embalagem contendo entre 100 a 500g cada Ingredientes Básicos: Polvilho Doce ou Azedo, Ovos, Óleo de Soja ou	50	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com – (37) 3332-9179/9188



	Milho ou Canola, fermento e Sal. Não pode conter Glúten, nem Lácteos e nem <u>risco de contaminação cruzada</u> . Não pode conter Lactose.		
13	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% CACAU, NÃO ALCALINO Embalagem de 200 gramas cada Características: sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans, sem lactose.	400	UNIDADES
14	CANJIQUEIRA DE MILHO Embalagem contendo 500 gramas cada. Canjiquinha de milho, cor amarela, fina, produzida a partir de grãos de milhos são e limpos. Isenta de substâncias estranhas, mofo, parasitas, larvas ou carunchos. Embalagem primária plástica, transparente, atóxica e resistente.	1.500	UNIDADES
15	CARNE BOVINA (ACÉM) EM CUBOS, Embalagem contendo 1 kg cada, à vácuo. Características Básicas: Embalado conforme legislação vigente (Anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível), à vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de processamento e validade, registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, SIF ou IMA ou SIM, composição do produto e valores nutricionais em 100 gramas. Corte em cubos de 2 a 3 cm cada, congelada, magra, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.	4.000	QUILOS
16	CARNE BOVINA (ACÉM) MOÍDA Embalagem contendo 1 kg cada, à vácuo. Características Básicas: Embalado conforme legislação vigente (Anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível), à vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de processamento e validade, registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, SIF ou IMA ou SIM, composição do produto e valores nutricionais em 100 gramas. Deve ser moída duas vezes, congelada, magra, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura (máximo 10% de gordura), cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.	3.000	QUILOS
17	CARNE DE FRANGO (FILÉ DE PEITO DE FRANGO) Embalagem contendo 1 kg cada, à vácuo. Características Básicas: corte normal (não americano). Com pesagem média de 200 a 250g por peça. Embalado conforme	10.000	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	legislação vigente (Anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível), à vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de processamento e validade, registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, SIF ou IMA ou SIM, composição do produto e valores nutricionais em 100 gramas. Congelada, magra, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração característica, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.		
18	CARNE DE FRANGO CORTE: COXA E SOBRECOXA Embalagem contendo 1 kg cada, à vácuo. Características Básicas: congelada com adição de água no máximo 8%. Embalado conforme legislação vigente (Anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível), à vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de processamento e validade, registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, SIF ou IMA ou SIM, composição do produto e valores nutricionais em 100 gramas. Congelada, magra, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração característica, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	600	QUILOS
19	CARNE LINGUIÇA SUÍNA DE PERNIL Embalagem contendo 1 kg cada, à vácuo. Características Básicas: Produzida com carne suína de 1ª qualidade: (pernil), com baixo teor de gordura. Embalado conforme legislação vigente (Anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível), à vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de processamento e validade, registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, SIF ou IMA ou SIM, composição do produto e valores nutricionais em 100 gramas. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.	600	QUILOS
20	CARNE SUÍNA (PERNIL TRASEIRO) - EM CUBOS, MEDINDO DE 2 A 3 CM CADA CUBO Embalagem contendo 1 kg cada, à vácuo. Características Básicas: Embalado conforme legislação vigente (Anvisa - embalagem atóxica, transparente, resistente e flexível), à	9.000	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	vácuo. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, data de processamento e validade, registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, SIF ou IMA ou SIM, composição do produto e valores nutricionais em 100 gramas. Corte em cubos de 2 a 3 cm cada, congelada, magra, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.		
21	CEBOLA AMARELA DE CABEÇA – fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 40 à 50 KG	2.200	QUILOS
22	CEBOLINHA - Hortaliça fresca, de boa qualidade com folhas integras, firmes, lavadas, limpas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem própria, individual e atóxica, com as características organolépticas mantidas separadas em molhos de aproximadamente 100 g. Média consumo semanal: 08 à 12 KG	100	QUILOS
23	CENOURA – fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 50 à 60 KG	3.000	QUILOS
24	CHUCHU VERDE - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 30 à 35 KG	1.500	QUILOS
25	COLORÍFICO PARA ALIMENTOS, COLORAU EM PÓ 100 % PURO Embalagem com 500 gramas cada. Características: Colorífico de urucum, óleo e fubá. Puro, isento de sujidades e mofos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, vedado hermeticamente, contendo dados do produto: identificação, procedência, número do registro no ministério da agricultura, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	500	UNIDADES
26	COUVE MANTEIGA - Em embalagem própria, individual e atóxica, com as características organolépticas mantidas, fresca, limpa, com coloração verde escura, separadas em maços padronizados, sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias	100	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície como insetos, parasitas e larvas. Maço de 250 g. Média consumo semanal: 15 à 20 KG		
27	EXTRATO DE TOMATE Sachê mínimo de 300 gramas e máximo de 340 gramas cada. Características: Concentração de frutos maduros adicionado de sal e açúcar somente. Sem glúten. Características organolépticas (cor, sabor e odor característico) preservadas. Acondicionado em sachê contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	2.900	UNIDADES
28	FARINHA DE AVEIA Embalagem de 500 gramas cada Ingredientes: Aveia em flocos finos.	186	UNIDADES
29	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA – TIPO 1 Pacote de 1 kg cada Características: Textura seca, fina, classe branca, baixa acidez. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	775	QUILOS
30	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO Pacote de 1 kg cada Características: Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	1.000	QUILOS
31	FEIJÃO CARIOCA Pacote de 1 kg cada Características: Tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	7.000	QUILOS
32	FEIJÃO PRETO Pacote de 1 kg cada Características: Tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são isento de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Embalados em saco de polietileno transparente, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Sem a presença de gorgulhos, sujidades e outras inadequações, devem estar de acordo com a legislação sanitária.	950	QUILOS
33	FERMENTO QUÍMICO INSTANTÂNEO PARA BOLOS, EM PÓ Pote de 250 gramas cada Características: Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter	335	UNIDADES



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.		
34	FUBÁ COMUM Pacote de 1 kg cada Características: produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de milho inteiro de primeira qualidade; com aspecto de pó fino e homogêneo, com cor e odor próprios; não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso, ser livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Não se enquadra fubá mimoso, feito de parte do grão de milho, sem gérmen. Embalagem primária de saco plástico transparente, atóxica, lacrada, pesando 1Kg, contendo marca, data de fabricação e prazo de validade, informações nutricionais e lista de ingredientes; lote e informações do fabricante. A embalagem deverá estar intacta e sem perfurações. Regulamentado pela ANVISA (Vigilância Sanitária Estadual ou Vigilância Sanitária Municipal).	1.100	QUILOS
35	GOIABA VERMELHA - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo bimestral: Fruta sem registro de consumo, estimativa 400kg mês.	3.000	QUILOS
36	INHAME – fresco, 1ª qualidade, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 25 à 35 KG	1.500	QUILOS
37	LARANJA PÊRA - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 250 à 350 KG	15.000	QUILOS
38	LEITE EM PÓ INTEGRAL, PACOTE ENTRE 300 E 400 GRAMAS Pacote contendo entre 300 e 400 gramas cada Características: Leite de vaca em pó integral. Embalagem não violada, em pacote metalizado de polietileno, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	10.000	PACOTES
39	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE Pacote contendo entre 300 e 400 gramas cada Ingredientes Básicos: Leite de vaca em pó integral sem lactose, com enzima lactase. Isento de lactose e glúten. Embalagem não violada, em pacote metalizado de polietileno, contendo dados do produto:	150	PACOTES



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com – (37) 3332-9179/9188



	identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).		
40	LOURO EM FOLHAS DESIDRATADAS Embalagem entre 4 e 5 g cada Características: folhas desidratadas, constituídas de folhas isentas de materiais terrosos, parasitas, cor parda escuro, cheiro fortemente aromático característico, embalagem plástica atóxica.	600	UNIDADES
41	MAÇÃ GALA - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 200 à 300 KG	10.000	QUILOS
42	MACARRÃO COM OVOS, TIPO CONCHINHA Unidade de 500 gramas cada Características: Enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Após cozimento manter-se solto com o sabor e odor característico. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	900	UNIDADES
43	MACARRÃO COM OVOS, TIPO ESPAGUETE Nº 8 Unidade de 500 gramas cada Características: enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Após cozimento manter-se solto com o sabor e odor característico. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	4.500	UNIDADES
44	MACARRÃO COM OVOS, TIPO LETRINHA Unidade de 500 gramas cada Características: enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Após cozimento manter-se solto com o sabor e odor característico. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	340	UNIDADES
45	MACARRÃO COM OVOS, TIPO PADRE NOSSO Pacote de 500 gramas cada Características: enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Após cozimento manter-se solto com o sabor e odor característico. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de	950	UNIDADES



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	fabricação e vencimento.		
46	MACARRÃO COM OVOS, TIPO PENNE Unidade de 500 gramas cada Características: enriquecido com ferro e ácido fólico. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Após cozimento manter-se solto com o sabor e odor característico. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	1.960	UNIDADES
47	MAMÃO FORMOSA - fresca, 1ª qualidade, compacto e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacto. Média consumo semanal: 50 à 100 KG	4.000	QUILOS
48	MANDIOCA DESCASCADA EMBALADA CONGELADA (PACOTES DE 1 KG) - congelada no dia que for descascada e picada, embalada, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacto. Média consumo mensal: 150 à 180 KG	1.000	QUILOS
49	MANGA PALMER - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacto. Média consumo semanal: 150 à 200 KG	8.000	QUILOS
50	MANTEIGA DE LEITE PURA COM SAL, POTES DE 500 GRAMAS CADA Potes de 500 gramas cada. Ingredientes: Creme de Leite e Sal Características: manteiga de 1º qualidade, contendo na embalagem dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. As embalagens não podem se apresentar estufadas ou alteradas.	1.400	POTES
51	MARGARINA VEGETAL COM SAL, POTES DE 250 GRAMAS CADA Potes de 250 gramas cada. Ingredientes: alimento resultante da emulsão estável de óleos e/ou gorduras vegetais, isenta de gorduras trans e glúten, com sal, acondicionada em pote, consistência cremosa, conter no mínimo 80 por cento de lipídeos. Isenta de lactose.	200	POTES
52	MELANCIA VERMELHA COMUM - fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem	6.400	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	perfuração, intacta. Média consumo semanal: 100 à 150 KG		
53	MELÃO AMARELO - fresco, 1ª qualidade, compacto e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo bimestral: Fruta sem registro de consumo, estimativa 400kg mês.	3.000	QUILOS
54	MILHO PARA PIPOCA Unidades de 500 gramas cada. Características: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente e termossoldado. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.	800	UNIDADES
55	MORANGA HÍBRIDA OU COMUM – fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Média consumo semanal: 40 à 50 KG	2.000	QUILOS
56	ÓLEO DE SOJA REFINADO Embalagens de 0,9 L cada Características: refinado, tipo 1. Aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	2.000	UNIDADES
57	ORÉGANO DESIDRATADO Unidades de 100 gramas cada Características: Desidratado e moído. Isento de mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	120	UNIDADES
58	OVOS DE GALINHA BRANCO Embalagem contendo 12 unidades de ovos em cada, embalada. Tamanho do Ovo: Grande (48g a 57,9g cada) Características: Ovos de galinha de 1ª qualidade, brancos, higienizados, entregue em embalagens próprias de lamina de papelão forte, inodoro e seco, com as características organolépticas mantidas e data de validade visível. Deverá apresentar Registro no IMA. Média consumo semanal: 90 à 110 KG	4.000	DÚZIAS
59	PÃO DOCE SEM RECHEIO – TIPO HOT DOG (PRODUTO A SER COMPRADO EM QUILOS, PORÉM CADA UNIDADE DE PÃO DEVE PESAR ENTRE 40 E 50 GRAMAS DEPOIS DE ASSADO) Peso Unitário de cada pão depois de assado: Mínimo 40 gramas cada Observação: os pães devem ser confeccionados no mesmo dia da	2.200	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	entrega e deverá ser fabricado pelo próprio fornecedor. Características: pão de Doce com massa de farinha de trigo , fermento fresco, ovos, gordura hidrogenada ou banha, açúcar, sal, leite em pó integral. Deverá ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, sujidades, parasitas e em perfeito estado de conservação. A serem entregues em datas específicas de acordo com a programação do PMAE, por conta do Fornecedor nas respectivas unidades escolares. Os pães devem ser acondicionados em sacos plásticos e transportados em caixas de polietileno em carro próprio para o mesmo. O horário para entrega dos pães nas unidades escolares é às 06:00 horas, sem exceção. O CRONOGRAMA SERÁ EXPEDIDO PELO PMAE em até 24 horas de antecedência à entrega, via email e/ou whatsapp, portanto o fornecedor deverá fornecer endereço eletrônico e telefone celular que receberá os pedidos com precisão. O fornecedor se responsabiliza por apresentar ao PMAE a cada remessa comprovantes de entrega das mercadorias em cada unidade escolar e este deve, ainda, estar assinado pelo responsável pelo recebimento na escola.		
60	PÃO DE SAL (FRANCÊS) SEM RECHEIO (PRODUTO A SER COMPRADO EM QUILOS, PORÉM CADA UNIDADE DE PÃO DEVE PESAR ENTRE 50 E 60 GRAMAS DEPOIS DE ASSADO) Peso Unitário de cada pão depois de assado: Mínimo 50 gramas cada Observação: os pães devem ser confeccionados no mesmo dia da entrega e deverá ser fabricado pelo próprio fornecedor. Características: formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal. Deverá ser fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, sujidades, parasitas e em perfeito estado de conservação. A serem entregues em datas específicas de acordo com a programação do PMAE, por conta do Fornecedor nas respectivas unidades escolares. Os pães devem ser acondicionados em sacos plásticos e transportados em caixas de polietileno em carro próprio para o mesmo. O horário para entrega dos pães nas unidades escolares é às 06:00 horas, sem exceção. O CRONOGRAMA SERÁ EXPEDIDO PELO PMAE em até 24 horas de antecedência à entrega, via email e/ou whatsapp, portanto o fornecedor deverá fornecer endereço eletrônico e telefone celular que receberá os pedidos com precisão. Média consumo semanal: 65 à 75 KG	5.000	QUILOS
61	PEPINO COMUM - fresco, 1ª qualidade, compacto e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacto. Média consumo semanal: 20 à 25 KG	1.000	QUILOS
62	PIMENTÃO VERDE - fresco, 1ª qualidade, compacto e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem	1.000	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com – (37) 3332-9179/9188



	perfuração, intacta. Média consumo semanal: 20 à 30 KG		
63	REPOLHO VERDE - fresco, 1ª qualidade, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacto. Média consumo semanal: 25 à 35 KG	1.500	QUILOS
64	REQUEIJÃO CREMOSO, SEM AMIDO Unidade de mínimo 400 gramas cada Características: requeijão de 1º qualidade, sem amido, contendo na embalagem dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura. Ingredientes Básicos: Creme de leite, Leite pasteurizado, Fermento Lácteo.	480	UNIDADES
65	SAL MARINHO REFINADO IODADO Pacote de 1 Kg Características: Sal Marinho refinado iodado. Isento de sujidades e mofo. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto à suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.	1.000	QUILOS
66	SALSA (Tipo salsinha) - Hortalíça fresca, de boa qualidade com folhas integras, firmes, lavadas, limpas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem própria, individual e atóxica, com as características organolépticas mantidas separadas em molhos de aproximadamente 150 g. Média consumo semanal: 5 à 10 KG	50	QUILOS
67	TANGERINA PONKAN - Tangerina tipo ponkan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos. Média consumo semanal: 300 à 400 KG meses safra	3.000	QUILOS
68	TOMATE SALADA LONGA VIDA - fresco, 1ª qualidade, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem larvas e parasitos, sem perfuração, intacto. Média consumo semanal: 150 à 180 KG	4.000	QUILOS
69	UVA-PASSA DESIDRATADA (PRETA) Pacote contendo 500 gramas cada. Características: Preta ou Branca, sem semente, livre de fungos, embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Sem adição de açúcares.	200	QUILOS
70	VAGEM (VARIEDADE MACARRÃO) - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau	500	QUILOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



	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. Média consumo semanal: 15 à 20 KG		
71	SUCO DE FRUTA (TIPO NÉCTAR): Embalagem contendo 01 LT cada Produto para eventos escolares. Pronto para consumo, diversos sabores, acondicionado em embalagem original do fabricante, cartonada longa vida contendo 01 litros. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Sabores: manga, pêssego, uva, abacaxi, goiaba, maracujá e morango (Exceto: laranja). <u>Apresentação:</u> Deverá ser entregue refrigerado (3 a 8°C) <u>Entrega:</u> A entrega será ponto-a-ponto, ou seja em cada unidade escolar por conta do fornecedor (Anexo I). <u>Quantitativo por remessa:</u> O pedido poderá variar de no mínimo 05 a 500 unidades por escola conforme tipo de evento, número de alunos matriculados e faixa etária. <u>Prazo de pedido:</u> A depender da natureza do evento o setor poderá solicitar o pedido com até 24h de antecedência ao fornecedor que terá o mesmo prazo para entrega.	200	UNIDADE
72	SUCO DE FRUTA (TIPO NÉCTAR) Embalagem contendo 200 ML cada Produto para eventos escolares. Pronto para consumo, diversos sabores, acondicionado em embalagem original do fabricante, cartonada longa vida contendo 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Sabores: manga, pêssego, uva, abacaxi, goiaba, maracujá e morango (Exceto: laranja). <u>Apresentação:</u> Deverá ser entregue refrigerado (3 a 8°C) <u>Entrega:</u> A entrega será ponto-a-ponto, ou seja em cada unidade escolar por conta do fornecedor (Anexo I). <u>Quantitativo por remessa:</u> O pedido poderá variar de no mínimo 05 a 500 unidades por escola conforme tipo de evento, número de alunos matriculados e faixa etária. <u>Prazo de pedido:</u> A depender da natureza do evento o setor poderá solicitar o pedido com até 24h de antecedência ao fornecedor que terá o mesmo prazo para entrega.	1.400	UNIDADE
73	SUCO DE FRUTA 100% INTEGRAL Embalagem contendo 200 ML cada Produto para eventos escolares. Pronto para consumo, diversos sabores, acondicionado em embalagem original do fabricante, cartonada longa vida contendo 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega. Na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, a data da fabricação, validade e número do lote. Sabores diversos (Maça,	300	UNIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com – (37) 3332-9179/9188



	Maracujá, Uva, Pêssego, Manga, Abacaxi E Uva) Somente com Aditivos, Conservantes, Estabilizantes Ou Corantes Naturais. Não Deve Conter Adição De Açúcar, sendo 100% Fruto. <u>Apresentação:</u> Deverá ser entregue refrigerado (3 a 8°C) <u>Entrega:</u> A entrega será ponto-a-ponto, ou seja em cada unidade escolar por conta do fornecedor (Anexo I). <u>Quantitativo por remessa:</u> O pedido poderá variar de no mínimo 05 a 500 unidades por escola conforme tipo de evento, número de alunos matriculados e faixa etária. <u>Prazo de pedido:</u> A depender da natureza do evento o setor poderá solicitar o pedido com até 24h de antecedência ao fornecedor que terá o mesmo prazo para entrega.		
74	MINI PÃO DE QUEIJO EMBALADO Mini pão de queijo (30g), para eventos escolares. Elaborado com massa à base de polvilho, queijo, ovos e leite, modelado em formato esférico (bolinha). Gramatura: cada unidade deverá possuir peso aproximado mínimo de 30g. Qualidade dos ingredientes: os ingredientes utilizados na preparação deverão ser de boa procedência, dentro do prazo de validade e conforme as normas sanitárias vigentes. Modo de preparo: o produto deverá ser assado no dia da entrega, com antecedência máxima de 02 (duas) hora do início do evento, de modo a garantir sua qualidade e frescor no momento da entrega. Características: o produto final deverá apresentar cor, aroma e aspecto típicos do mini pão de queijo, com crescimento adequado após o preparo, não podendo apresentar-se murcho, endurecido, achatado ou com superfície enrugada. <u>Apresentação e embalagem:</u> os pães devem ser embalados em saco de papel kraft ou plástico atóxico, apropriado para alimentos, que garanta proteção higiênica e conservação adequada do produto até o consumo. Para otimizar a entrega o setor determinará quantos pães podem ser agrupados por pacote podendo ser 1, 2, 3, 4 e até no máximo 5 pães por saco a depender da idade dos alunos que irão consumir. A entrega será ponto-a-ponto, ou seja em cada unidade escolar por conta do fornecedor (Anexo I). <u>Quantitativo por remessa:</u> O pedido poderá variar de no mínimo 05 a 2000 pães conforme tipo de evento, número de alunos matriculados e faixa etária. <u>Prazo de pedido:</u> A depender da natureza do evento o setor poderá solicitar o pedido com até 24h de antecedência ao fornecedor que terá o mesmo prazo para entrega.	4.000	UNIDADES
75	BANANA PRATA IN NATURA – LIMPAS, SECAS, SEPARADAS DOS CACHOS, COM PEDÚNCULO PRESERVADO. Item para eventos escolares, fruta deve ser fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Peso mínimo da fruta com casca: 100g Grau de maturação para consumo no mesmo dia.	1000	UNIDADES



	Entrega: A entrega será ponto-a-ponto, ou seja em cada unidade escolar por conta do fornecedor (Anexo I). Quantitativo por remessa: O pedido poderá variar de no mínimo 05 a 500 unidades por escola conforme tipo de evento, número de alunos matriculados e faixa etária. Prazo de pedido: A depender da natureza do evento o setor poderá solicitar o pedido com até 24h de antecedência ao fornecedor que terá o mesmo prazo para entrega.		
76	MAÇÃ IN NATURA - LAVADAS, HIGIENIZADAS, SECAS E EMBALADA INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, APROPRIADO PARA ALIMENTOS, QUE GARANTA PROTEÇÃO HIGIÊNICA E CONSERVAÇÃO ADEQUADA. Item para eventos escolares, fruta deve ser fresca, 1ª qualidade, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com as características organolépticas mantidas, sem problemas de coloração não característica, sem machucados, sem perfuração, intacta. Peso mínimo da fruta 100g. Grau de maturação para consumo no mesmo dia. Entrega: A entrega será ponto-a-ponto, ou seja em cada unidade escolar por conta do fornecedor (Anexo I). Quantitativo por remessa: O pedido poderá variar de no mínimo 05 a 500 unidades por escola conforme tipo de evento, número de alunos matriculados e faixa etária. Prazo de pedido: A depender da natureza do evento o setor poderá solicitar o pedido com até 24h de antecedência ao fornecedor que terá o mesmo prazo para entrega.	1000	UNIDADES

OBS: para os Hortifrutos, as médias de consumo podem variar conforme cardápio elaborado e aceitação dos alunos, podendo ser maior ou menor.

- 2.5. Deverão, obrigatoriamente, as empresas vencedoras e contratadas, fornecer todos os itens conforme especificações no item 2.2;
- 2.6. A garantia da contratação será aplicada conforme as normas da Lei Federal nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
- 2.7. Considerando a adoção do sistema de registro de preços, está prevista a aquisição mínima de 10% (dez por cento) das quantidades indicadas acima, na forma do artigo 82, inciso II, da lei 14.133/2021.
- 2.8. A(s) empresa(s) vencedoras ficarão responsáveis pela entrega dos itens descritos e constantes conforme o descritivo no item 2.2, ficando a cargo do setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE) determinar datas, horários, locais (verificar item 3. Local e periodicidade das entregas) e quantitativos;
- 2.9. **Reposição do produto:** o fornecedor se responsabiliza pela reposição no caso da detecção de que o produto esteja inadequado para consumo do mesmo no momento da utilização. A troca também será solicitada quando o produto estiver com qualquer evidência de produto impróprio para consumo, mesmo que esteja dentro da validade.

3. **LOCAL E PERIODICIDADE DAS ENTREGAS**



- 3.1. Os fornecedores são obrigatoriamente responsáveis pela periodicidade dos produtos, visto que o descumprimento dessa periodicidade (que está prevista nos cronogramas) acarreta em danos à alimentação escolar e o fornecedor será penalizado.
- 3.2. As entregas serão efetuadas de forma parcelada e de acordo com a necessidade e o consumo das unidades escolares municipais, conforme cronogramas periódicos a serem expedidos pelo Programa Municipal de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, onde constarão as datas de entregas, bem como os locais e os horários para recebimento. Os endereços nos quais haverá entregas estão ao final deste documento, no ANEXO I.
- 3.3. Os **Produtos Perecíveis (hortifrúti, pães e carnes)** que forem destinados à entrega direta nas escolas da zona urbana deverão ser entregues em cada unidade escolar diretamente pelo fornecedor de acordo com a demanda repassada pelo setor de Alimentação Escolar e conforme instruções deste. Os **Produtos Perecíveis (Hortifrúti, pães e carnes)** que forem destinados à entrega direta nas escolas da zona rural devem ser entregues no estoque central do PMAE (Programa Municipal de Alimentação Escolar) no dia estipulado previamente, no horário pré-estabelecido, conforme cronograma expedido pelo setor e conforme instruções deste.
- 3.4. Todos os produtos devem ser entregues pesados e identificados por escola, conforme o cronograma recebido.
- 3.5. Os itens que forem entregues no setor do PMAE serão transportados para as escolas rurais pelos colaboradores da SEMED. Todos os itens deverão estar pesados e embalados por tipo de produto e por escola, conforme normas de Higiene e Manipulação de Alimentos.
- 3.6. O fornecedor se responsabiliza por apresentar ao PMAE, a cada entrega, comprovantes da entrega das mercadorias em cada unidade escolar e este deve, ainda, estar assinado pelo responsável pelo recebimento na escola.
- 3.7. A descarga e identificação do produto é de inteira responsabilidade do fornecedor.
- 3.8. Os itens de hortifrúti, pães e carnes deverão ser entregues em cada unidade escolar a que se destina de acordo com o cronograma, horário de funcionamento de cada escola e endereços enviados pelo PMAE (Programa Municipal de Alimentação Escolar) de acordo com as instruções deste, por conta do fornecedor. O transporte deverá ser adequado de acordo com normas de vigilância sanitária vigentes. Antes de iniciar as entregas nas escolas municipais o fornecedor deve, obrigatoriamente, passar por inspeção no PMAE (Programa Municipal de Alimentação Escolar).
- 3.9. Não haverá colaborador da SEMED disponível para acompanhar as entregas e o fornecedor será responsável por coletar assinatura em cada escola atestando o recebimento.
- 3.10. Os demais itens (**Produtos Estocáveis**) deverão ser entregues diretamente no Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação, pelo próprio fornecedor e conforme informações encaminhadas. É necessário o agendamento prévio com o Fiscal de Contrato, que é o responsável pelo recebimento dos itens.
- 3.11. Entrega dos **Produtos Carneos**: O produto deverá ser transportado sob refrigeração (temperatura de congelamento -18°C). Pesagem e entrega nas escolas por conta do fornecedor. As carnes das unidades escolares rurais deverão ser entregues no PMAE. Antes de iniciar as entregas nas escolas municipais o fornecedor deve, obrigatoriamente, passar por inspeção no PMAE (Programa Municipal de Alimentação Escolar) onde será averiguado se a carne está congelada adequadamente. Após essa inspeção será entregue ao fornecedor uma autorização de entrega que deverá ser apresentada em cada unidade escolar no momento do recebimento do produto cárneo. Sem essa autorização o fornecedor não estará permitido a realizar as entregas.



- 3.12. O cronograma de entrega e ordem de compra serão encaminhado por email para o fornecedor em até 2 dias úteis. As entregas serão semanais em dia fixo, a ser estabelecido como o Setor de Alimentação Escolar. O fornecedor não possui autorização para modificar a data da entrega sem previa autorização do setor de alimentação escolar. Sobre os **itens perecíveis**, estes deverão ser entregues de forma parcelada, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, para serem semanalmente ou quinzenalmente entregues no dia combinado previamente, o setor de alimentação escolar enviará o pedido com prazo mínimo de 02 (dez) dias úteis com nome da unidade escolar, produto, quantitativo solicitado, endereço da entrega e horário de funcionamento.
- 3.12.1. Os pesos serão conferidos no momento da entrega em cada unidade escolar. Caso algum item esteja em desacordo, o fornecedor será acionado para providenciar a complementação do item faltante.
- 3.13. Os **itens de número 54 (Pão de Sal Francês) e 53 (Pão Doce)**, que são de responsabilidade do fornecedor entregar em cada unidade escolar, deverá ser feito no dia da entrega pelo próprio fornecedor e precisa ser produzido por ele próprio. Não haverá colaborador da SEMED disponível para acompanhar as entregas e o fornecedor será responsável por coletar assinatura em cada escola atestando o recebimento.
- 3.14. Os **itens para eventos**, suco néctar 1L, suco néctar 200ml, suco integral 200ml, mini pão de queijo (30g), maça higienizada e embalada e banana limpa e despencada são de responsabilidade do fornecedor entregar em cada unidade escolar, o pão de queijo deverá ser feito no dia da entrega pelo próprio fornecedor e precisa ser produzido por ele próprio. Não haverá colaborador da SEMED disponível para acompanhar as entregas e o fornecedor será responsável por coletar assinatura em cada escola atestando o recebimento.
- 3.15. As datas pré-estabelecidas poderão sofrer alterações nas datas de suas respectivas entregas por parte do setor responsável e não pelo licitante. Caso haja alterações o setor o Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação entrará em contato com os licitantes e fará previamente o comunicado da alteração.
- 3.16. A programação e entrega nas datas específicas solicitadas é de inteira responsabilidade dos fornecedores.
- 3.17. No caso de o fornecedor não cumprir a entrega no dia estabelecido previamente, este deverá assumir a responsabilidade da entrega dos produtos nas escolas da zona rural, visto que a não entrega no dia combinado afetará a logística de transporte para a zona rural, poderá prejudicar a qualidade dos alimentos de outros fornecedores assim como compromete a qualidade do cardápio escolar, ou seja, este setor não deverá ser prejudicado pelo não cumprimento da pontualidade do responsável pelo fornecimento.
- 3.18. O transporte para entrega deverá ocorrer em veículo de carroceria fechada, com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do decreto estadual n.º 12.342/78). Portaria 15 do centro de vigilância sanitária e CVS 6 de 17/11/1999 com data de expedição não anterior a 1996.
- 3.19. O motorista e o ajudante deverão estar com roupas adequadas (blusa com manga, calça e sapato fechado) para execução da entrega dos gêneros alimentícios.
- 3.20. Em caso de intempéries, chuvas, perda de lavoura ou algo que impossibilite a entrega de qualquer produto o fornecedor deverá entrar em contato com a nutricionista responsável técnica pelo Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação **por escrito ou assinado digitalmente** para que seja firmado um acordo acerca da troca de produto, caso seja possível. Na impossibilidade de troca, o fornecedor deverá, também,



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com – (37) 3332-9179/9188



informar por escrito a situação. Para tanto não poderá haver prejuízo de qualidade, nem tampouco financeiro para alimentação escolar.

3.21. O horário de funcionamento do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação deverá ser verificado via telefone ou email com os responsáveis pelo setor.

3.22. O horário de funcionamento das Unidades Escolares deverá ser orientado pelo setor do PMAE, através dos cronogramas.

3.23. O recebimento das mercadorias dar-se-á mediante apresentação dos comprovantes de entrega respectivos a cada item e das Notas Fiscais de Venda pela pessoa responsável pela alimentação no local de entrega, consoante anexo deste Contrato.

3.24. Quadro resumo do modelo de entrega por tipo de gêneros:

ITEM	PERIODICIDADE	LOCAL DE ENTREGA
Hortifrúti (Perecíveis)	Semanal	Em cada Unidade Escolar urbana e no Estoque Central da Alimentação Escolar. A SEMED se responsabiliza por entregar na zona rural. Pesagem e entrega nas escolas por conta do fornecedor.
Cárneos	Semanal	Em cada Unidade Escolar urbana e no Estoque Central da Alimentação Escolar. A SEMED se responsabiliza por entregar na zona rural. <u>O produto deverá ser transportado sob refrigeração (temperatura de congelamento -18°C).</u> Pesagem, entrega e descarga nas escolas por conta do fornecedor.
Manteiga e Requeijão	Mensal e/ou sempre que necessário abastecer o estoque central	Deve ser entregue no estoque central do Setor de Alimentação Escolar. A SEMED se responsabiliza por entregar na zona urbana e rural. O horário deve ser organizado de acordo com a disponibilidade do Fiscal de Contrato para recebimento da mercadoria. A descarga do produto é de inteira responsabilidade do fornecedor. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto.
Pães	Pão de sal – Semanal Pão de doce – Mensal	Em cada Unidade Escolar urbana Zona Rural: no Estoque Central da Alimentação Escolar ou retirada no estabelecimento. A SEMED se responsabiliza por entregar na zona rural. Pesagem e entrega nas escolas por conta do fornecedor.
Ovos	Semanal	Deve ser entregue no estoque central do PMAE (Programa Municipal de Alimentação Escolar) toda segunda-feira, no horário de 13 às 17 horas, conforme cronograma expedido



		pelo setor. O produto deve ser entregue separado e identificado por escola, conforme o cronograma recebido. A descarga e identificação do produto é de inteira responsabilidade do fornecedor.
Gêneros estocáveis gerais (Não perecíveis)	Mensal e/ou sempre que necessário abastecer o estoque central	Deve ser entregue no estoque central do Setor de Alimentação Escolar. A SEMED se responsabiliza por entregar na zona urbana e rural. O horário deve ser organizado de acordo com a disponibilidade do Fiscal de Contrato para recebimento da mercadoria. A descarga do produto é de inteira responsabilidade do fornecedor.
Itens para eventos escolares: Suco tipo néctar 1L, Suco tipo néctar 200ml, Pão de queijo 30g, maçã higienizada e embalada e banana limpas separadas da penca.	Quando houver eventos escolares	Em cada Unidade Escolar urbana e no Estoque Central da Alimentação Escolar. A SEMED se responsabiliza por entregar na zona rural. Pesagem e entrega nas escolas por conta do fornecedor.

4. **DA SUBSTITUIÇÃO**

4.1. Havendo a necessidade de substituição dos insumos, devidamente justificado, os mesmos só poderão ser substituídos por gêneros alimentícios previstos neste Registro de Preços, em conformidade com o quadro abaixo, e desde que seja respeitado o valor total do contrato. Os itens só podem ser substituídos pelos produtos do mesmo grupo mediante a prévia autorização da equipe de nutrição.

4.2. Quadro de substituição de produtos por grupo:

LISTA DE SUBSTITUIÇÃO	
Grupos	Produtos
Vegetais grupo A	Abobrinha, Alface verde, Alface Roxa, Alho, Cebola, Cebolinha, Couve, Repolho Branco, Repolho Verde, Repolho Roxo, Salsinha, Tomate.
Vegetais grupo B	Abóbora moranga, Chuchu, Pepino, Pimentão, Vagem
Vegetais grupo C	Batata Doce, Batata Inglesa, Beterraba, Cenoura, Inhame, Mandioca.
Frutas A	Abacaxi, Melancia, Melão
Frutas B	Banana, Goiaba, Maça, Mamão, Manga
Frutas cítricas	Laranja e Tangerina Ponkan



DA AMOSTRA:

4.3. A exigência da amostra para todos os gêneros não perecíveis, pães e carnes se justifica pela necessidade de verificação prévia da qualidade dos alimentos, adequação nutricional, resistência das embalagens e resultado pretendido após preparo conforme orientação do produto ofertado ao uso específico pretendido pela Administração, não sendo possível aferir tais características apenas por documentação técnica sabendo que a qualidade dos itens interferem diretamente na produção dos alimentos e consequentemente na qualidade da alimentação escolar municipal ofertada aos alunos. No que diz respeito aos itens perecíveis (hortifrutigranjeiros como frutas, folhosos, verduras, legumes e ovos) não será solicitada a amostra considerando que em cada entrega deverá ser constatado pelo fiscal de contrato se os itens atende as especificações deste certame e qualidade sanitária, entende-se que é compreensível que a textura, cor, tamanho e sabor variam naturalmente dependendo da estação, do clima e até mesmo do lote específico colhido. Uma amostra perfeita não garante que todas as entregas futuras manterão o mesmo padrão e uma amostra ruim pode não representar a qualidade média do fornecedor, além de que amostra pode estragar antes que a avaliação seja concluída, tornando a amostra inútil para determinar a qualidade do produto que será entregue posteriormente.

4.4. O licitante provisoriamente vencedor deverá apresentar amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais serão submetidas a testes necessários. Segue abaixo os itens que requerem amostra:

05 (Arroz Tipo 1), 09 (Bebida à base de soja), 11 (Biscoito de Polvilho), 12 (Biscoito de Polvilho sem glúten e sem lácteos), 13 (Cacau em pó 100 %), 14 (Canjiquinha de Milho), 15 (Carne Bovina em Cubos – Acém), 16 (Carne Bovina Moída – Acém), 17 (Carne de Frango – Filé de Peito), 18 (Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa), 19 (Carne Linguiça Suína de pernil), 20 (Carne Suína em Cubos – Pernil Traseiro), 25 (Colorífico para alimentos), 27 (Extrato de Tomate), 28 (Farinha de Aveia), 29 (Farinha de Mandioca), 30 (Farinha de Trigo), 31 (Feijão Carioca), 32 (Feijão Preto), 33 (Fermento Químico), 34 (Fubá Comum), 38 (Leite em pó Integral), 39 (Leite em pó Integral Zero Lactose), 40 (Louro em Folhas), 42 (Macarrão Conchinha), 43 (Macarrão Espaguete), 44 (Macarrão Letrinha), 45 (Macarrão Padre Nosso), 46 (Macarrão Penne), 50 (Manteiga de Leite Pura), 51 (Margarina Vegetal), 54 (Milho para Pipoca), 56 (Óleo de Soja), 57 (Orégano Desidratado), 59 (Pão Doce, sem recheio, tipo hot-dog), 60 (Pão Francês, sem recheio), 64 (Requeijão Cremoso), 65 (Sal Refinado) e 69 (Uva-Passa Desidratada), 71 (Suco de fruta néctar 1L), 72 (Suco de fruta néctar 200ML), 73 (Suco de fruta integral 200ML), 74 (Mini pão de queijo).

As amostras deverão ser entregues no Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE), situado à Rua José Maia, 300, Aparecida, Oliveira/MG, CEP: 35540-000, em até 7 (sete) dias úteis a contar da data de convocação do pregoeiro, que somente após a avaliação da amostra será julgada a proposta do licitante arrematante. Os horários deverão ser programados com as nutricionistas do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação.

4.5. A avaliação das amostras será realizada pelas nutricionistas da educação poderão ser convidados a participar membros do Conselho de Alimentação Escolar/CAE, merendeiros e pessoas maiores de 21 anos que participem da comunidade escolar.

4.6. A empresa deverá entregar juntamente com as amostras, relação em 02 (duas) vias, contendo todas as amostras entregues, a qual será assinada por pessoa interna ao setor de Alimentação



Escolar, tal relação servirá como recibo de entrega das amostras (Anexo II). Na referida relação deverá constar o seguinte: Nome da empresa; Número do Processo Licitatório; Número do Pregão; Nome do produto; Marca/fabricante do produto; Quantitativo do produto destinado à avaliação.

4.7. Procedimento para a avaliação de amostras:

- 4.7.1. **Conformidade com edital:** avaliar se as especificações e características técnicas estão de acordo com o solicitado no processo.
- 4.7.2. **Embalagem:** Será avaliado se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo apresentar-se violada, rasgada ou furada. Serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto. Será pesada; higienizada com álcool e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado. Também será observado se o material e a apresentação da embalagem primária atende ao exigido.
- 4.7.3. **Rotulagem:** No rótulo da embalagem primária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: nome do fabricante, CNPJ, nº do lote, data de validade, peso, composição, informações sobre conservação, marca, conteúdo e informações nutricionais.
- 4.7.4. **Análise Sensorial:** Os testes serão realizados de forma a obter a comprovação de que os produtos atendem as especificações técnicas apresentadas e exigidas neste edital. Serão avaliadas as características organolépticas como cor, odor, sabor e textura que deverão ser característicos.
- 4.7.5. **Solubilidade:** Os testes serão realizados com diluição em água quente e fria, para avaliar a facilidade de dissolução (Somente se aplicável).
- 4.8. Cada produto será preparado pela Entidade Executora conforme as instruções de uso e em quantidade suficiente para que cada provador receba uma porção deste.
- 4.9. Nas **amostras** enviadas pelos licitantes deverão constar os prazos de validades e todas as especificações dos produtos a que se referem, conforme o descritivo deste documento
- 4.10. As amostras não serão devolvidas aos licitantes, sendo que todos os itens serão avaliados sensorialmente.
- 4.11. **Será rejeitada a amostra que:**
 - 4.11.1. Apresentar divergências em relação às especificações técnicas solicitadas;
 - 4.11.2. For de qualidade inferior em relação às especificações solicitadas;
 - 4.11.3. Apresentar inconformidade nas embalagens e informações da rotulagem nutricional.
 - 4.11.4. Não apresentar características organolépticas como cor, odor, sabor e textura compatíveis e com os produtos encontrados comumente encontrado no mercado. Se rejeitado o produto, requisitos que não forem atendidos serão detalhados no relatório de análise da amostra.
 - 4.11.5. Não solubilizarem nos líquidos bases (água e/ou leite) seguindo as instruções de preparo do rótulo do produto.

4.12. Da análise das amostras:

- 4.12.1. A análise legal das amostras poderá ser acompanhada pelo representante legal das licitantes, não sendo permitidas, contudo, interferências verbais ou operacionais no decorrer dos procedimentos.



4.12.2. A classificação estará sujeita a amostra ser rejeitada ou não disponibilizá-la no prazo estabelecido, sendo sujeito e de total responsabilidade e autonomia do Município a realização da convocação das empresas remanescentes, obedecendo à ordem de classificação;

4.13. O resultado estará disponível em até 03 (três) dias úteis após a apresentação da amostra, mediante fotos e relatório físico.

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

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

5. DO PRAZO E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÕES

5.1. O prazo do contrato será de 12 (doze) meses, prorrogável na forma do artigo 107 da Lei Federal 14.133/2021.

5.2. Após o período de 12 meses do orçamento estimado, efetuado entre os dias 12/09/2025 e 29/12/2025, poderá haver o reajuste dos valores pelo índice IPCA, considerando como data inicial para contabilizar esse prazo a data de 20/12/2024, que será concedido somente após a solicitação da contratada, sob pena de preclusão.

6. DA JUSTIFICATIVA/FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

6.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade em atender a oferta contínua da Alimentação Escolar visto que é obrigatório pelo FNDE através do PNAE e para aquisição de gêneros alimentícios que para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar, pelo período de 12 (doze) meses. Assim, justifica-se a contratação pelo período de 12 (doze) meses, visto que o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) é contínuo.

6.2. Por se tratar de itens de uso em alimentação, frequentemente consumido nas unidades escolares vinculadas à essa secretaria, entende-se que a contratação via Registro de Preços importará em aquisições mais favoráveis à Administração Pública em razão da economia de escala e tem como vantagens, a padronização da aquisição e utilização dos gêneros alimentícios de forma programada, gerando economia financeira, otimização de tempo, e melhor adequação dos fluxos dos impactos orçamentários possibilitando também a compra parcelada pelo período de doze meses.

6.3. O uso de Pregão Eletrônico para esse procedimento, através do sistema de registro de preços, possibilita que a compra parcelada seja realizada segundo a demanda e favorece o controle dos quantitativos que são de difíceis mensuração, evitando também perda de gêneros alimentícios, quando utilizada a compra parcelada.

6.4. Essa forma de contratação também possibilita a utilização de recurso financeiro somente para atender a demanda municipal evitando desperdício de produtos e recursos públicos.

6.5. Existe ainda a necessidade de oferecer aos alunos da rede municipal de ensino, de forma contínua merenda de qualidade, nutricionalmente completa e equilibrada, como cumprimento das determinações federais e municipais no que tange à alimentação escolar.

6.6. Justificadamente, portanto, opta-se por realizar-se a presente licitação, em virtude do exato enquadramento das necessidades e dos requisitos fundamentais para utilização desse procedimento nos termos da Lei 14.133/2021.



7. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

- 7.1. A logística de distribuição dos itens listados nesse TR deve ocorrer conforme descrito no item 2.2, sendo de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação através do setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE) a organização de datas, horários, locais de entrega e cronogramas que serão organizados e os encaminhados para as unidades escolares que fornecem alimentação escolar aos alunos da Rede Municipal de Educação através do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) do Governo Federal.
- 7.2. Para a compra desses itens, deve ser realizada mediante licitação, sendo a modalidade de Pregão Eletrônico com a sugestão de utilização do Sistema de Registro de Preços por serem seus quantitativos difíceis de serem definidos com exatidão.
- 7.3. Após o levantamento dos preços realizados por meio da busca no banco de preços, estabeleceu-se a média de cada item e por conseguinte o valor total de cada um e o custo total estimado de todo o procedimento licitatório.
- 7.4. Os contratos formalizados serão executados pela equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, através do Setor de Alimentação e Nutrição (PMAE) e as compras acontecerão segundo a disponibilidade orçamentária e financeira estabelecida antecipadamente no QDD – Quadro de detalhamento de despesa do município.
- 7.5. Os pagamentos serão efetuados com recursos enviados pelo PNAE/FNDE e demais recursos provenientes do próprio município de Oliveira.

8. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto e que satisfaçam a todas as exigências e normas contidas neste Termo de Referência.
- 8.2. Não poderão participar as empresas que se encontrarem em processo de falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionam no país, nem aquelas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou punidas com suspensão do direito de licitar e contratar com as ADMINISTRAÇÕES PÚBLICAS FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.
- 8.3. Para a habilitação do fornecedor mais bem classificado serão exigidas, exclusivamente, as condições de habilitação exigidos, nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133 de 2021.

8.4. DA HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 8.4.1. Nos termos do art. 68 da Lei 14.133/21, as habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:
- 8.4.2. A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 8.4.3. A 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;
- 8.4.4. A regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 8.4.5. A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- 8.4.6. A regularidade perante a Justiça do Trabalho;



8.4.7. O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

8.5. DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

8.6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.6.1. A qualificação técnica da licitante será comprovada pela seguinte documentação:

8.6.2. Alvará Sanitário que comprove a liberação para comércio dos produtos aqui solicitados neste TR;

8.6.3. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.6.4. Em caso de necessidade, poderão ser solicitados posteriormente e durante as entregas dos gêneros alimentícios de origem animal e vegetal documentações que atestem conformidade com a legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica. Tal necessidade será solicitada, em caso de necessidade, por nutricionista do Setor de Alimentação Escolar.

8.7. IUSTIFICATIVA DOS DOCUMENTOS NA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.7.1. O alvará sanitário é uma exigência da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária as emprestas por conta de sua importância, dado que serve para garantir padrões de qualidade referente as condições higiênicas básicas do local. Sendo necessário, então a constatação de ausência de risco ao bem-estar dos consumidores aos órgãos reguladores.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O critério de seleção adotado será o fornecedor que apresentar o MENOR PREÇO UNITÁRIO, observadas as exigências contidas neste edital e seus anexos quanto às especificações do objeto.

9.2. Para além do critério acima, será observada a adstrição aos requisitos dispostos no presente termo, bem como a aptidão para o fornecimento do objeto em características, quantidades e prazos compatíveis com esta contratação.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

10.1.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.1.3. A documentação exigida no presente poderá ser apresentada em original, por cópia acompanhada de declaração de autenticidade ou por qualquer outro meio expressamente admitido por esta Administração.

11. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. Pela natureza da presente contratação, cujos itens são de natureza perecíveis e não perecíveis, dependentes do consumo alimentar dos alunos que interfere na aquisição do quantitativo de



cada item, tem-se que a aquisição se dará de forma parcelada e de acordo com a necessidade e consumo dos comensais das unidades escolares e ocorrerá nos termos dos tópicos seguintes;

- 11.2. A secretaria requisitante somente poderá iniciar a execução do objeto após a comunicação oficial do Setor de Licitações sobre a efetiva publicação do contrato, momento que demarcará o início da fase de execução;
- 11.3. A entrega dos itens ocorrerá de acordo com solicitações e cronogramas encaminhadas pelo setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE) da Secretaria Municipal de Educação a cada fornecedor que deverão entregar no dia, data e horário estipulado nesses documentos;
- 11.4. Não haverá prorrogação do prazo acima, salvo se a justificativa para tanto for acolhida pelas nutricionistas do setor de Alimentação Escolar;
- 11.5. Os gêneros alimentícios aqui descritos, ao serem entregues, serão utilizados pelas unidades escolares municipais para oferta de Alimentação Escolar aos alunos da Rede Municipal de Educação de Oliveira, conforme os pressupostos da **Lei Federal nº 11947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, incluindo a Resolução 06 de 08 Maio de 2020, que regem o PNAE**;
- 11.6. Os Gêneros a serem adquiridos são baseados nos cardápios elaborados para a Alimentação Escolar por nutricionistas, sendo estes adequados à legislação pertinente bem como às faixas etárias dos alunos;
- 11.7. Todos os produtos deverão atender ao disposto na Legislação de Alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA);
- 11.8. Todos os itens devem atender a regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) com registro do SIM, SIE ou SIF. Caso seja isento desse tipo de registro, deve comprovar.
- 11.9. A equipe de Nutrição do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação, o Técnico do EMATER e os respectivos membros do Conselho de Alimentação Escolar do município poderão realizar visitas técnicas aos locais de produção dos alimentos, sem aviso prévio.
- 11.10. Os gêneros não perecíveis **05 (Arroz Tipo 1), 09 (Bebida à base de soja), 11 (Biscoito de Polvilho), 12 (Biscoito de Polvilho sem glúten e sem lácteos), 13 (Cacau em pó 100 %), 14 (Canjiquinha de Milho), 15 (Carne Bovina em Cubos – Acém), 16 (Carne Bovina Moída – Acém), 17 (Carne de Frango – Filé de Peito), 18 (Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa), 19 (Carne Linguiça Suína de pernil), 20 (Carne Suína em Cubos – Pernil Traseiro), 25 (Colorífico para alimentos), 27 (Extrato de Tomate), 28 (Farinha de Aveia), 29 (Farinha de Mandioca), 30 (Farinha de Trigo), 31 (Feijão Carioca), 32 (Feijão Preto), 33 (Fermento Químico), 34 (Fubá Comum), 38 (Leite em pó Integral), 39 (Leite em pó Integral Zero Lactose), 40 (Louro em Folhas), 42 (Macarrão Conchinha), 43 (Macarrão Espaguete), 44 (Macarrão Letrinha), 45 (Macarrão Padre Nosso), 46 (Macarrão Penne), 50 (Manteiga de Leite Pura), 51 (Margarina Vegetal) 54 (Milho para Pipoca), 56 (Óleo de Soja), 57 (Orégano Desidratado), 59 (Pão Doce, sem recheio, tipo hot-dog), 60 (Pão Francês, sem recheio), 64 (Requeijão Cremoso), 65 (Sal Refinado) e 69 (Uva-Passa Desidratada)**, deverão ser entregues de forma parcelada, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados da emissão e envio da ordem de compra, no endereço e horário indicado no termo de referência.
- 11.11. **Reposição do produto:** o fornecedor se responsabiliza pela total reposição no caso da detecção de que o produto esteja inadequado para consumo durante o armazenamento ou até no



momento da utilização. A troca também será solicitada quando o produto estiver com qualquer evidência de produto impróprio para consumo, mesmo que esteja dentro da validade.

11.12. Prazo de reposição: Os itens perecíveis devem ser repostos em máximo de 02 (dois) dias úteis, itens não perecíveis em até 05 (cinco) dias úteis e pães devem ser repostos imediatamente, visto que a falta dos alimentos adquiridos podem gerar a descontinuidade e acarretar prejuízo alimentação escolar municipal.

11.13. Prazos de Validade: A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a seis (06) meses para os não perecíveis e/ou com prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade.

12. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

12.1. De modo a resguardar a efetiva execução do objeto e, conseqüentemente, suprir a necessidade apresentada perante o presente procedimento de contratação, tem-se nomeados os seguintes servidores para gestão e fiscalização do contrato:

Gestor: Mirian Pereira de Oliveira (Secretária Municipal de Educação)

Fiscal: Míriam Soares Teixeira (Fiscal de Contrato)

12.2. A fiscalização de que trata o item anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros.

12.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do serviço, indicando dia, mês, ano e horário, bem como o nome das pessoas eventualmente envolvidas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.4. O fiscal lavrará termo detalhado do recebimento provisório, apontando todas as circunstâncias envolvidas na execução do objeto, atestando sua regularidade ou não.

12.5. O gestor lavrará termo detalhado do recebimento definitivo, atestando se a execução do objeto atendeu todas as exigências do Edital e do Contrato.

12.6. A gestão e fiscalização do contrato seguirão as disposições da Lei n. 14.133/21 e os atos normativos regulamentares correspondentes.

12.7. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal do contrato deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

13. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

13.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento e aprovação da Nota Fiscal ou Fatura;

13.2. Considera-se ocorrido o recebimento e aprovação da Nota Fiscal ou Fatura quando a Administração contratante atestar a execução do objeto do contrato através do Termo Definitivo de Recebimento;

13.3. Deverão constar na Nota Fiscal obrigatoriamente os seguintes dados:

Razão Social: Prefeitura Municipal de Oliveira

Endereço: Praça XV de Novembro, 127 – Centro

Oliveira/MG – 35540-000

CNPJ: 16.854.531/0001-81



- 13.4. Na Nota Fiscal deve estar escrito o número da Ordem de Compra a que se refere;
- 13.5. Se a Nota Fiscal ou Fatura for apresentada em desacordo ao contratado ou com irregularidades, o prazo para pagamento ficará suspenso, até que a Contratada providencie as medidas necessárias a sua regulamentação formal, não implicando qualquer ônus para a Administração.
- 13.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação, não cabendo a esta pleitear reajuste de preço, atualização monetária ou quaisquer outros direitos que entender cabível.
- 13.7. A atualização monetária incidente após o decurso do prazo para efetivo pagamento será calculada pelo índice IPCA.
- 13.8. O acompanhamento para fins de liquidação contratual se dará através do Fiscal do Contrato.

14. DO CUSTO ESTIMADO DA AQUISIÇÃO

- 14.1.** Com a finalidade de obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração pública, o orçamento será sigiloso, nos termos do artigo 24 da lei 14.133/2021, sendo este definido com base no preço médio obtido segundo parâmetros da Lei Federal nº 11947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, incluindo a Resolução 06 de 08 Maio de 2020, que regem o PNAE, onde: foi realizada predominantemente pesquisa de preços por meio da busca no banco de preços, mais especificamente o Banco de Preços contratado pelo Erário e estabeleceu-se a média de cada item e por conseguinte o valor total de cada um e o custo total estimado de todo o procedimento licitatório.
- 14.2.** No que diz respeito aos itens mini pão de queijo, banana limpa e despencada e maçã higienizada e embalada foi realizada cotações no mercado local visto que o objetivo da aquisição desse produto visa sanar a necessidade de refeições prontas para servir aos alunos da rede municipal de ensino em eventos festivos como desfiles cívicos e viagens educacionais e esportivas em ocasiões onde a cozinha das unidades escolares não podem atendê-los, os itens foram buscados no banco de preços e não obtivemos sucesso na procura devido a especificidade dos itens que precisarão ser entregues mini pão de queijo embalado e/ou frutas higienizadas com intuito de otimizar a distribuição e garantir a segurança alimentar no que diz respeito aos aspectos microbiológicos dos alunos da rede.
- 14.3.** Acompanham o presente Termo o mapa de cotações, contendo os preços unitários referenciais, bem como as memórias de cálculo, os documentos e parâmetros utilizados que deram suporte à obtenção da estimativa acima;
- 14.4.** O objeto da contratação não será adjudicado com preço igual ao valor estimado.

15. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

- 15.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na lei orçamentaria anual deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Dotação 01:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo



Dotação/ Código: Ficha 359 – Fonte 1500

Dotação 02:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 359 – Fonte 1550 (Transferência do Salário Educação)

Dotação 03:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 360 – Fonte 1555 (PNAE)

15.2. O Plano Anual de Contratações (PAC) do ano de 2026 do Município de Oliveira ainda não foi publicado, portanto não é possível indicar vinculação, contudo a contratação está alinhada com a Lei Orçamentária Anual, fundamentada na necessidade identificada e em acordo com as políticas de Gestão Municipal.

16. DAS OBRIGAÇÕES

16.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 16.1.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 16.1.2.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços prestados provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 16.1.3.** Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviço prestado, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 16.1.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão ou servidor especialmente designado;
- 16.1.5.** Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no presente contrato e termo de referência;
- 16.1.6.** Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e neste contrato;
- 16.1.7.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados, sejam obrigações solidárias ou solidárias.

16.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Obrigações Gerais:

- 16.2.1.** A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no termo de referência e em



seus anexos, neste contrato e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

- 16.2.2. Efetuar a prestação dos serviços em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência e seus anexos e neste contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a descrição dos serviços prestados;
- 16.2.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 1990);
- 16.2.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto/serviço com avarias, defeitos ou em desacordo com a descrição constante no termo de referência;
- 16.2.5. Comunicar à contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias que antecede a data da execução do objeto, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 16.2.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste termo;
- 16.2.7. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;
- 16.2.8. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitados da Previdência Social e para aprendiz.
- 16.2.9. 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;
- 16.2.10. 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 do contrato;
- 16.2.11. Atender às determinações emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 16.2.12. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 16.2.13. 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.
- 16.2.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 16.2.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.



17. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS:

17.1. O Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar ao contratado documentação comprobatória quando necessário e pertinente demonstrações de que a empresa está apta a fornecer os itens alimentícios aqui descritos e, caso a empresa não forneça a documentação solicitada, estará impedido de fornecer até que apresente o documento solicitado. Isto em caso da necessidade de comprovação da qualidade do gênero alimentício ou que o mesmo esteja próprio para consumo, em caso de situações que gerem dúvidas nesses aspectos.

18. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- 18.1.1.** dar causa à inexecução parcial do contrato;
- 18.1.2.** dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 18.1.3.** dar causa à inexecução total do contrato;
- 18.1.4.** deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- 18.1.5.** não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 18.1.6.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 18.1.7.** ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 18.1.8.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- 18.1.9.** fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 18.1.10.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 18.1.11.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 18.1.12.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

- 18.3.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 18.3.2.** Multa, cujo valor será calculado com base na complexidade do objeto e prejuízos apurados mediante Processo Administrativo Sancionador, até o limite de 30% do valor do contrato.
- 18.3.3.** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 18.3.4.** Impedimento de licitar e de contratar com o órgão licitante pelo prazo de até três anos.
- 18.3.5.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156.

18.4. Antes da aplicação da penalidade, será facultada a defesa escrita do interessado, no prazo de



15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação, nos termos dos artigos 157 e 158 da Lei 14.133/2021.

18.5. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

18.6. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do artigo 163 da Lei 14.133/2021.

19. NORMAS DE REGÊNCIA

19.1. O presente procedimento licitatório é regido pela Lei 14.133/21.

19.2. Os casos omissos no presente Termo de Referência deverão observar a legislação de regência.

20. DO FORO

20.1. As partes elegem o foro da comarca de Oliveira/MG para dirimir quaisquer conflitos existentes dentre esta contratação.

Oliveira, 13 de janeiro de 2026.

Mirian Pereira de Oliveira
Secretaria Municipal de Educação

Laweny Fernanda dos Santos Coelho
Nutricionista CRN9-29596



ANEXO I

Endereços das Unidades Escolares – Prefeitura Municipal de Oliveira		
Unidade Escolar	Telefone	Endereço
CEMEI “Professora Helen Sampaio”	3331-7124	Al. Nossa Senhora de Fátima, 1.578, B: Cabrais.
CEMEI “Dona Lora”	3331-1158	R: Tupis, 505, B: Dom Bosco.
CEMEI “Dona Cidinha”	3332- 7145	R: Wilmar Martins, 11, B: Santa Maria
CEMEI “Dona Lurdinha”		R: Antônio Fonseca, 70, B: Dona Figuinha
CEMEI “Nieza Lasmar de Moura”/ Pé de Manacá – Em Construção	3331-6405	R: Antônio Rionísio Bernardes, 271, B: Cíntia
EM “Carlos Pinheiro Chagas”	3331-1733	Alameda Nossa Senhora de Fátima, 43, B: Cabrais
EJA “Carlos Pinheiro Chagas”		
EM “Cristo Redentor”		
EM “Deputado José Aldo dos Santos”	3331-2416	R: Marília, 170, B: Rosário.
EM “Deputado José Aldo dos Santos”	3331-2794	R: Vitória Simão Francisco, 190, B: Nazle Simão Raimundo
EM “Djalma Pinheiro Chagas”	3331-1289	Av. Monsenhor Leão, 100, B: Aparecida
EM “Gabriel Passos”	3331-5037	R: Abílio Machado, 855, B: Dom Bosco
NEM “Maria Loreto dos Santos”	3331-1667	R: Francisco Barreto, 2.193, B: Triângulo
EM “Walfrido Silvino Mares Guia”	3331-5450	R. José Esteves do Vale, s/n.º, B: Antônio Laranjo
EM “Dona Maria Leda”	3331-2125	R. Antônio Pedro Avelar, 664, B: Martins
EM “Margarida Silva Santos”/ Pé de Manacá (Temporário)	3331- 1576	R: João Francisco, 280, B: Cíntia
(C.A.E.I.) “José Cepera”	3331-5708	Praça Nilton Ferreira Leite, B: Centro
Complexo Esportivo e Social “Osvaldo Resende” – Quadra	3331-1289	R: Flor de Maio, 37, B: Alvorada
APAE	3331-2665	R: Wilmar Martins, 120, B: Santa Maria
Endereços das Unidades Escolares Rurais – Prefeitura Municipal de Oliveira		
Unidade Escolar	Telefone	Endereço
CEMEI “Nilson de Oliveira Barros” - Em Construção	3331 3884	PMAE: Rua José Maia, 300, B: Aparecida
Anexo Morro do Ferro		
EM “Antônio Fernal”		
EM “Coronel José Machado”		
EM “Padre José Ferreira Carvalho”		
EM “Fazenda São Paulo”		
EM “Prof. Salete Ap. de Castro Silva”		



ANEXO II

SUGESTÃO DE MODELO DE IDENTIFICAÇÃO DE AMOSTRA DE PRODUTO

Processo Licitatório nº 013/2026 Pregão Eletrônico nº 004/2026

Identificação do fornecedor:

CNPJ/CPF/:

Ao Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE) vinculada à Secretaria de Educação de Oliveira

ITEM	ALIMENTO	MARCA/PRODUTOR	UNIDADE	QUANTIDADE

Dados do Representante da Prefeitura:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura/Carimbo

(Funcionário do Setor que recebeu a amostra):



ANEXO III – PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

IDENTIFICAÇÃO DA PROPONENTE

NOME DE FANTASIA:						
RAZÃO SOCIAL:						
CNPJ:						
INSC. EST.:						
OPTANTE PELO SIMPLES? SIM () NÃO()						
ENDEREÇO:						
BAIRRO:			CIDADE:			
CEP:			E-MAIL:			
TELEFONE:			FAX:			
CONTATO DA LICITANTE:			TELEFONE:			
BANCO DA LICITANTE:			CONTA BANCÁRIA DA LICITANTE:			
Nº DA AGÊNCIA:						
ITENS	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT.	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1.						
TOTAL POR EXTENSO:						

A EMPRESA: DECLARA QUE:

- 1 ESTÃO INCLUSAS NO VALOR COTADO TODAS AS DESPESAS COM MÃO DE OBRA E, BEM COMO, TODOS OS TRIBUTOS E ENCARGOS FISCAIS, SOCIAIS, TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIOS E COMERCIAIS E, AINDA, OS GASTOS COM TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DOS PRODUTOS EM EMBALAGENS ADEQUADAS.
- 2 VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.
- 3 PRAZO DE INICIO DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NO TERMO DE REFERENCIA (ANEXO I) DO EDITAL DESSE PROCESSO.
- 4 QUE NÃO INCIDE NAS VEDAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 14.133/2021.
- 5 QUE O PRAZO DE INÍCIO DO CUMPRIMENTO DO OBJETO LICITADO SERÁ DE ACORDO COM OS TERMOS ESTABELECIDOS NO ANEXO I DESTE EDITAL, A CONTAR DO RECEBIMENTO, POR PARTE DA CONTRATADA, DA ORDEM DE COMPRA OU DOCUMENTO SIMILAR, NO ENDEREÇO INFORMADO NO TERMO DE REFERÊNCIA, TODOS OS BENS SERÃO AVALIADOS, SOB PENA DE DEVOLUÇÃO DE NÃO ACEITE, CASO NÃO ATENDA A DESCRIMINAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA DO REFERIDO EDITAL OU DE MÁ QUALIDADE.

LOCAL E DATA

CARIMBO DA EMPRESA/ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

OBS. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS QUE APRESENTAREM COTAÇÕES CONTENDO PREÇOS EXCESSIVOS, SIMBÓLICOS, DE VALOR ZERO OU INEXEQUÍVEIS, NA FORMA DA LEGISLAÇÃO EM VIGOR, OU AINDA, QUE OFEREÇAM PREÇOS OU VANTAGENS BASEADAS NAS OFERTAS DOS DEMAIS LICITANTES.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

À
A PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
AO Pregoeiro E EQUIPE DE APOIO.

_____, PORTADOR DO RG _____, ABAIXO ASSINADO, NA QUALIDADE DE RESPONSÁVEL LEGAL DA PROPONENTE, _____, CNPJ _____, DECLARA EXPRESSAMENTE QUE SE SUJEITA ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL ACIMA CITADO E QUE ACATARÁ INTEGRALMENTE QUALQUER DECISÃO QUE VENHA A SER TOMADA PELO ÓRGÃO LICITANTE QUANTO À QUALIFICAÇÃO APENAS DAS PROPONENTES QUE TENHAM ATENDIDO ÀS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E QUE DEMONSTREM INTEGRAL CAPACIDADE DE EXECUTAR O FORNECIMENTO DO BEM PREVISTO.

DECLARA, AINDA, PARA TODOS OS FINS DE DIREITO, A INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO OU QUE COMPROMETA A IDONEIDADE DA PROPONENTE.

_____, ____ DE _____ DE 2026.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO
FEDERAL DE 1988**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

....., INSCRITO NO CNPJ Nº, POR INTERMÉDIO DE SEU
REPRESENTANTE LEGAL O(A) SR(A), PORTADOR(A) DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº
..... E CPF Nº....., DECLARA, PARA FINS DO DISPOSTO NO INC. VI DO ART. Nº 68 DA LEI
Nº 14.133/2021, QUE NÃO EMPREGA MENOR DE DEZOITO ANOS EM TRABALHO NOTURNO, PERIGOSO OU
INSALUBRE E NÃO EMPREGA MENOR DE DEZESSEIS ANOS.

RESSALVA: EMPREGA MENOR, A PARTIR DE QUATORZE ANOS, NA CONDIÇÃO DE APRENDIZ ()¹.

_____, ____ DE _____ DE 2026.

.....
(REPRESENTANTE LEGAL)

¹ Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.



ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA. (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), COMO REPRESENTANTE DEVIDAMENTE CONSTITUÍDO DE (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE), PARA FINS DO DISPOSTO NO EDITAL DE LICITAÇÃO: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026**, DECLARA, SOB AS PENAS DA LEI, EM ESPECIAL O ART. 299 DO CÓDIGO PENAL BRASILEIRO, QUE:

A) A PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026**, FOI ELABORADA DE MANEIRA INDEPENDENTE (PELO LICITANTE), E O CONTEÚDO DA PROPOSTA NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026**, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

B) A INTENÇÃO DE APRESENTAR A PROPOSTA ELABORADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026** NÃO FOI INFORMADA, DISCUTIDA OU RECEBIDA DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026**, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA;

C) QUE NÃO TENTOU, POR QUALQUER MEIO OU POR QUALQUER PESSOA, INFLUIR NA DECISÃO DE QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026** QUANTO A PARTICIPAR OU NÃO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

D) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026** NÃO SERÁ, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, COMUNICADO OU DISCUTIDO COM QUALQUER OUTRO PARTICIPANTE POTENCIAL OU DE FATO DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026** ANTES DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO DA REFERIDA LICITAÇÃO;

E) QUE O CONTEÚDO DA PROPOSTA APRESENTADA PARA PARTICIPAR DO **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026** NÃO FOI, NO TODO OU EM PARTE, DIRETA OU INDIRETAMENTE, INFORMADO, DISCUTIDO OU RECEBIDO DE QUALQUER INTEGRANTE DA **PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA**, ANTES DA ABERTURA OFICIAL DAS PROPOSTAS; E

F) QUE ESTÁ PLENAMENTE CIENTE DO TEOR E DA EXTENSÃO DESTA DECLARAÇÃO E QUE DETÉM PLENOS PODERES E INFORMAÇÕES PARA FIRMÁ-LA.

....., DE DE 2026.

REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO VII – DECLARAÇÃO DO PORTE DA EMPRESA (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

[**NOME DA EMPRESA**], [QUALIFICAÇÃO: TIPO DE SOCIEDADE (LTDA, S.A, ETC.)], ENDEREÇO COMPLETO, INSCRITA NO CNPJ SOB O Nº [XXXX], NESTE ATO REPRESENTADA PELO [CARGO] [NOME DO REPRESENTANTE LEGAL], PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº [XXXX], INSCRITO NO CPF SOB O Nº [XXXX], **DECLARA**, SOB AS PENALIDADES DA LEI, QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, NOS TERMOS DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006 E PELO ARTIGO 4º DA LEI Nº 14.133/2021. **DECLARO QUE NÃO TER CELEBRADO CONTRATOS COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA CUJOS VALORES SOMADOS ULTRAPASSEM A RECEITA BRUTA MÁXIMA ADMITIDA PARA FINS DE ENQUADRAMENTO COMO EPP.**

DECLARO, PARA FINS DA LC 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, SOB AS PENALIDADES DESTA, SER:

() **MICROEMPRESA** – RECEITA BRUTA ANUAL IGUAL OU INFERIOR A 360.000,00 E ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** – RECEITA BRUTA ANUAL SUPERIOR A 360.000,00 E IGUAL OU INFERIOR A 4.800.000,00 VALORES , ESTANDO APTA A FRUIR OS BENEFÍCIOS E VANTAGENS LEGALMENTE INSTITUÍDAS POR NÃO SE ENQUADRAR EM NENHUMA DAS VEDAÇÕES LEGAIS IMPOSTAS PELO § 4º DO ART. 3º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 ALTERADA PELA LC 147/2014.

OBSERVAÇÕES:

- ESTA DECLARAÇÃO PODERÁ SER PREENCHIDA SOMENTE PELA LICITANTE ENQUADRADA COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006;
- A NÃO APRESENTAÇÃO DESTA DECLARAÇÃO SERÁ INTERPRETADA COMO NÃO ENQUADRAMENTO DA LICITANTE COMO ME OU EPP, NOS TERMOS DA LC Nº 123/2006, OU A OPÇÃO PELA NÃO UTILIZAÇÃO DO DIREITO DE TRATAMENTO DIFERENCIADO.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

NOME E ASSINATURA DO CONTADOR

(NO CASO DE ME E EPP)

CPF: XXX.XXX.XXX-XX

CRC: _____



ANEXO VIII – DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

AO REDIGIR A PRESENTE DECLARAÇÃO, O PROPONENTE DEVERÁ UTILIZAR FORMULÁRIO COM TIMBRE DA PROPONENTE.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

À
Prefeitura Municipal de Oliveira
AO Pregoeiro / EQUIPE DE APOIO

A EMPRESA, INSCRITA NO CNPJ Nº, POR INTERMÉDIO DE SEU REPRESENTANTE LEGAL O SR....., PORTADOR DA CARTEIRA DE IDENTIDADE Nº..... E DO CPF Nº, DECLARA NÃO TER RECEBIDO DO MUNICÍPIO DE _____/UF OU DE QUALQUER OUTRA ENTIDADE DA ADMINISTRAÇÃO DIRETA OU INDIRETA, EM ÂMBITO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL, SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÃO E OU IMPEDIMENTO DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO, ASSIM COMO NÃO TER RECEBIDO DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E MUNICIPAL.

_____, ____ DE _____ DE 2026.

(ASSINATURA DO RESPONSÁVEL E CPF)



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



ANEXO IX – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO. (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

A(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA), CNPJ Nº....., LOCALIZADA
À, DECLARA, EM CONFORMIDADE COM A LEI Nº 14.133/2021, QUE CUMPRE
TODOS OS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO PARA ESTE CERTAME LICITATÓRIO NA **PREFEITURA MUNICIPAL
DE OLIVEIRA – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026**

....., DE DE 2026.

REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO X – DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE DOS DOCUMENTOS. (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

A Empresa [XXXXXXXXXXXXX], inscrita no CNPJ sob o nº [XX.XXX.XXX/XXXX-XX], com sede na [XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX], por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) [XXXXXXXXXXXXX], portador(a) do Documento de Identidade nº [XXXXXXXXXXXXX], órgão emissor [XXXXXXX] e do CPF nº [XXXXXXXXXXXXX], DECLARA, sob as penas da Lei penal e, sem prejuízo das sanções administrativas e cíveis, que todos os documentos entregues a esta prefeitura são autênticos e condizem com o original.

Documentos apresentados:

1. (Especificação e quantidade de páginas do documento);
2. (Especificação e quantidade de páginas do documento).

...

....., de de (Local) (Data)

.....

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal



ANEXO XI – DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE AS EXIGÊNCIAS DE RESERVA DE CARGOS PARA PESSOA COM DEFICIÊNCIA E PARA REABILITADO DA PREVIDÊNCIA SOCIAL (MODELO)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

A Empresa [XXXXXXXXXXXXX], inscrita no CNPJ sob o nº [XX.XXX.XXX/XXXX-XX], com sede na[XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX], por intermédio do seu representante legal o(a)Sr(a) [XXXXXXXXXXXXX], portador(a) do Documento de Identidade nº [XXXXXXXXXXXXX], órgão emissor [XXXXXXX] e do CPF nº [XXXXXXXXXXXXX], DECLARA para fins de participação no certame em epígrafe, que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no inciso IV art. 63º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

....., de de (Local) (Data)

.....

Nome, Função na Empresa e Assinatura do Representante Legal



ANEXO XII – DECLARAÇÃO DE ABRANGÊNCIA INTEGRAL DOS CUSTOS

A empresa xxxxxxxx, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica sob o nº [CNPJ], sediada em xxxxxxxx, por meio de seu representante legal, xxxxxxxxxxxxxxxx, portador da Carteira de Identidade nº xxxxxxxxxxxx, e inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº [CPF], [NACIONALIDADE DO REPRESENTANTE], [ESTADO CIVIL DO REPRESENTANTE], residente e domiciliado em [ENDEREÇO COMPLETO COM CEP], DECLARA, para todos os fins legais que possui aptidão financeira para a execução do CONTRATO e que a sua PROPOSTA DE PREÇO compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. Declara ainda que está plenamente ciente do teor e da extensão desta Declaração, bem como detém plenos poderes e informações para firmá-la.

[LOCAL], [DIA] de [MÊS] de 2026.

[NOME E CARGO DO REPRESENTANTE LEGAL]



ANEXO XIII – ANÁLISE DE RISCO

Prefeitura Municipal de Oliveira - Secretaria Municipal de Educação
Análise de Riscos da Contratação - Pregão Eletrônico 001/2026 - Alimentação Escolar

Objeto: aquisição parcelada eventual e futura de Gêneros Alimentícios em geral para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar, pelo período de 12 (doze) meses

Justificativa: Para o objeto acima, o levantamento dos eventos, suas causas e consequências, conforme discriminados abaixo, são suficientes para a gestão de riscos da contratação.

	Identificação				Avaliação ⁵			Tratamen to ao Risco	
	Fases ¹	Evento de Risco ²	Causas ³	Consequências ⁴	Proba bilit ade	Impacto	Nível de Risco ⁶ (P) x(I)	Resposta ao Evento de Risco ⁷	Responsável ⁸
1	Planejament o	Erro na Elaboração do Termo de Referência	Falta de Conheciment o Falta de tempo hábil para elaboração Falta de recursos humanos suficientes, Erro no preenchiment o	Possibilidade de pagamento indevido ao contratado Desvio do objeto do contrato Processo Interno de Apuração de Responsabilida de	1	3	3	Revisão minuciosa das especificações técnicas	Secretaria de Educação - Setor de Alimentação Escolar
2	Elaboração da Pregão Eletronico	Apresentação de documentação falsa ou vencida	Má fé ou inobservância do Proponente	Contratação de empresa e/ou profissional indevidos	1	1	1	Apresentação de Documentos originais com cópias autenticadas em cartório Declaração de Autenticidade	Secretaria de Educação – Setor de Alimentação Escolar
3	Seleção do fornecedor conforme requisitos do Termo de Referência	Falha na conferência da documentação apresentada	Desatenção no ato da conferência dos documentos	Contratação de empresa e/ou profissional indevidos Possibilidade de pagamento indevido ao contratado Processo Interno de Apuração de Responsabilida de	1	1	1	Revisão minuciosa da documentação	Pregoeiro e equipe de apoio.



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com – (37) 3332-9179/9188



4	Fiscalização do contrato	Prestação de serviços com características diferentes do contratado, sem cumprimento do objetivo proposto	Má fé ou inobservância do contratado	Recebimento de serviço incompleto o que pode gerar em prejuízo para Administração	3	3	9	Verificação minuciosa durante a entrega dos itens adquiridos	Fiscal do contrato
5	Execução do contrato	Execução do objeto da aquisição em desacordo com o acordado	Má fé ou inobservância do contratado	Prejuízo ao erário Descontinuação da Alimentação Escolar Municipal	3	3	9	Elaboração do termo de referência e Especificações técnicas adequadas; Fiscalização de Contrato; Fiscalização da entrega	Fiscal de contrato e Setor de Alimentação Escolar

¹ Descrição do objeto previsto para contratação.

² O evento de risco incerto que, se ocorrer, afeta a realização dos objetivos da contratação.

³ Condições que viabilizam a concretização de um evento de risco.

⁴ Identificação de quais são as consequências no caso da ocorrência do risco.

⁵ A avaliação da probabilidade e do impacto deverá ser analisada em uma escala de 1 a 5, conforme definida na tabela abaixo.

Escala de probabilidade		
Descritor	Descrição	Nível
Muito baixa	Evento extraordinário, sem histórico de ocorrência.	1
Baixa	Evento casual e inesperado, muito embora raro, há histórico de sua ocorrência.	2
Média	Evento esperado, de frequência reduzida, e com histórico de ocorrência parcialmente conhecido.	3
Alta	Evento usual, com histórico de ocorrência amplamente conhecido.	4
Muito Alta	Evento repetitivo e constante.	5

Escala de impacto		
Descritor	Descrição	Nível
Muito Baixo	Impacto insignificante nos objetivos.	1
Baixo	Impacto mínimo nos objetivos.	2
Médio	Impacto mediano nos objetivos, com possibilidade de recuperação.	3
Alto	Impacto significativo nos objetivos, com possibilidade remota de recuperação.	4
Muito Alto	Impacto máximo nos objetivos, sem possibilidade de recuperação.	5

⁶ Após o resultado do cálculo de probabilidade x impacto será obtido o nível do risco, que poderá ser classificado como baixo, médio, elevado e extremo, conforme tabela abaixo:

Nível de risco



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



1 – 2	Baixo
3 – 6	Médio
8 – 12	Elevado
15 – 25	Extremo

⁷ Tratar o risco consiste em propor ações para prevenir, transferir, mitigar ou aceitar o risco. Neste campo, deve-se descrever a ação/resposta mais adequada para o tratamento do risco identificado.

⁸ Identificar o responsável ou responsáveis pela ação proposta.

Deverão ser observadas as seguintes medidas mitigadoras para os impactos ambientais previstos pela Secretaria Municipal de Educação, que são de responsabilidade da empresa vencedora da licitação:

- I. Priorizar a compra de materiais que tenham menor impacto ambiental, como materiais reciclados, ecológicos e com certificações de sustentabilidade;
- II. Optar por materiais que promovam a eficiência energética e a utilização de fontes de energia renováveis;
- III. Garantir o cumprimento de todas as exigências legais relacionadas à aquisição dos materiais, incluindo as normas sanitárias e de qualidade;
- IV. Garantir a gestão adequada dos resíduos, incluindo a separação, reciclagem e descarte correto de materiais;
- V. Uso de tecnologia e materiais sustentáveis para minimizar impactos ambientais;
- VI. Escolher fornecedores que adotem práticas sustentáveis e responsáveis ambientalmente em seus processos de produção e logística;
- VII. Adoção de critérios ambientais em todo o processo de aquisição de bens.

Requisitos ambientais que serão de responsabilidade da Prefeitura:

- I. Priorizar a aquisição de produtos de sistemas alimentares sustentáveis objetivando a preservação ambiental e minimizar o impacto no meio ambiente;
- II. Considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas dos materiais;
- III. Preferir o uso de materiais renováveis;
- IV. Conscientizar a população para práticas de sustentabilidade;
- V. Buscar atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de utilização e descarte dos produtos e matérias primas.

Elaborado por:

Laweny Fernanda dos Santos Coelho
Nutricionista CRN9-29596



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



ANEXO XIV – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026

PREGÃO ELETRÔNICO POR REGISTRO DE PREÇOS Nº 004/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL **Aquisição parcelada, eventual e futura de gêneros alimentícios em geral para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar**, conforme quantidades e unidades de medida especificadas abaixo:

ITEM	PRODUTO	QTDE	UNID
1	Abacaxi Pérola	4.500	KG
2	Abobrinha Italiana	1.000	KG
3	Alface Lisa	300	KG
4	Alho	1.300	KG
5	Arroz Beneficiado Branco Polido Tipo 1 - Unidade de 05 kg cada	3.900	PCT
6	Banana Prata	21.000	KG
7	Batata Doce	1.300	KG
8	Batata Inglesa	9.500	KG
9	Bebida à Base de Soja (01LT)	100	UNID
10	Beterraba	2.000	KG
11	Biscoito de Polvilho	2.500	KG
12	Biscoito de Polvilho Sem Glúten e Sem Lacteos	50	KG
13	Cacau Em Pó Natural, 100% Cacau, Não Alcalino (200g)	400	UNID
14	Canjiquinha De Milho (500g)	1.500	UNID
15	Carne Bovina (Acém) Em Cubos,	4.000	KG
16	Carne Bovina (Acém) Moída	3.000	KG
17	Carne De Frango (Filé De Peito De Frango)	10.000	KG
18	Carne De Frango Corte: Coxa E Sobrecosta	600	KG
19	Carne linguiça suína de pernil	600	KG
20	Carne Suína (Pernil Traseiro) - Em Cubos	9.000	KG
21	Cebola Amarela De Cabeça	2.200	KG
22	Cebolinha	100	KG
23	Cenoura	3.000	KG
24	Chuchu verde	1.500	KG
25	Colorífico para Alimentos - Colorau em pó 100% puro (500gramas)	500	UNID
26	Couve Manteiga	100	KG
27	Extrato Tomate - Unid de 300 a 340 g	2.900	UNID
28	Farinha de Aveia - Emb 500 g	186	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



29	Farinha Mandioca Torrada – Tipo 1	775	KG
30	Farinha de Trigo sem Fermento	1.000	KG
31	Feijão Carioca	7.000	KG
32	Feijão Preto	950	KG
33	Fermento químico instantâneo para bolo em Pó - Pote 250g	335	Pote
34	Fubá comum	1.100	KG
35	Goiaba Vermelha	3.000	KG
36	Inhame	1.500	KG
37	Laranja Pêra	15.000	KG
38	Leite Em Pó Integral, Pacote Entre 300 E 400 Gramas	10.000	PCT
39	Leite Em Pó Integral Zero Lactose - Pacote De 300 A 400 G Cada	150	PCT
40	Louro Em Folhas Desidratadas - Entre 4e 5 G Cada	600	PCT
41	Maça Gala	10.000	KG
42	Macarrão com ovos Tipo Conchinha - unidade de 500 gramas cada	900	UNID
43	Macarrão com ovos Tipo Espaguete nº8 - Unidade de 500 gramas cada	4.500	UNID
44	Macarrão com ovos Tipo Letrinha - unidade de 500 gramas cada	340	UNID
45	Macarrão com ovos Tipo Padre Nosso - unidade de 500 gramas cada	950	UNID
46	Macarrão com ovos Tipo Penne - unidade de 500 gramas cada	1.960	UNID
47	Mamão Formosa	4.000	KG
48	Mandioca Embalada Descascada Congelada	1.000	KG
49	Manga Palmer	8.000	KG
50	Manteiga De Leite Pura Com Sal - Pote De 500 Gramas Cada	1.400	POTE
51	Margarina Vegetal Com Sal, Potes De 250 Gramas Cada	200	POTE
52	Melão Amarelo	3.000	KG
53	Melancia Vermelha Comum	6.400	KG
54	Milho Para Pipoca - Pacote 500 g	800	KG
55	Moranga Comum Ou Híbrida	2.000	KG
56	Óleo De Soja Refinado - Unidade 0,9 Litros	2.000	UNID
57	Orégano Desidratado - Unidades De 100 Gramas Cada	120	UNID
58	Ovos De Galinha Branco	4.000	DÚZIA
59	Pão Doce Sem Recheio – Tipo Hot Dog	2.200	KG
60	Pão de sal francês, sem recheio.	5.000	KG



PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA
Paço Municipal Ministro Eliseu Resende
Secretaria M. de Administração – Diretoria de Licitações
Praça XV de Novembro, 127 – Centro – Oliveira-MG – 35.540-000
licitação.pmo.oliveira@gmail.com– (37) 3332-9179/9188



61	Pepino Comum	1.000	KG
62	Pimentão Verde	1.000	KG
63	Repolho Verde	1.500	KG
64	Requeijão Cremoso, sem amido - Pote mínimo 400g	480	UNID
65	Sal Marinho Refinado Iodado - Emb 01kg	1.000	UNID
66	Salsa (Tipo Salsinha)	50	KG
67	Tangerina Ponkan	3.000	KG
68	Tomate Salada Longa Vida	4.000	KG
69	Uva Passa Desidratada Preta (Emb 500g)	200	KG
70	Vagem (Variedade Macarrão)	500	KG
71	Suco de fruta (Tipo Néctar) 01L	200	UNID
72	Suco de fruta (Tipo Néctar) 200mL	1.400	UNID
73	Suco de fruta 100% Integral 200mL	300	UNID
74	Mini Pão de Queijo (30g) embalado	4.000	UNID
75	Banana prata in natura – limpas, secas, separadas da penca, com pedúnculo preservado	1.000	UNID
76	Maçã in natura – lavadas, higienizadas, secas e embalada individualmente em saco plástico atóxico, apropriado para alimentos, que garanta proteção higiênica e conservação adequada.	1.000	UNID

Aos XXX dias de XXX de XXX a PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA/MG, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 16.854.531/0001-81, com sede à Praça XV DE NOVOEMBRO, 127, Bairro Centro, na cidade de Oliveira/MG, representada pelo Prefeito Municipal, Sr. Erik Assis Castro, doravante denominado de ÓRGÃO GERENCIADOR.

1. DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

(Nome da empresa), tipo de sociedade (Ltda, S.A, ME etc.), situado à (Endereço Fornecedor Contrato (u), Bairro: Bairro Fornecedor Contrato (u), Cidade: Cidade - UF Fornecedor Contrato (u) - CEP n.º CEP Fornecedor Contrato (u), telefone, cidade, estado, inscrita no CNPJ sob o n.º CNPJ Fornecedor Contrato (u), neste ato representada por seu representante legal (nome), portador da Carteira de Identidade nºRG, inscrito noCPF nº xxx.xxx.xxx-xx, Nacionalidade, Estado Civil, Profissão, residente e domiciliado à (Endereço).

As partes acima elencadas RESOLVEM, por meio desta Ata e com integral observância das normas: Lei Geral de Licitações n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, e, ainda, pelas condições estabelecidas pelo edital e suas partes integrantes, FIRMAM A PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS-ARP REFERENTE AO PREGÃO ELETRÔNICO acima referenciado e PREÇOS REGISTRADOS das respectivas propostas apresentadas, classificadas, aceitas/negociadas no certame, conforme as Cláusulas e condições que seguem:

2. DO FUNDAMENTO LEGAL



A presente Ata de Registro de Preços decorre de Adjudicação do Pregão Eletrônico acima referenciado, na forma da Lei Geral de Licitações n. 14.133, de 1º de abril de 2021, e Termo de Homologação, do qual passa a fazer parte integrante esta Ata de Registro de Preços com força de Instrumento Contratual.

3. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

3.1. O objeto desta Ata é a **Aquisição parcelada, eventual e futura de gêneros alimentícios em geral para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar**, em conformidade com as especificações contidas no Instrumento Convocatório e seus Anexos.

3.2. A PREFEITURA MUNICIPAL DE OLIVEIRA/MG não se obriga a contratar a quantidade total ou parcial do objeto adjudicado constante do Edital e da Ata de Registro de Preços.

4. CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E PUBLICIDADE DA ATA DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Esta Ata de Registro de Preços deverá ser assinada por representante legal, diretor, ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social.

4.2. A Ata de Registro de Preços terá validade de um ano, a contar da data da publicação de seu extrato, podendo ser prorrogada na forma do art. 84º da Lei n. 14.133, de 1º de abril de 2021.

4.2.1. A Ata de Registro de Preços referente ao Pregão Eletrônico supracitado terá seu extrato publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), e a sua íntegra, após assinada e homologada e será disponibilizada no sítio oficial desta Municipalidade.

4.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços.

4.4. Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços for constatado que os descontos registrados estão inferiores aos de mercado, caberá à Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

5. CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO, DO RECEBIMENTO E DO ACEITE DO OBJETO

5.1. Os itens serão contratados conforme a necessidade do órgão gerenciador, mediante requisição/solicitação devidamente assinada, com identificação do respectivo servidor público municipal competente. Para posterior elaboração de ordem formal de fornecimento de bens ou prestação dos serviços, a depender do caso.

5.2. Os itens deverão ser adquiridos ou contratados a partir da assinatura e publicação da Ata de Registro de Preços até findar a vigência da mesma.

5.3. A não execução do objeto será motivo de aplicação das penalidades previstas na Cláusula Décima Primeira desta Ata de Registro de Preços, bem como nas sanções elencadas no Instrumento Convocatório do Pregão, e, ainda, conforme rege o Art. 155 e 156 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

6. CLÁUSULA QUARTA-DOS PREÇOS REGISTRADOS E DA FORMA DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento das faturas à(s) licitante(s) vencedora(s) será efetuado mediante a apresentação da Nota Fiscal referente aos itens fornecidos ou serviços executados, mediante apresentação da Nota Fiscal que será conferida e aprovada por responsável da Administração, juntamente com as autorizações formais emitidas, devidamente assinadas por servidor identificado e autorizado para tal, desde que, no ato do recebimento, sejam atendidas todas as especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta Ata de Registro de Preços.

6.2. O prazo para a efetivação do pagamento observará a ordem cronológica para cada fonte diferenciada de recursos referente ao(s) serviço(s) solicitados e devidamente executados será de até



30 (trinta) dias após a emissão da Nota Fiscal, acompanhadas da(s) respectiva(s) autorizações formais e demais documentações necessárias, de acordo com o Termo de Referência, desde que não haja fator impeditivo provocado pela Detentora da Ata, conforme preconiza o Art. 141, da Lei Geral n.º 14.133/2021.

6.3. Nenhum pagamento será efetuado à Detentora da Ata enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, que poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

6.4. A Nota Fiscal/Fatura emitida pela fornecedora deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do nº do Processo Licitatório, nº do Pregão, nº da Ata de Registro de Preços e da Ordem de Serviço, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

6.5. Os preços registrados são os seguintes:

Item	Descrição /Especificação	Un.	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total

6.6. O valor total da presente ata é de **R\$ XXXXXXX,XX (valor por extenso)** e onerará dos recursos orçamentários e financeiros quando houver no ato da aquisição dos produtos ou contratação dos serviços;

7. CLÁUSULA QUINTA-DAS ALTERAÇÕES DA ATA DO REGISTRO DE PREÇOS

7.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

7.2. Os descontos registrados na Ata de Registro de Preços são fixos e irredutíveis, salvo com a condição de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro desta Ata, mediante requerimento e justificativa expressos do Detentor e comprovação documental, decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover, as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na legislação.

7.3. O gerenciador da ata de registro de preços acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na ata.

7.4. Quando o desconto registrado se tornar inferior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

7.4.1. Os fornecedores que não aceitarem aumentar seus descontos aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.4.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem aumentar seus descontos



aos valores de mercado observará a classificação original.

7.5. Se ocorrer de o preço de mercado tornar-se inferior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o Órgão gerenciador poderá:

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de execução, e sem aplicação das penalidades e confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

5.6. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

5.7. O registro do fornecedor será cancelado mediante formalização por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando o fornecedor:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços;
- b) Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar aumentar o eudescuento registrado, na hipótese deste setor ser inferior àqueles praticados no mercado; ou
- d) Sofrer sanção prevista no art. 156 incisos I ao IV da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

5.8. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) Por razão de interesse público; ou
- b) A pedido do fornecedor.

8. CLÁUSULA SEXTA-DOS ENCARGOS

8.1. Nos valores registrados, incluem-se todos e quaisquer materiais, encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários, fretes, seguros e mão de obra.

9. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS E RECURSOS

9.1. As despesas decorrentes da execução do objeto desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária indicada abaixo:

Dotação 01:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011 – Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 – Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 359 – Fonte 1500

Dotação 02:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011 – Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 – Material de consumo



Dotação/ Código: Ficha 359 – Fonte 1550 (Transferência do Salário Educação)

Dotação 03:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar
Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 360 – Fonte 1555 (PNAE)

9.2. O Plano Anual de Contratações (PAC) do ano de 2026 do Município de Oliveira ainda não foi publicado, portanto não é possível indicar vinculação, contudo a contratação está alinhada com a Lei Orçamentária Anual, fundamentada na necessidade identificada e em acordo com as políticas de Gestão Municipal.

10. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, são obrigações:

10.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1.1** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 10.1.2.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.1.3.** Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no bem entregue, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 10.1.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão ou servidor especialmente designado;
- 10.1.5.** Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no presente contrato e termo de referência;
- 10.1.6.** Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e neste contrato;
- 10.1.7.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados, sejam obrigações solidárias ou subsidiárias.

10.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Obrigações gerais

- 10.2.1.** A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no termo de referência e em seus anexos, neste contrato e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 10.2.2.** Efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência e seus anexos e neste contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a descrição dos bens entregues;



- 10.2.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 1990);
- 10.2.4.** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto/serviço com avarias, defeitos ou em desacordo com a descrição constante no termo de referência;
- 10.2.5.** Comunicar à contratante, no prazo máximo de 7 (sete) dias que antecede a data da execução do objeto, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 10.2.6.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste termo;
- 10.2.7.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;
- 10.2.8.** Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitados da Previdência Social e para aprendiz.
- 10.2.9.** 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;
- 10.2.10.** 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 do contrato;
- 10.2.11.** Atender às determinações emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 10.2.12.** Comunicar à Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 10.2.13.** 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.
- 10.2.14.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.2.15.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3 Obrigações específicas do objeto

10.3.1. O Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar ao contratado documentação comprobatória quando necessário e pertinente demonstrações de que a empresa está apta a fornecer os itens alimentícios aqui descritos e, caso a empresa não forneça a documentação solicitada, estará impedido de fornecer até que apresente o documento solicitado. Isto em caso da necessidade de comprovação da qualidade do gênero alimentício ou que o mesmo esteja próprio para consumo, em caso de situações que gerem dúvidas nesses aspectos.

11. CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preço poderá ser rescindida de pleno direito:



11.1. Pela Administração independentemente de interpelação judicial, precedido de processo administrativo com ampla defesa, quando:

11.1.1. A Detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços;

11.1.2. A Detentora não formalizar Ata de Registro de Preços decorrente ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração;

11.1.3. A Detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registro de Preços;

11.1.4. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços;

11.1.5. Não aceitar aumentar o seu desconto registrado, na hipótese de este se tornar inferior aquele praticado no mercado;

11.1.6. Por razões de interesse público, devidamente justificado pela administração;

11.1.7. No caso de falência ou instauração de insolvência e dissolução da sociedade da empresa Detentora;

11.1.8. Caso ocorra transferência a terceiros, ainda que em parte, das obrigações assumidas pela empresadetentora;

11.1.9. Caso não seja assinada a Ata de Registro de Preço no **prazo de 05 (cinco) dias úteis** contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ser aceito ou não pela Administração;

11.1.10. A Licitante que convocada para assinar o documento **deixar de fazê-lo no prazo fixado acima será excluída;**

11.2. Pela Detentora quando:

11.2.1. Mediante solicitação escrita, comprovar a ocorrência de caso fortuito ou força maior;

11.2.2. A solicitação da Detentora para cancelamento do desconto registrado deverá ocorrer antes do pedido de execução dos serviços por esta Municipalidade;

11.3. A inexecução total ou parcial das obrigações pactuadas na presente Ata de Registro de Preços enseja a rescisão do objeto, unilateralmente pela Administração, ou bilateralmente, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou no Ato Convocatório, mediante formalização e assegurados o contraditório e ampla defesa, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, contudo, sempre atendida a conveniência administrativa.

11.4. Poderá ainda ser rescindido por mútuo consentimento, ou unilateralmente pela Administração, a qualquer tempo, mediante notificação prévia de 30 (trinta) dias à DETENTORA, por motivo de interesse público e demais hipóteses previstas na Lei, ou ainda, judicialmente, nos termos da legislação pertinente.

11.4.1. Da rescisão procedida com base nesta cláusula não incidirá multa ou indenização de qualquer natureza.

11.5. A comunicação do cancelamento do desconto registrado, nos casos previstos em Lei, será feita por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao Registro de Preços;

11.6. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da Detentora, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, por 01 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

12. CLÁUSULA DÉCIMA- DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

12.1. Os contratos decorrentes deste certame poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, nos termos do Artigo 107 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

12.2. Após o período de 12 meses do orçamento estimado, efetuado em 29/12/2025, poderá haver o reajuste dos valores pelo índice IPCA, que será concedido somente após a solicitação da contratada, sob pena de preclusão.

12.3. Conforme disposto no Inciso I e Caput do Artigo 124 da Lei Federal de nº 14.133/2021, os contratos firmados poderão ser alterados com as devidas justificativas, unilateralmente pelo Município, quando houver



modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos e quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diluição quantitativa de seu objeto, nos limites de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato para obras, serviços e compras e de 50% (cinquenta por cento) no caso de reforma de edifício ou de equipamentos. Poderá também ser aditado bilateralmente para manter o equilíbrio econômico e financeiro inicial do contrato em casos de força maior, caso fortuito e fato do príncipe, em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a sua execução, conforme pactuado.

12.4. Conforme disposto no Caput do Artigo 129 da Lei Federal de nº 14.133/2021, quando da alteração contratual para supressão de obras, bens e serviços, se o contratado já houver adquirido os materiais e os colocado no local dos trabalhos, ou ainda, ter prestado os serviços, estes deverão ser pagos pelo Município Utilitário, pelos custos regularmente comprovados e monetariamente reajustados, podendo ainda caber indenização por outros danos eventualmente decorrentes da supressão, desde que regularmente comprovados.

12.5. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados, nos termos do artigo 134 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

12.6 Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da Contratada. Caso assim não proceda e haja prorrogação do contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá apreclusão do direito.

13. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA-DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Reger-se-á a presente Ata de Registro de Preços, no que for omissa, pelas disposições constantes na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021 e pelas condições estabelecidas pelo no Edital do Pregão Eletrônico do qual ela se originou.

14. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO

14.1. Para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de OLIVEIRA/MG com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegia do que seja.

14.2. Justos e acordados firmam o presente, em três vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas, para que produza os efeitos legais.

OLIVEIRA/MG, ____ de _____ de ____.

MÍRIAN PEREIRA DE OLIVEIRA
GERENCIADORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Nome da Empresa
CNPJ
DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



ANEXO XV – MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

O MUNICÍPIO DE OLIVEIRA, pessoa jurídica de direito público, com sede na Praça XV de Novembro, 127 Centro, inscrito no CNPJ/MF nº 16.854.531/0001-81, representado pelo Prefeito Municipal, **Sr. Erik Assis Castro**, brasileiro, casado, portador do CPF nº 049.305.056-66, residente e domiciliado na Rua Lana Naves Ladeira, nº 59, Sinhaninha, CEP 35.540.000, Oliveira/MG, aqui denominado **CONTRATANTE**, e, de outro lado, a empresa **XX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **XX**, sediada à **XX**, bairro **XX**, na cidade de **X**, no estado de **XX** aqui representada por **XX**, brasileiro, **XX**, **CASADO**, titular do CPF nº **XX** residente e domiciliado à Rua **XX**, **XX**, bairro **XX**, **XX**/, CEP doravante denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e acordado o presente instrumento, devidamente autorizado, que se regerá pelas normas da Lei 14.133/21 e suas alterações posteriores, e pela proposta da **CONTRATADA**, datada de **xx/xx/xxx**, oriunda do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 013/2026**, e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 123/2006, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO.

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a **Aquisição parcelada, eventual e futura de gêneros alimentícios em geral para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Educação na oferta da Alimentação Escolar**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, ao Termo de Referência e eventuais anexos e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
VALOR TOTAL:					

2 CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. Este contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, e prorrogável nos termos do artigo 107 da Lei 14.133/2021.

3 CLÁUSULA TERCEIRA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

3.1. Pela natureza da presente contratação, cujos itens são de natureza perecíveis e não perecíveis, dependentes do consumo alimentar dos alunos que interfere na aquisição do quantitativo de cada item, tem-se que a aquisição se dará de forma parcelada e de acordo com a necessidade e consumo dos comensais das unidades escolares e ocorrerá nos termos dos tópicos seguintes;

3.2. A secretaria requisitante somente poderá iniciar a execução do objeto após a comunicação oficial do Setor de Licitações sobre a efetiva publicação do contrato, momento que demarcará o início da fase de execução;

3.3. A entrega dos itens ocorrerá de acordo com solicitações e cronogramas encaminhadas pelo setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE) da Secretaria Municipal de Educação a cada fornecedor que deverão entregar no dia, data e horário estipulado nesses documentos;



- 3.4. Não haverá prorrogação do prazo acima, salvo se a justificativa para tanto for acolhida pelas nutricionistas do setor de Alimentação Escolar;
- 3.5. Os gêneros alimentícios aqui descritos, ao serem entregues, serão utilizados pelas unidades escolares municipais para oferta de Alimentação Escolar aos alunos da Rede Municipal de Educação de Oliveira, conforme os pressupostos da **Lei Federal nº 11947/2009 e Resoluções do FNDE relativas ao PNAE, incluindo a Resolução 06 de 08 Maio de 2020, que regem o PNAE;**
- 3.6. Os Gêneros a serem adquiridos são baseados nos cardápios elaborados para a Alimentação Escolar por nutricionistas, sendo estes adequados à legislação pertinente bem como às faixas etárias dos alunos;
- 3.7. Todos os produtos deverão atender ao disposto na Legislação de Alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/2004 – ANVISA);
- 3.8. Todos os itens devem atender a regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) com registro do SIM, SIE ou SIF. Caso seja isento desse tipo de registro, deve comprovar.
- 3.9. A equipe de Nutrição do Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação, o Técnico do EMATER e os respectivos membros do Conselho de Alimentação Escolar do município poderão realizar visitas técnicas aos locais de produção dos alimentos, sem aviso prévio.
- 3.10. Os gêneros não perecíveis **05 (Arroz Tipo 1), 09 (Bebida à base de soja), 11 (Biscoito de Polvilho), 12 (Biscoito de Polvilho sem glúten e sem lácteos), 13 (Cacau em pó 100 %), 14 (Canjiquinha de Milho), 15 (Carne Bovina em Cubos – Acém), 16 (Carne Bovina Moída – Acém), 17 (Carne de Frango – Filé de Peito), 18 (Carne de Frango – Coxa e Sobrecoxa), 19 (Carne Linguiça Suína de pernil), 20 (Carne Suína em Cubos – Pernil Traseiro), 25 (Colorífico para alimentos), 27 (Extrato de Tomate), 28 (Farinha de Aveia), 29 (Farinha de Mandioca), 30 (Farinha de Trigo), 31 (Feijão Carioca), 32 (Feijão Preto), 33 (Fermento Químico), 34 (Fubá Comum), 38 (Leite em pó Integral), 39 (Leite em pó Integral Zero Lactose), 40 (Louro em Folhas), 42 (Macarrão Conchinha), 43 (Macarrão Espaguete), 44 (Macarrão Letrinha), 45 (Macarrão Padre Nosso), 46 (Macarrão Penne), 50 (Manteiga de Leite Pura), 51 (Margarina Vegetal) 54 (Milho para Pipoca), 56 (Óleo de Soja), 57 (Orégano Desidratado), 59 (Pão Doce, sem recheio, tipo hot-dog), 60 (Pão Francês, sem recheio), 64 (Requeijão Cremoso), 65 (Sal Refinado) e 69 (Uva-Passa Desidratada),** deverão ser entregues de forma parcelada, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis contados da emissão e envio da ordem de compra, no endereço e horário indicado no termo de referência.
- 3.11. **Reposição do produto:** o fornecedor se responsabiliza pela total reposição no caso da detecção de que o produto esteja inadequado para consumo durante o armazenamento ou até no momento da utilização. A troca também será solicitada quando o produto estiver com qualquer evidência de produto impróprio para consumo, mesmo que esteja dentro da validade.
- 3.12. **Prazo de reposição:** Os itens perecíveis devem ser repostos em máximo de 02 (dois) dias úteis, itens não perecíveis em até 05 (cinco) dias úteis e pães devem ser repostos imediatamente, visto que a falta dos alimentos adquiridos podem gerar a descontinuidade e acarretar prejuízo alimentação escolar municipal.
- 3.13. **Prazos de Validade:** A empresa deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado, inclusive com prazo de validade superior a seis (06) meses para os não perecíveis



e/ou com prazo restante de validade igual ou superior à metade do período entre a data de fabricação e a data final de validade.

3.13- DO RECEBIMENTO:

3.13.1. Para Compras: a) Provisoriamente, de forma sumária, pelo **fiscal** designado, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, que será atestada em termo detalhado a ser emitido em até 15 (quinze) dias; b) definitivamente, pelo **gestor** do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, em até 30 (trinta) dias, contados do termo de recebimento provisório.

3.14. DA RECUSA DO OBJETO:

3.14.1. Se houver rejeição do objeto, nos termos do Art. 140, § 1º, da Lei 14.133/2021, a licitante deverá proceder à reparação sem qualquer ônus para a Administração dentro do prazo máximo de 02 (dias) para itens perecíveis, para alimentos perecíveis o prazo é de 05 (cinco) dias úteis e pães devem ser repostos imediatamente.

3.14.2. A rejeição do objeto será formalizada através de termo próprio e comunicada à contratada por meio idôneo, físico ou eletrônico, cuja prova da comunicação será encartada aos autos do Procedimento Licitatório;

3.14.3 Após a execução completa do objeto contratado, incluindo a realização de todos os pagamentos devidos, o gestor lavrará termo de encerramento da execução e encaminhará à autoridade superior para a devida conclusão do Processo Licitatório.

4. CLÁUSULA QUARTA – PREÇO.

4.13. O valor do presente Contrato é de R\$ (valor por extenso).

4.14. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.

5. CLÁUSULA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

5.13. As despesas decorrentes da execução do objeto desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária indicada abaixo:

Dotação 01:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar

Elemento: 33390300000000000000 – Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 359 – Fonte 1500

Dotação 02:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral



Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar
Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo
Dotação/ Código: Ficha 359 – Fonte 1550 (Transferência do Salário Educação)

Dotação 03:

Órgão: 02 – Executivo Municipal

Unidade: 004 – Secretaria Municipal de Educação

Subunidade: 004 – Divisão de Ensino Geral

Tipo Ação: Atividade – **Ação:** 2019 – **Funcional:** 0012.0306.0011– Manutenção Alimentação Escolar
Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Dotação/ Código: Ficha 360 – Fonte 1555 (PNAE)

- 5.14.** O Plano Anual de Contratações (PAC) de ano de 2026 do Município de Oliveira ainda não foi publicado, portanto não é possível indicar vinculação, contudo a contratação está alinhada com a Lei Orçamentária Anual, fundamentada na necessidade identificada e em acordo com as políticas de Gestão Municipal.

6. CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

- 6.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento e aprovação da Nota Fiscal ou Fatura.
- 6.2. Considera-se ocorrido o recebimento e aprovação da Nota Fiscal ou Fatura quando a Administração contratante atestar a execução do objeto do contrato através do Termo Definitivo de Recebimento.
- 6.3. Deverão constar na Nota Fiscal obrigatoriamente os seguintes dados:
Razão Social: Prefeitura Municipal de Oliveira
Endereço: Praça XV de Novembro, 127 – Centro.
Oliveira/MG – 35540-000
CNPJ: 16.854.531/0001-81
- 6.4. Se a Nota Fiscal ou Fatura for apresentada em desacordo ao contratado ou com irregularidades, o prazo para pagamento ficará suspenso, até que a Contratada providencie as medidas necessárias a sua regulamentação formal, não implicando qualquer ônus para a Administração.
- 6.5. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação, não cabendo a esta pleitear reajuste de preço, atualização monetária ou quaisquer outros direitos que entender cabível.
- 6.6. A atualização monetária incidente após o decurso do prazo para efetivo pagamento será calculada pelo índice IPCA.
- 6.7. O acompanhamento para fins de liquidação contratual se dará através do Fiscal do Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL.

- 7.1.** Os contratos decorrentes deste certame poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, nos termos do Artigo 107 da Lei Federal de nº 14.133/2021.
- 7.2.** Após o período de 12 meses do orçamento estimado, efetuado em 29/12/2025, poderá haver o reajuste dos valores pelo índice IPCA, que será concedido somente após a solicitação da contratada, sob pena de preclusão.
- 7.3.** Nos contratos de serviços contínuos, deverão ser observadas as disposições do artigo 92, § 4º, da Lei 14.133/2021.



8. CLÁUSULA OITAVA– REPACTUAÇÃO E REEQUILÍBRIO

- 8.1.** O prazo para resposta ao pedido do Contratado de repactuação de preços será de 10 dias úteis.
- 8.2.** O prazo para resposta ao pedido do Contratado de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato de preços será de 10 dias úteis.
- 8.3.** Nos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou com predominância de mão de obra, o prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços será preferencialmente de 1 (um) mês.

9. CLÁUSULA NONA – GARANTIA MÍNIMA DO OBJETO

- 9.1.** A garantia da contratação será aplicada conforme as normas da Lei Federal nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
- 9.2.** Caso o fornecedor possua uma garantia maior que a determinada no Termo de Referência, prevalecerá a maior.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA.

10.1 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 10.1.1** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 10.1.2.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 10.1.3.** Comunicar à contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no bem entregue, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 10.1.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão ou servidor especialmente designado;
- 10.1.5.** Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no presente contrato e termo de referência;
- 10.1.6.** Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e neste contrato;
- 10.1.7.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados, sejam obrigações solidárias ou subsidiárias.

10.2 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Obrigações gerais

- 10.2.1.** A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no termo de referência e em seus anexos, neste contrato e na sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 10.2.2.** Efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no termo de referência e seus anexos e neste contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a descrição dos bens entregues;



- 10.2.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 10.2.4.** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste instrumento, o objeto/serviço com avarias, defeitos ou em desacordo com a descrição constante no termo de referência;
- 10.2.5.** Comunicar à contratante, no prazo máximo de 7 (sete) dias que antecede a data da execução do objeto, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 10.2.6.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste termo;
- 10.2.7.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;
- 10.2.8.** Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitados da Previdência Social e para aprendiz.
- 10.2.9.** 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;
- 10.2.10.** 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 do contrato;
- 10.2.11.** Atender às determinações emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 10.2.12.** Comunicar à Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
- 10.2.13.** 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.
- 10.2.14.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 10.2.15.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3 - Obrigações específicas do objeto

10.3.1. O Setor de Alimentação Escolar e Nutrição (PMAE), localizado na Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar ao contratado documentação comprobatória quando necessário e pertinente demonstrações de que a empresa está apta a fornecer os itens alimentícios aqui descritos e, caso a empresa não forneça a documentação solicitada, estará impedido de fornecer até que apresente o documento solicitado. Isto em caso da necessidade de comprovação da qualidade do gênero alimentício ou que o mesmo esteja próprio para consumo, em caso de situações que gerem dúvidas nesses aspectos.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:



- 11.1.1.** Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;
- 11.1.2.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 11.1.3.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- 11.1.4.** Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 11.1.5.** Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 11.1.6.** Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 11.1.7.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 11.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 11.1.9.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.1.10.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156.

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

11.4. Antes da aplicação da penalidade, será facultada a defesa escrita do interessado, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de sua intimação, nos termos dos artigos 157 e 158 da Lei 14.133/2021.

11.5. A aplicação das sanções previstas neste Edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.6. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, nos termos do artigo 163 da Lei 14.133/2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO.

12.1. De modo a resguardar a efetiva execução do objeto e, conseqüentemente, suprir a necessidade apresentada perante o presente procedimento de contratação, tem-se nomeados os seguintes servidores para gestão e fiscalização do contrato:

Gestora: Mírian Pereira de Oliveira - Secretária Municipal de Educação

Fiscal: Míriam Soares Teixeira – Matrícula 3057798

12.2. A fiscalização de que trata o item anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros.

12.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a entrega dos bens, indicando dia, mês, ano e horário, bem como o nome das pessoas eventualmente envolvidas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.4. O fiscal lavrará termo detalhado do recebimento provisório, apontando todas as circunstâncias envolvidas na execução do objeto, atestando sua regularidade ou não.



12.5 O gestor lavrará termo detalhado do recebimento definitivo, atestando se a execução do objeto atendeu todas as exigências do Edital e do Contrato.

12.6. A gestão e fiscalização do contrato seguirão as disposições da Lei n. 14.133/21 e os atos normativos regulamentares correspondentes.

12.7. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal do contrato deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

12.8. A subcontratação só será admitida mediante prévia anuência da contratante, condicionada à apresentação de toda documentação comprobatória dos requisitos da contratação previstos no item 5 deste termo.

12.9. ATRIBUIÇÕES DO GESTOR DO CONTRATO.

12.9.1. Organizar o contrato, apostilas e os termos aditivos;

12.9.2. Acompanhar o prazo de vigência e execução;

12.9.3. Solicitar prorrogação e aditivos (quantitativos/qualitativos);

12.9.4. Analisar proposta de prorrogação;

12.9.5. Manter controle da ordem cronológica de pagamentos;

12.9.6. Manter atualizado os valores dos serviços com aditivos e supressões;

12.10. ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO.

12.10.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato;

12.10.2. Determinar o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

12.10.3. Propor e sanções cabíveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – EXTINÇÃO.

13.1. O PRESENTE CONTRATO PODERÁ SER EXTINTO:

13.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no inciso I do art. 138 da Lei nº 14.133/2021, e com as consequências indicadas no art. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no termo de referência e neste contrato.

13.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 138, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

13.2. A extinção contratual deverá ser formalmente motivada nos autos de processo administrativo, assegurado à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa, verificada a ocorrência de um dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

13.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 115 da Lei nº 14.133/2021.

13.4. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

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

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – VEDAÇÕES.

14.1. É VEDADO À CONTRATADA:

14.1.1. Caucionar ou utilizar este Contrato para qualquer operação financeira;



14.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES.

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

15.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Conforme disposto no Inciso I e Caput do Artigo 124 da Lei Federal de nº 14.133/2021, os contratos firmados poderão ser alterados com as devidas justificativas, unilateral pelo Município, quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos e quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato para obras, serviços e compras e de 50% (cinquenta por cento) no caso de reforma de edifício ou de equipamentos.

15.4. Poderá também ser aditado bilateralmente para manter o equilíbrio econômico e financeiro inicial do contrato em casos de força maior, caso fortuito e fato do príncipe, em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis que inviabilizem a sua execução, conforme pactuado.

15.5. Os preços contratados serão alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados, nos termos do artigo 134 da Lei Federal de nº 14.133/2021.

15.6. A formalização do termo aditivo é condição para a execução, pelo contratado, das prestações determinadas pela Administração no curso da execução do contrato, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS.

16.1. Aplica-se à execução deste contrato as normas da Lei Federal 14.133 de 2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, as normas e princípios gerais dos contratos, inclusive quanto aos casos omissos, que serão decididos pela CONTRATANTE.

16.2. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ANÁLISE DE RISCO

17.1. Para fins de cumprimento deste contrato, deverá ser observada a análise de risco que consta como Anexo XIII do edital.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no Portal Nacional de Contratações Públicas e no sítio *oliveira.atende.net*, de acordo com o previsto na Lei nº 14.133/2021.



19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO.

19.1. É eleito o Foro da Comarca de Oliveira/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, foi assinado pelos contraentes.

....., DE DE 2026.

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA