



EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº	021/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº	002/2025
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Menor preço por item
MODO DE DISPUTA	Aberto
OBJETO	Registro de Preços para futura Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Galiléia/MG.
INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	10 de fevereiro de 2025 – 08h00min
FIM DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS	24 de fevereiro de 2025 – 08h00min
DATA DA SESSÃO	24 de fevereiro de 2025
HORÁRIO	09h00min
REFERÊNCIA DE TEMPO	Horário Oficial de Brasília (DF).
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	www.bll.org.br “Acesso Identificado”
TELEFONE	(33) 3244-1309
E-MAIL	licitacao@galileia.mg.gov.br
ENDEREÇO DA PREFEITURA MUNICIPAL	Rua Ary Machado, 599 – Centro – Galiléia/MG
PRIORIDADE	Local

1. DO OBJETO.....	02
2. DO CREDENCIAMENTO	02
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	03
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	05
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	05
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	06
7. DA FASE DE JULGAMENTO.....	10
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	11
9. DOS RECURSOS	13
10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	14
11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	16
12. DO REGISTRO DE PREÇOS	16
13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	16
14. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.....	17
15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	18
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.....	19
APÊNDICE DO ANEXO I – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR	45
ANEXO II – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	58
ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO.....	66
ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÕES UNIFICADAS.....	77



DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Torna-se público que o Município de Galiléia, MG, por meio do Setor de Licitações, sediado na Rua Ary Machado, nº 599, Centro, Galiléia, MG, realizará licitação, para Registro de Preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, Modo de Disputa ABERTO, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal nº 08, de 04 de fevereiro de 2025, Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **Registro de Preços para futura Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Galiléia/MG**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta de empresas, devidamente cadastrada na plataforma BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, da qual manifesta, por meio de seu operador designado do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, com a apresentação da seguinte frase ao final do cadastramento no Sistema “ao salvar a proposta o licitante declara o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade da proposta com as exigências do Edital”.

2.1.1. O(s) Licitante(s) declarado vencedor deverá apresentar juntamente com os Documentos as Declarações Unificadas, conforme (Anexo IV).

2.1.1.1 Não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas (Anexo IV).

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

2.1.1.3 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](#) (Anexo IV);

2.1.1.4 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#) (Anexo IV);

2.1.1.5 Não possuímos pessoas em nosso quadro societário (contrato social, estatuto, etc) que configure o disposto no [§ 1º do art. 9º e art 14 IV da Lei nº 14.133, de 2021](#) (Anexo IV);

2.1.1.6 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas (Anexo IV);

2.1.1.7 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos



estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021 (Anexo IV);

2.1.1.8 Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta prestação de serviços (Anexo IV);

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

2.3 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realizações das transações inerentes ao pregão eletrônico.

2.4 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida através de empresa associada ou da Bolsa de Licitações do Brasil, por contato pelo telefone (41) 3097-4600 ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

3 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma da operadora BLL: <https://bll.org.br/cadastro-para-fornecedores/>.

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

3.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

3.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

3.5.1 As microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no município de Galiléia, MG, terão prioridade de contratação, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, conforme artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, §3º e Decreto Municipal nº15/2023.

3.5.1.1 - A prioridade de contratação de MPEs locais se justifica pelo fortalecimento da economia local, redução dos custos logísticos e dos prazos de entrega, tornando o processo mais eficiente.

3.6 Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de materiais a ele relacionados;



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

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

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

3.6.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.6.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.7 O impedimento de que trata o item 3.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.8 A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.10 O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.12 A vedação de que trata o item 3.6.5 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.7.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

4.7.2 Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.8 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.6 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

5 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1 Valor unitário do item;

5.1.2 Valor total do item;

5.1.3 Descrição conforme Edital;

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

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

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

5.4 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.

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

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

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

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

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

5.8.2 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Termo de Referência, quando participarem de licitações públicas;

5.8.3 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.8.

5.9 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização conforme lei e Decreto Municipal, podendo, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa FORNECEDORA ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

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

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.



- 6.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.8 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 **0,01 (um) centavo**.
- 6.9 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.10 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11 **Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.**
- 6.11.1 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.**
- 6.11.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.**
- 6.11.3 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.**
- 6.11.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.**
- 6.11.5 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.**
- 6.12 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 6.12.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor

preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

6.13.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 6.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

6.13.2 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.

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

6.13.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.13.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.13.6 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

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

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

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

6.17 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.

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

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

6.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

6.20.1 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.

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



6.20.3 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.

6.20.4 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.

6.21 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.

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

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

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

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

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

6.21.2 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos materiais e serviços produzidos ou prestados por:

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

6.21.2.2 Empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

6.22.4 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



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

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

7 DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

7.1.1 SICAF;

7.2 A consulta ao cadastro será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

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

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

7.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

7.4 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5 deste edital.

7.5 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

7.6 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.6.1 Contiver vícios insanáveis;

7.6.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.6.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.6.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.6.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

7.7.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.7.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.7.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

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

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

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

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

8 DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1 A **habilitação jurídica** visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser FORNECEDORA.

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

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

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

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

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

8.1.1.6 Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.

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

8.1.2 As **habilitações fiscal, social e trabalhista** serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:



8.1.2.1 Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.1.2.2 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;

8.1.2.3 Regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.1.2.4 Regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

8.1.2.5 Regularidade perante a Justiça do Trabalho;

8.1.2.6 Declaração de cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#), [\(anexo IV\)](#).

8.1.3 Para a **habilitação econômico-financeira** o licitante deverá apresentação da seguinte documentação:

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

8.1.4 Para a **Qualificação Técnica** o licitante deverá apresentar as seguintes documentações:

8.1.4.1 - Não será exigida nenhuma comprovação da capacidade técnica da licitante como condição para participação do certame, ficando reservado o direito da Administração de exigir documentos relativos à qualificação técnica no ato da assinatura do Contrato ou durante sua vigência.

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

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

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

8.4 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia através do Sistema Eletrônico e poderá ser validade pelo Pregoeiro através de diligencias, caso necessário.

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

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

8.7 A habilitação poderá ser verificada por meio do Sistema BLL e do Sicafe, nos documentos por ele abrangidos.

8.7.1 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.



8.8 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

8.9.1 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

8.10 A verificação no Sistema BLL e no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

8.11.2 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.11.3 O prazo para o envio de documentos complementares para fins de diligência será de no mínimo 02 (duas) horas, apartir da solicitação do Agente de Contratação ou Pregoeiro no sistema.

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

8.13 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.9.1.

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

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

8.16 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 em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9 DOS RECURSOS

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

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

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



- 9.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
- 9.3.2 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de 30 (trinta) minutos.
- 9.3.3 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 9.3.4 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

9.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

9.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico

10 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

10.1.1 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

10.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

10.1.2.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2 Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4 Deixar de apresentar amostra;

10.1.2.5 Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

10.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

10.1.5 Fraudar a licitação

10.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:



10.1.6.1 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3 Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

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

10.2.1 Advertência;

10.2.2 Multa;

10.2.3 Impedimento de licitar e contratar e

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

10.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1 A natureza e a gravidade da infração cometida.

10.3.2 As peculiaridades do caso concreto

10.3.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.3.4 Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

10.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 10% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

10.4.1 Para as infrações previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, a multa será de 0,5% a 10% do valor do contrato licitado.

10.4.2 Para as infrações previstas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, a multa será de 0,5% a 10% do valor do contrato licitado.

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

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

10.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

10.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4, 10.1.5, 10.1.6, 10.1.7 e 10.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1, 10.1.2 e 10.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

10.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o

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

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

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

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

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

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

11 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

11.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados por forma eletrônica, somente pela Plataforma do Pregão Eletrônico (<https://bll.org.br/>), anexados em campo próprio do Sistema

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

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

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

12 DO REGISTRO DE PREÇOS

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

13 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

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

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

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

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

14 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

14.1.1 Dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

14.1.2 Dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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

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

14.3 A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

14.3.1 Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

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

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

14.4.1 Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes,

15 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 15.2 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.
- 15.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 15.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 15.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 15.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 15.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 15.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 15.9 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no [Portal Nacional de Contratações Públicas \(PNCP\)](#), endereço eletrônico www.bll.org.br e <https://galileia.mg.gov.br/licitacao>.
- 15.11 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 15.11.1 ANEXO I – Termo de Referência
 - 15.11.1.1 APÊNDICE DO ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar
 - 15.11.2 ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços
 - 15.11.3 ANEXO III – Minuta do Contrato
 - 15.11.4 ANEXO IV – Modelo de Declarações Unificadas

Prefeitura Municipal de Galiléia, 06 de fevereiro de 2025.

MARIA LÚCIA RIBEIRO
Secretária Municipal de Educação



ANEXO I - CÓPIA TERMO DE REFERENCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

Unidade Administrativa de Origem: Secretaria Municipal de Educação

Titular Responsável: Clênia Rosemar de Souza Reis

Cargo: Secretária Municipal de Educação.

1 - INTRODUÇÃO

1.1 - O Termo de Referência visa esclarecer e direcionar os procedimentos essenciais para o Setor de Compras ao elaborar o ato convocatório e/ou a formalização do processo administrativo cabível em cada caso. No Termo de Referência, o solicitante apresenta a descrição do objeto, justificativas e demais. As sugestões e solicitações constantes do Termo de Referência são de responsabilidades do requisitante. Portanto, o não acatamento no Processo de Licitação, poderá não atender plenamente o objeto pretendido.

2 - OBJETO

2.1 - Constitui objeto desse Termo de Referência apresentar elementos e informações capazes de propiciar a abertura de Processo Administrativo de compra na modalidade pregão Eletrônico do tipo menor preço por item para o Registro de Preços para a futura Aquisição parcelada de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Galiléia/MG. Os produtos a serem adquiridos têm suas especificações, unidades e estimativa média.

Item	Descrição	QUA	UN	Valor unitário	Valor total
1	ACHOCOLATADO EM PÓ contendo açúcar, cacau, leite em pó, estabilizante, aromatizante, lecitina de soja, isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% do peso, acondicionamento em saco plástico atóxico (pct de 800g a 1 kg). Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Nescau, Santa Amália ou Toddy.	400	PCT	R\$ 19,74	R\$ 7.896,00
2	AÇUCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprio e sabor doce; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em plástico atóxico (pct de 5 kg). Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Alvinho, Delta ou Minasçucar.	600	PCT	R\$ 22,23	R\$13.340,00
3	ALIMENTO A BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA), com adição de suco de fruta, zero adição de açúcar, sabores variados. Sem glúten. Sem lactose. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, atóxica e resistente contendo 200 ml, com canudo. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa contendo até 27 unidades. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Ades Original, CemilSoy Original e Mais Vita Soja Original.	250	UN	R\$ 5,80	R\$ 1.450,83



4	ALIMENTO A BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR, sem adição de suco de fruta, deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200 ml do produto, deve ser adoçado com o edulcorante sucralose, Embalagem de 1 litro. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. MARCA DE REFERÊNCIA: Ades Original Zero Açúcar, Cemil Soy Original Zero Açúcar e Mais Vita Soja Original Zero Açúcar.	200	LT	R\$ 11,55	R\$ 2.309,00
5	AMENDOIM CRU, 1ª qualidade, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Pachá ou Yoki.	200	PCT	R\$ 14,26	R\$ 2.852,67
6	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Maisena e Pachá.	100	PCT	R\$ 8,16	R\$ 816,00
7	ARROZ POLIDO, tipo 1, agulhinha, polido, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico de 5 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Rei Arthur, Flora, Conquista.	1.200	PCT	R\$ 35,76	R\$ 42.908,00
8	AZEITE DE OLIVA- extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Andorinha, Cocinero ou La Violetera.	100	GF	R\$ 57,49	R\$ 5.748,67
9	BISCOITO DE SAL, TIPO CREAM CRACKER; composição básica de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, margarina vegetal, sal refinado, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, fermento biológico, bicarbonato de sódio (ins 500i), bicarbonato de amônio (ins 503ii), aromatizante, estabilizante lecitina de soja (ins 322), melhorador de farinha (enzima protease ins1101). Embalagem primária em papelão e secundária em plástico polipropileno, pesando 1,5 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Aymoré, Mabel, Piraquê.	300	CX	R\$ 30,96	R\$ 9.289,00
10	BISCOITO DE SAL, TIPO SALPET; composição básica de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, margarina vegetal, sal refinado, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, fermento biológico, bicarbonato de sódio (ins 500i), bicarbonato de amônio (ins 503ii), aromatizante, estabilizante lecitina de soja (ins 322), melhorador de farinha (enzima protease ins1101). Embalagem primária em papelão e secundária em plástico polipropileno, pesando 1,5 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Aymoré, Mabel, Piraquê	300	CX	R\$ 28,50	R\$ 8.548,50
11	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA; composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal	400	CX	R\$ 36,75	R\$ 14.698,00



	hidrogenada, sal, açúcar, açúcar invertido, amido, aroma artificial de baunilha ou caramelo e fermento químico. Acondicionados em embalagem primária em papelão pesando 1,5 kg e secundária em plástico polipropileno. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Krokero, Mabel ou Piraquê.				
12	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA SEM LACTOSE. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 6%. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Observação: Não deve conter lactose. Embalagem: dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado, pesando 500 g. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane, Nazinha e Vale d'ouro.	100	PCT	R\$ 12,73	R\$ 1.273,00
13	BISCOITO DOCE, tipo maizena sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12, 5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoito s mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados, contendo 400 g. MARCA DE REFERÊNCIA: Aymoré , Mabel, Piraquê	500	PCT	R\$ 7,02	R\$ 3.510,00
14	BISCOITO DE POLVILHO- tradicional, salgado, assado e crocante. , com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Vitoria, Nazinha e Vale d'ouro.	600	PCT	R\$ 20,50	R\$ 12.297,00
15	BOLO DOCE, sabores variados, sem cobertura e recheio, tendo necessariamente os ingredientes: farinha de trigo, fermento fresco, açúcar, ovos, essências naturais, margarina vegetal e leite, assado em tabuleiros retangulares. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresenta odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Produzido no mesmo dia do consumo	300	KG	R\$ 42,50	R\$ 12.748,50
16	BROA DE FUBÁ, sem cobertura e recheio, tendo necessariamente os ingredientes: farinha de trigo, fubá de milho, fermento fresco, açúcar, ovos, margarina vegetal e leite, assado em tabuleiros retangulares. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresenta odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas	300	KG	R\$ 41,00	R\$ 12.298,50



	práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Produzido no mesmo dia do consumo				
17	CACAU EM PÓ 100%, sem adição de açúcar, ingredientes: cacau em pó, não contém glúten, pode conter aveia, centeio, cevada, soja, trigo, amêndoa, amendoim, avelã, castanhas, gergelim, leite e ovo. Valor nutricional por porção de 20g: carboidratos 4,2g, proteínas 3,9g, gorduras totais 2,7g e fibra alimentar 7,4g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, empacotado em caixa de papel original do fabricante, com peso líquido de 100 gramas. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade. MARCA DE REFERÊNCIA: DrOetker, Nestlé, Garoto	60	PCT	R\$ 37,00	R\$ 2.219,70
18	CANJICA DE MILHO, branca despelida, tipo 1, resistente, não conter glúten. Embalada em pacote plástico, transparente de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Pachá e Yoki.	200	PCT	R\$ 6,52	R\$ 1.303,33
19	CANJQUINHA DE MILHO. 100% milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacotes com 01 kilo. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Pereira e Yoki.	400	KG	R\$ 4,53	R\$ 1.812,00
20	CARNE BOVINA CONGELADA (MÚSCULO), MOIDA sem gordura, provenientes de espécie bovina, sadios abatidos sob inspeção veterinária. Manipulada em condições de higiene sanitárias satisfatórias, congelada. Carne 2ª, sem osso. Só são permitidos 5% de aponevrose no peso fina. Aspecto: não pegajosa. Cor: sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, resistente, embalagem de 01 kilo. Acondicionado em caixas lacradas. Possuir o certificado de inspeção do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.	2.500	KG	R\$ 39,00	R\$ 97.487,50
21	CARNE BOVINA CONGELADA (MÚSCULO), EM PEDAÇOS, sem gordura, provenientes de espécie bovina, sadios abatidos sob inspeção veterinária. Manipulada em condições de higiene sanitárias satisfatórias, congelada. Carne 2ª, sem osso. Só são permitidos 5% de aponevrose no peso fina. Aspecto: não pegajosa. Cor: sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, resistente, embalagem de 01 kilo. Acondicionado em caixas lacradas. Possuir o certificado de inspeção do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.	2.500	KG	R\$ 35,94	R\$ 89.858,33
22	COCO RALADO sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DuCoco, Menina e SoCoco	100	KG	R\$ 32,48	R\$ 3.247,50
23	COLORAU pacote com 1 kilo. A embalagem deverá	250	KG	R\$ 20,00	R\$ 4.998,75



	conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Vovó Dolores, Yoki e Anchieta.				
24	DOCE DE BANANA, tipo mariola, sem aditivo químico, tabletes de no mínimo 30g, embalagem primaria em papel celofane e secundaria em plástico polipropileno, em pacotes de ate 2 kg. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Predilecta ou Zélia.	150	PCT	R\$ 44,00	R\$ 6.599,25
25	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, contendo os ingredientes tomate e açúcar com 18% de matéria seca, isenta de sujidades e fermentação, acondicionado em lata pesando 860 g, sem amassado ou ferrugens. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Pomarola, Colonial e Elefante.	400	LATAS	R\$ 14,92	R\$ 5.966,67
26	FARINHA DE MANDIOCA seca, fina, tipo 1. Embalagem contendo 01 Kg, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Sinhá, Pachá e Yoki.	200	KG	R\$ 8,07	R\$ 1.614,67
27	FARINHA DE TRIGO, sem fermento, fina, branca, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparente, limpos e não violados. Resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Dona Benta, Rosa Branca e Vilma.	300	KG	R\$ 6,28	R\$ 9.084,00
28	FELJÃO tipo carioca, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãoos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, materiais estranhos e mistura de outras variedades e espécies selecionadas, materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico de 1 kg, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Du Barbalho, Kicaldo e Sumpang.	2.500	KG	R\$ 8,26	R\$ 20.658,33
29	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: fermento químico em pó instantâneo, fabricado a partir de matérias primas sãoas e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca. Nome e endereço do fabricante. Data de fabricação. Data de validade ou prazo máximo para consumo. Componentes do produto. Peso líquido: 100 g. Informações nutricionais. Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Dona benta, Royal e Apti.	100	UN	R\$ 9,65	R\$ 965,00
30	FRANGO DE GRANJA, COXA E CONTRACOA, congelado, sem tempero, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica.	2.000	KG	R\$ 14,72	R\$ 22.252,67



	Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.				
31	FRANGO DE GRANJA, PEITO Inteiro, com osso, congelado, sem tempero, em pacote de até 02 kilos. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.	2.500	KG	R\$ 20,91	R\$ 52.283,33
32	FUBÁ DE MILHO, simples, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, enriquecido com ferro e ácido fólico. Acondicionados em saco plástico transparente atóxico de 1 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Sinhá e Yoki.	400	KG	R\$ 4,67	R\$ 1.866,67
33	GELATINA de sabores variados, contendo no mínimo 35 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. MARCA DE REFERÊNCIA: Aпти, Santa Amália e Sol.	1.000	CX	R\$ 2,55	R\$ 2.545,00
34	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA em embalagem plástica reforçada, tipo bisnaga, de 110 gr a 200 ml, sabores de morango, coco, pêssego e maçã verde, unidade com registro em órgão competente. Validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Dusabor	7.000	UN	R\$ 8,35	R\$ 58.415,00
35	IOGURTE zero lactose - Iogurte com polpa de frutas sabores morango, coco e pêssego para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso de 110 gr a 200ml. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	800	UN	R\$ 5,05	R\$ 4.037,33
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL- Leite em pó integral INSTANTÂNEO, tipo FORTIFICADO rico em vitaminas A, C e D, características adicionais, embalagem com 400g. Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito. MARCA DE REFERÊNCIA: Piracanjuba, Itambe, Ninho.	80	PCT	R\$ 23,00	R\$ 1.839,60
37	LEITE UHT/UAT, integral esterilizado, teor de matéria gorda mínima de 3%, caixa com 12 unidades, contendo 1 litro cada. Em caixa cartonada e aluminizada (tetra pak), A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Itambé, Ibituruna e Piracanjuba.	15.000	LT	R\$ 6,13	R\$ 92.000,00
38	LEITE UHT integral de vaca com 0% lactose: com informações nutricionais, embalagem tetrapack contendo 1 litro. Registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 3 meses da entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Itambé, Ibituruna e Piracanjuba.	2.000	LT	R\$ 8,39	R\$16.780,00
39	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, de primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 2,5 kg. Embalada em plástico resistente, a vácuo. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor. MARCA DE REFERÊNCIA: Lebon, PifPaf e	500	KG	R\$ 36,93	R\$18.465,00



	Sadia.				
40	MACARRÃO CORTADO- composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane, Mara e Santa Amália.	1.000	PCT	R\$ 4,79	R\$ 4.786,67
41	MACARRÃO ESPAGUETE- fino, composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane, Mara e Santa Amália.	1.000	PCT	R\$ 4,85	R\$ 4.853,33
42	MACARRÃO PARAFUSO- composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane, Mara e Santa Amália.	1.000	PCT	R\$ 4,80	R\$ 4.795,00
43	MACARRÃO TAGLIATELLE- composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane e Santa Amália.	300	PCT	R\$ 8,50	R\$ 2.548,50
44	MACARRÃO RIGATONI- formato cilíndrico vazado, composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane e Santa Amália.	300	PCT	R\$ 7,40	R\$ 2.218,50
45	MARGARINA VEGETAL COM SAL, cremosa, zero de gordura trans, rica em vitamina A, lipídio 60%. Embalagem pote com 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, modo de conservação e possuir a certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Delícia, Doriana e Qualy.	250	Potes	R\$ 9,26	R\$ 2.315,83
46	ÓLEO DE SOJA refinado, obtido de espécie vegetal, inseto de ranço e substâncias estranhas, 0% de gordura trans. acondicionado em frasco plástico com 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, modo de conservação. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: ABC, Liza e Corcovado.	1.000	GF	R\$ 9,43	R\$ 9.426,67
47	OVOS DE GALINHA, de granja, vermelho, tamanho grande, de primeira, frescos. Isento de sujidades, acondicionados em embalagem apropriada, em pentes com 30 unidades. Com prazo de validade de, no máximo, 30 dias a contar da data de entrega.	800	PENTE	R\$ 19,53	R\$ 15.624,00
48	PÃO DOCE SEM RECHEIO com aproximadamente 50 gramas. Produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade.	10.000	UN	R\$ 1,24	R\$ 12.350,00



	Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue nos formatos solicitados (redondo/hambúrguer ou fusiforme/hotdog), em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Produzido no mesmo dia do consumo				
49	PÃO FRANCÊS, com aproximadamente 50 gramas. Produzidos com farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Acondicionamento em saco de papel reciclável, fechados. Produzido no mesmo dia do consumo	30.000	UN	R\$ 1,16	R\$ 34.800,00
50	PREPARO PARA MINGAU DE ARROZ E AVEIA, sachê de 230 gramas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade. MARCA DE REFERÊNCIA: Milnutri, Mucilon e Nutribom.	150	SCH	R\$ 9,05	R\$ 1.357,00
51	PREPARO PARA MINGAU DE MILHO, sachê de 230 gramas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade. MARCA DE REFERÊNCIA: Milnutri, Mucilon e Nutribom.	150	SCH	R\$ 9,05	R\$ 1.357,00
52	PREPARO PARA MINGAU MULTICEREAIS, sachê de 230 gramas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade. MARCA DE REFERÊNCIA: Milnutri, Mucilon e Nutribom.	150	SCH	R\$ 9,05	R\$ 1.357,00
53	SAL COMUM, tipo 01, moído, composição básica de iodado de potássio, antiuementante e ferrocianeto de sódio. Embalagem com 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a contar da entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Cisne, Globo e União.	300	KG	R\$ 2,47	R\$ 742,00
54	SALSICHA, tipo <i>Hot Dog</i> de 1ª linha, resfriada, embalagem de 3 kg. Embalada em plástico resistente, a vácuo. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor. MARCA DE REFERÊNCIA: Lebon, PifPaf, Seara e Sadia.	400	KG	R\$ 13,50	R\$ 5.398,00
55	SARDINHA em conserva 250g – sardinha ao próprio suco com óleo comestível. Preparado com pescado fresco, limpo, vicerado, inteiro e sem cabeça, conservado em azeite, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, sujidades e danificação das latas. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Coqueiro ou Gomes da Costa.	200	UN	R\$ 9,86	R\$ 5.139,33
56	SUCO DE ABACAXI, contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de abacaxi, aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	400	GF	R\$ 6,87	R\$ 2.749,33
57	SUCO DE CAJU, contendo os ingredientes: água	1.000	GF	R\$	R\$



	potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary			5,92	5.916,67
58	SUCO DE GOIABA, contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	700	GF	R\$ 7,43	R\$ 3.870,00
59	SUCO DE MANGA, contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado manga, aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	300	GF	R\$ 8,00	R\$ 2.398,50
60	SUCO DE MARACUJÁ, contendo os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado maracujá; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	400	GF	R\$ 9,50	R\$ 18.201,33
61	SUCO DE UVA, contendo os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado uva; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	400	GF	R\$ 9,50	R\$ 3.798,00
62	VINAGRE, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas, translúcido, padronizado, refiltrado, pasteurizado e invasão para a distribuição no comércio em geral. Com acidez aproximada de 4,15%. Sem adição de açúcares, essências, aromas, corantes e conservantes. Livre de qualquer adulteração ou contaminação. Embalagem plástica/PET de 750 ml. MARCA DE REFERÊNCIA: Flamboyant, Anchieta e Toscano.	100	GF	R\$ 4,40	R\$ 440,33
63	ABACAXI PEROLA, grão, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, subgrupo colorido, classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0 kg), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia, grau de maturação intermediário ("de vez"). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	800	KG	R\$ 10,72	R\$ 8.573,33
64	ABOBRINHA, subgrupo sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	200	KG	R\$ 4,85	R\$ 969,33
65	ABÓBORA MORANGA híbrida de primeira. Acondicionada em engradados plásticos. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG	R\$ 4,50	R\$ 1.351,00
66	ALFACE LISA, de boa qualidade; fresca; estando livre de enfermidades, subgrupo verde, sem defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem danos de origem física ou mecânica (perfurados e cortes); isentam de material tóxico, resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas. Categoria	1.000	UN	R\$ 3,50	R\$ 3.495,00



	extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.				
67	ALHO ROXO de 1ª qualidade, sem sujidades sem presença de fungos (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG	R\$ 35,74	R\$ 17.868,33
68	AMEIXA, fruto procedente de ameixeira, com casca vermelha. Deve ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	200	KG	R\$ 23,50	R\$ 4.699,00
69	BANANA DA TERRA, climatizada, separada por lotes, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimados de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), penca. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	600	KG	R\$ 7,50	R\$ 4.497,00
70	BANANA PRATA, climatizada, separada por lotes, por cor, tamanho e qualidade sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimados de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), penca. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	600	KG	R\$ 6,26	R\$ 3.758,00
71	BATATA DOCE, tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG	R\$ 7,02	R\$ 2.107,00
72	BATATA INGLESA, lavadas ou escovadas, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro) apresentação firmes, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranhas, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.500	KG	R\$ 5,79	R\$ 8.685,00
73	BETERRABA sem folhas, separadas por tamanho e categoria, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, sem defeitos, lenhosas rachadas, danos mecânicos murchas, injuras por pragas ou doenças). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG	R\$ 5,59	R\$ 1.677,00
74	BRÓCOLIS 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso, e umidade, sem defeitos graves (murchos, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500g. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	UN	R\$ 7,50	R\$ 1.124,25
75	CEBOLA, subgrupo amarela, sem defeitos graves, como talos grossos, brotados, podridão, mofados ou manchas negras. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.000	KG	R\$ 5,27	R\$ 5.270,00



76	CEBOLINHA VERDE, com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente acondicionada em engradados plásticos. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	MOLHO S	R\$ 3,50	R\$ 1.747,50
77	CENOURA VERMELHA, separado por tamanho, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombres verdes ou roxos, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão, seca, murchas, injurias por pragas ou doenças). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	800	KG	R\$ 6,68	R\$ 5.344,00
78	CHUCHU, grupo retangular, subgrupo verde intenso, sem defeitos como (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	400	KG	R\$ 4,80	R\$ 1.921,33
79	COUVE FLOR, 1ª qualidade, cor creme, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	UN	R\$ 13,00	R\$ 1.949,25
80	COUVE MANTEIGA, de boa qualidade; fresca; estando livres de enfermidades, defeitos graves que alterem a sua conformação a aparência; sem danos de origem física ou mecânica (perfurados e cortes); isentam de material terroso, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	MOLHO S	R\$ 4,25	R\$ 2.122,50
81	GOIABA VERMELHA. sub grupo verde amarelada. As goiabas deverão apresentar as características bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	KG	R\$ 10,75	R\$ 1.611,75
82	INHAME, 1ª qualidade, tipo dedo, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	800	KG	R\$ 11,25	R\$ 9.002,67
83	KIWI, de tamanho médio, de 1ª qualidade, inteira, sem pedúnculo, sadia, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	KG	R\$ 22,00	R\$ 3.299,25
84	LARANJA PERA RIO, separada por lotes homogêneos,	1.000	KG	R\$	R\$



	sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Com peso media unitária de 200 gramas, categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.			6,47	6.473,33
85	LIMÃO TAITI, procedente de planta sadia, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme. Categoria extra. Acondicionada em engradados plásticos. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	100	KG	R\$ 6,45	R\$ 645,33
86	MAÇA GALLA, cor vermelha, isentas de cortiças, lesões cicatrizantes, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	2.000	KG	R\$ 11,62	R\$ 15.254,66
87	MAMÃO PAPAYA, separados por unidades homogêneas, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	800	KG	R\$ 7,84	R\$ 6.274,67
88	MANDIOCA, separados por lotes homogêneos, grupo raiz na cor marrom, massa amarela ou branca, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.000	KG	R\$ 6,85	R\$ 6.845,00
89	MANDIOQUINHA (BATATA BAROA), 1ª qualidade, raiz de cor amarela intensa e formato cilíndrico. Deverá ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas, melados, podridão, danos mecânicos, coroa esverdeada, deformada e sem ausência de ataque de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG	R\$ 13,50	R\$ 4.048,50
90	MANGA TOMMY OU HADEN, 1ª qualidade, deve estar firme e suculenta, sem defeitos graves (amassadas, queimado de sol, podridão, rachadas, manchadas, meladas ou danos de qualquer espécie), com características íntegras, fresco, amadurecimento intermediário ("de vez"), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	200	KG	R\$ 7,98	R\$ 1.595,33
91	MARACUJÁ, separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Com peso media unitária de 200 gramas. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.200	KG	R\$ 12,99	R\$ 15.584,00



92	MELANCIA, separadas por unidades homogêneas, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	2.000	KG	R\$ 4,75	R\$ 5.893,33
93	MELÃO, separadas por unidades homogêneas, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG	R\$ 7,50	R\$ 2.248,50
94	MEXERICA PONKAN, 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação, maturação intermediária ("de vez"), em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	2.000	KG	R\$ 8,00	R\$ 15.990,00
95	MORANGO deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau Máximo de maturação tal que lhes permite suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar condicionado em embalagens plásticas flexível, atóxicas, resistente, transparentes com 200g. Capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	BDJ	R\$ 11,25	R\$ 5.622,50
96	PEPINO, 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	KG	R\$ 7,15	R\$ 1.071,75
97	PERA PORTUGUESA OU WILLIANS, 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e de maturação intermediária ("de vez"), com polpa firme e intacta, mas macia, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e outros defeitos de qualquer espécie, estar com a casca uniforme, limpa, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG	R\$ 17,95	R\$ 8.915,00
98	PIMENTÃO, grupo retangular subgrupo, verde, classe com aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm, subclasse 06, diâmetro maior que 06 cm e menor que 08 cm, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG	R\$ 8,70	R\$ 4.348,33
99	REPOLHO, 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, pesando entre 1 a 1,5kg, sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem	500	KG	R\$ 4,74	R\$ 2.367,50



	manchas, danos superficiais, substancias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.				
100	REPOLHO ROXO, hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características integras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	KG	R\$ 5,60	R\$ 839,25
101	SALSA fresca, com folhas lisas, firme, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedades, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	MOLHO S	R\$ 3,65	R\$ 1.822,50
102	TOMATE PAULISTA 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, sem defeitos (podridão e podridão apical, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentado-se mesclado (maduro e "de vez"), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.500	KG	R\$ 9,28	R\$ 13.915,00
103	UVA THOMPSON, sem semente, 1ª qualidade, fruto fresco, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG	R\$ 21,18	R\$ 10.590,00
104	VAGEM 1ª qualidade, leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características integras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	200	KG	R\$ 14,40	R\$ 2.880,00
TOTAL		R\$ 1.034.535,50 (Um milhão e trinta e quatro mil e quinhentos e trinta e cinco reais e cinquenta centavos).			

2.2 - O objeto desta aquisição é caracterizado como comum, pois apresentam padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

2.3 - Do agrupamento de itens em lotes:

2.3.1 Na presente aquisição não haverá agrupamento de itens distintos em lotes.

3 - JUSTIFICATIVA

3.1 - A finalidade precípua desta contratação é fornecer alimentação ao corpo discente do Município de Galiléia/MG, bem como contribuir para condições de aprendizado, colaborando para o alcance dos objetivos finalísticos da Rede de Ensino Municipal.

O fornecimento objeto deste projeto é indispensável ao bom / correto andamento e desenvolvimento das atividades inerentes à Alimentação Escolar do Município de Galiléia/MG.

4 - FUNDAMENTO LEGAL

4.1 - A aquisição dos Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar ora citados tem amparo legal, integralmente, na Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, presentes nos artigos seguintes:

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

X - compra: aquisição remunerada de bens para fornecimento de uma só vez ou parceladamente, considerada imediata aquela com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias da ordem de fornecimento;

XI - serviço: atividade ou conjunto de atividades destinadas a obter determinada utilidade, intelectual ou material, de interesse da Administração;

(...)

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

(...)

XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;”

(...)

“XLV - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante Aquisição direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras”

O edital de licitação para registro de preços observará as regras gerais da Lei 14.133/21, em especial o artigo 82 e Decreto Municipal que o regulamenta.

“Art. 29. A concorrência e o pregão seguem o rito procedimental comum a que se refere o [art. 17 desta Lei](#), adotando-se o pregão sempre que o objeto possuir padrões de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Parágrafo único. O pregão não se aplica às contratações de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual e de obras e serviços de engenharia, exceto os serviços de engenharia de que trata a [alínea “a” do inciso XXI do caput do art. 6º desta Lei](#).”



5 - CUSTO ESTIMADO

5.1- Em adstrição às diretrizes do Art. 23, da Lei 14.133/2021, o valor estimado para a presente aquisição será de **R\$ 1.034.535,50 (Um milhão e trinta e quatro mil e quinhentos e trinta e cinco reais e cinquenta centavos)**, sendo este definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização dos seguintes parâmetros: Realizou-se pesquisa junto ao Banco de Preços, através do site www.comprasbr.com.br, por sites específicos via internet e também através pesquisas de valores praticados em outros órgãos e entes públicos (PNCP e Portais de Transparência) e solicitação de orçamentos de empresas via e-mail). Obtidas as cotações, os valores foram anexados em planilha para comprovação do valor estimado para aquisição dos itens no município.

5.2- 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.

6 - DO PRAZO, LOCAL, DATA E CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1 - Os critérios de aceitação do objeto tomarão como prioridade a proposta mais vantajosa para a Administração. Em se tratando de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Galiléia/MG, será critério de aferição o menor preço ofertado pelo proponente e, se a administração julgar necessário, exigirá amostra ou determinará diligência de servidor com conhecimento notório sobre os produto e serviços objeto deste Termo de Referência, antes de emitir a Nota de Autorização de Fornecimento.

6.2 - As entregas dos itens serão feitas parceladamente, de acordo com a necessidade das Escolas Municipais, que apresentará nota de fornecimento padronizada ao licitante vencedor, conforme necessidade da municipalidade e em endereço previamente indicado na Nota de Autorização de Fornecimento.

6.3 - A entrega dos produtos pela(s) empresa(s) vencedora(s) deverão ocorrer no local determinado na nota de fornecimento, impreterivelmente no horário de 08h00 às 16h00, sendo a área de compras responsável para indicar o responsável pelo recebimento e conferência dos itens. Por se tratar de gêneros alimentícios, o responsável pelo recebimento irá conferir a data de validade de cada item e de cada produto um a um, para posterior liberação dos entregadores da(s) empresas(s).

6.4 - O Município não arcará com os custos e pessoal para realização das descargas ou outros serviços que devem correr por integral conta da empresa licitante, devendo qualquer despesa com tal serviço, ficar a cargo da empresa vencedora, bem como o carregamento e transporte dos produtos substituídos e descartados. Os pedidos deverão ser atendidos no prazo máximo de até 5 (dias) dias úteis após o recebimento da respectiva Nota de Autorização de Fornecimento, devidamente assinada pela Área de Compras.

6.5 - O produto solicitado através desse Termo de Referência deverá observar rigorosamente as especificações nele constante e as normas técnicas aplicáveis ao produto. Quando verificado o não atendimento ao padrão de qualidade aceitável pelo Município, não será dada a quitação de aceitabilidade do produto, devendo o fornecedor proceder a substituição até atender o padrão de qualidade ideal.

6.6 - À Prefeitura reserva-se o direito de não receber os materiais em desacordo com o previsto no processo administrativo de licitação, Lei 14.133/2021.

6.7 - Caso os produtos apresentem irregularidades, especificações incorretas ou estejam fora dos padrões determinados, a unidade solicitará a regularização no prazo máximo de 5 (dias) dias



úteis. O atraso na correção dos mesmos acarretará a suspensão dos pagamentos, além da aplicação das penalidades cabíveis.

6.8 - Cumprir o cronograma de entrega estipulado nas requisições de compra de gêneros alimentícios, sem atrasos no fornecimento de qualquer item constante da requisição de gêneros alimentícios destinados às Unidades Escolares. A falta de cumprimento deste dará direito à Unidade destinatária de proceder à devolução dos itens que não possam ser mais utilizados na data prevista, bem como, desobrigará o **MUNICÍPIO** do cumprimento do prazo de 5 (dias) dias úteis para envio da requisição posterior.

6.9 - **Repor imediatamente após comunicado do MUNICÍPIO**, gêneros devolvidos por falta de qualidade cuja comunicação documental será encaminhada a FORNECEDORA, considerando-se: impropriedade para consumo e/ou maturação excessiva acarretando pontos de deterioração, ou ainda, por acondicionamento inadequado e prazo de validade ultrapassado.

6.10 - As carnes deverão estar congeladas e deverão estar isentas de líquidos no interior da embalagem e mantidas à temperatura adequada. Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi perecíveis e estocáveis) entregues nas Unidades Escolares deverão ser de 1º qualidade. **Mas no caso da falta de veículos adequados, as carnes deverão ser entregues em caixas de isopor, tentando assim manter a temperatura das mesmas.**

6.11 - No caso de falta de qualidade das carnes, frango e congelados, por perda excessiva no descongelamento, respectivamente superior a 13%, a **FORNECEDORA** deverá ser notificada sobre a irregularidade para que adote as providências com elaboração de carta de correção do valor referente à perda indevida. No caso de novos registros com perdas excessivas, a marca deverá ser suspensa, sendo a **FORNECEDORA** obrigada a apresentar uma nova marca do produto, de qualidade não inferior àquela apresentada na proposta inicial.

6.12 - **Fornecer gêneros com data de fabricação o mais próximo possível da data de entrega, garantindo assim que o MUNICÍPIO disponha de um prazo de utilização extenso.**

6.13 - Retirar e substituir imediatamente após comunicado do **MUNICÍPIO**, os gêneros que apresentem alteração sensorial, tornando-os impróprios para o consumo, mesmo dentro do prazo de validade. Não ocorrendo a retirada e substituição, o **MUNICÍPIO** estará **isenta do pagamento** referente aos mesmos, devendo ser efetuada carta de correção, excluindo o produto da Nota Fiscal.

6.14 - Comunicar à Secretaria Municipal de Educação eventual impossibilidade no fornecimento de algum dos gêneros solicitados, a fim de que esta estabeleça substituição do gênero por similar em 24 horas após o envio da requisição a firma.

6.15 - O Município rejeitará os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, mesmo após o recebimento definitivo, constatar-se que os fornecimentos foram em desacordo com o especificado, com defeito ou incompleto, a empresa fornecedora será notificada para que a mesma providencie a correção necessária dentro dos prazos de recebimento.

6.16 - Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo da garantia, obrigando-se a substituir ou refazer às suas expensas aquele que apresentar falha ou defeito no prazo estabelecido pela Administração. O recebimento dos produtos não implica na sua aceitação definitiva, uma vez que dependerá da análise dos mesmos, por servidor, que deverá verificar a quantidade e atendimento a todas as especificações, contidas neste Termo de Referência, para a aceitação definitiva.

6.17 - O prazo para a aceitação definitiva ou recusa deverá ser manifestada em 5 (dias) dias úteis a partir da data de entrega dos materiais. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor, relativas ao recebimento, deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração.

6.18 - A Aceitação Definitiva não exclui a responsabilidade da FORNECEDORA pelo perfeito desempenho do material fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

7- PAGAMENTO

7.1 - O pagamento referente ao objeto desta aquisição, obedecerá o disposto no “Capítulo X” da Lei 14133/21, no que couber, e será efetuado através de ordem de pagamento em favor do Fornecedor, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o fornecedor indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data da entrega definitiva do produto e respectivo aceite do Município, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo Município e apresentação da(s) respectiva(s) Nota(s) Fiscal (is) ou RPA (Recibo de Pessoa Autônoma, quando pessoa física)..

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

7.2.1 O prazo de validade;

7.2.2 A data da emissão;

7.2.3 Os dados do contrato e do órgão MUNICÍPIO;

7.2.4 O período respectivo de execução do contrato;

7.2.5 O valor a pagar; e

7.2.6 Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.4 O pagamento poderá ser suspenso, sem prejuízo para o Município, nos casos de inexecução, imperfeição ou qualquer outra irregularidade, até o saneamento destes.

7.5 Sobre a futura Aquisição incidirão os tributos legalmente instituídos e multas que eventualmente vierem a ser aplicadas, inclusive os previsto em regulamentos Municipais.

7.6 A Nota Fiscal deverá vir acompanhada da cópia da Prova de Regularidade para com o do FGTS e do INSS, condição essa indispensável para efetuar o pagamento.

7.7 No caso de atraso pelo Município, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao FORNECEDOR serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, de acordo com a variação do Sistema Especial de Liquidação e Custódia –SELIC.

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

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

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



8 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

8.1 - A certificação de disponibilidade de recursos financeiros e o cumprimento às determinações legais dos incisos IV do art. 72 da Lei 14.133/21, para quaisquer despesas, devem ser fornecidos para início do procedimento. Neste sentido segue abaixo os dados referentes à dotação orçamentária para fazer face às despesas ora pleiteadas:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA				
SETOR	CÓDIGO	NATUREZA	FONTE	FICHA
Sec. Educação	00207001.1230600342.022	33903000000	15000000000	083
Sec. Educação	00207001.1230600342.022	33903000000	15500000000	083
Sec. Educação	00207001.1230600342.023	33903000000	15520000000	084

8.2 - A dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

9 - FONTE DE RECURSOS

FONTE	RECURSO
15000000000	Recursos não vinculados de Impostos - (Livre)
15500000000	Transferência do Salário-Educação
33903000000	Transferências de Recursos do FNDE referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

10 - PROCESSO DE AQUISIÇÃO

10.1 - Sugerimos que seja realizado o Processo de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, através do procedimento auxiliar de Sistema de Registro de Preços, com base na lei 14.133/21 e regulamentação Municipal.

10.2 - A Aquisição será formalizada pelo órgão interessado, com emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme o disposto no art. 95 da Lei de Licitação nº 14.133/21, que diz:

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

(...)

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

11 - VIGÊNCIA, PRORROGAÇÃO E REAJUSTE

11.1 - O representante legal da proposta vencedora deverá assinar o Termo de Registro de Preço e/ou contrato, quando solicitado, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do



recebimento da comunicação para tal, através correio eletrônico (e-mail fornecido nos autos) ou pessoalmente, quando possível, de acordo com o art. 90 da Lei n° 14.133, de 2021.

11.1.1 – O prazo de vigência do Termo de Registro de Preço será de 12 (doze) meses, com eficácia legal após a publicação do seu extrato, conforme regulamento Municipal, assim como a possibilidade de prorrogação e reajuste.

11.2 – O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, com eficácia legal após a publicação do seu extrato, conforme regulamento Municipal.

11.2.1 - Durante o prazo de vigência, os preços registrados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.3. Os efeitos financeiros retroagem à data do pedido apresentado pelo FORNECEDOR.

12- OBRIGAÇÕES DAS PARTES

12.1 - SÃO OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR: O FORNECEDOR deve cumprir todas as obrigações constantes deste instrumento e seus anexos, nas quantidades, prazos e condições pactuadas, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

- a) Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
- b) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor, Lei n° 8.078, de 1990;
- c) Comunicar ao Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- d) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior, conforme Inciso II, art. 137 da Lei n.º 14.133, de 2021, e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução contratual e/ou fornecimento do objeto e/ou dos materiais empregados;
- f) 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 Município, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- g) Emitir faturas no valor pactuado, apresentando-as ao Município para ateste e pagamento;
- h) Responsabilizar-se pela garantia dos produtos entregues e dos materiais empregados nos itens solicitados, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência;
- i) Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de Aquisição;

- j) 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 Município e não onerará o objeto do contrato;
- k) 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;
- l) Paralisar, por determinação do Município, 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;
- m) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas, conforme art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021;
- n) Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, quando solicitado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas, conforme parágrafo único, art. 116 da Lei nº 14.133, de 2021;
- o) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- p) 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 Aquisição, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no inciso II, alínea d, art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- q) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Município;
- r) Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os produtos, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- s) Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- t) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- u) Submeter previamente, por escrito, ao Município, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres;
- v) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.



12.2 - SÃO OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO: o Município deverá exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo FORNECEDOR, de acordo com o contrato e seus anexos, observando as obrigações seguintes:

- a) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- b) Notificar o FORNECEDOR, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.
- c) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, e atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo fornecimento do objeto deste Termo de Referência.
- d) Rejeitar, no todo ou em parte os bens entregues, quando em desacordo com as especificações constantes na nota de empenho, no Termo de Referência e/ou na proposta comercial do FORNECEDOR.
- e) Comunicar o FORNECEDOR para emissão de Nota Fiscal pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia parcial sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.
- f) Solicitar o reparo, a correção, a remoção ou a substituição dos produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- g) Efetuar o pagamento ao FORNECEDOR do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente instrumento.
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo FORNECEDOR.
- i) Aplicar ao FORNECEDOR as sanções legais e regulamentares.
- j) Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários por meio dos documentos pertinentes.
- k) Disponibilizar local adequado para o fornecimento do objeto.

13 – SANÇÕES E PENALIDADES POR INEXECUÇÃO OU INADIMPLEMENTO

13.1 - Nos termos do art. 137 da Lei n. 14.133/21, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto, até o limite de 10% (dez por cento) do valor empenhado.

13.2 - Em caso de inexecução total ou parcial do pactuado, em razão do descumprimento de qualquer das condições avençadas, a FORNECEDORA ficará sujeita às penalidades nos termos do artigo 137 da Lei n. 14.133/21.

13.3 O FORNECEDOR que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei nº 14.133, de 2021, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções dispostas no seu art. 156, sendo observados ainda, quando couber, o disposto nos arts. 157 a 163 da mesma Lei.

13.4 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental ao processo de Aquisição ou ao processo de execução contratual que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao FORNECEDOR.

13.5 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade da conduta do infrator, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.6 Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

13.7 A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação do FORNECEDOR de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.

14 - FISCALIZAÇÃO

14.1 - O Fornecedor ficará obrigado a cumprir fielmente o objeto, de forma que a entrega do produto seja realizada com esmero e perfeição, executando-o sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

14.2 - Os produtos serão recebidos provisoriamente, por funcionário devidamente identificado, e ao mesmo caberá o acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo e na proposta, para recebimento definitivo.

14.3 - Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (dias) dias úteis, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades, conforme lei 14.133/21.

14.4 - A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a execução do objeto, não poderá ser invocada para eximir Fornecedor da responsabilidade na execução do objeto.

14.5 - A comunicação entre a fiscalização e o Fornecedor será realizada através do e-mail institucional e anotações ou registros no Relatório de Entrega, seguindo todos os requisitos da Lei 14.133/21 e Decreto Municipal.

14.6 - O relatório de Entrega será destinado ao registro de fatos e comunicações pertinentes ao cumprimento do objeto.

14.7 - O Gestor do Termo, caso exista indícios de irregularidade na execução do contrato, deverá encaminhar Relatório Circunstanciado para os devidos procedimentos e instauração do PAAR - Processo Administrativo de Apuração de Responsabilidade.

15 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

15.1 - O Objeto atende à solução como um todo em virtude de fornecer uma alimentação de qualidade aos alunos matriculados na Rede Municipal de Educação.

Necessário para manter as atividades, projetos e eventos promovidos e desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Educação, objetivando sempre empreender esforços para a prestação do serviço público com segurança, eficiência e qualidade. Portanto, tem-se que a LICITAÇÃO será a que melhor se enquadra no presente, tendo em vista as peculiaridades que abarcam a mesma, conforme consta no Estudo Técnico Preliminar.

16 - REQUISITOS DA AQUISIÇÃO

16.1- 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 e requisitos da Aquisição, conforme consta no Estudo Técnico Preliminar.

16.2 -Da participação de consórcios:

16.2.1 Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer os bens de forma independente

16.3 Da Subcontratação:

16.3.1 Não será admitida a subcontratação parcial ou total do objeto contratual.

16.4 Da Sustentabilidade:

16.4.1 Não serão exigidos critérios de sustentabilidade na presente Aquisição.

16.5 Da indicação de marcas ou modelos:

16.5.1 Não serão exigidas marcas ou modelos específicos para a Aquisição.

16.6 Da vedação de utilização de marca ou modelo:

16.6.1 Não haverá vedação de marca/modelo na presente Aquisição.

16.7 Da exigência de carta de solidariedade:

16.7.1 Não será exigida a apresentação de carta de solidariedade na presente Aquisição.

16.8 Da Garantia da Aquisição:

16.8.1 Não será exigida garantia de execução da Aquisição para este objeto.

16.9 Condições e especificações da garantia do produto (fabricante, garantia legal ou garantia convencional), da manutenção e da assistência técnica:

16.9.1 - Será aplicada ao produto/bem, somente a garantia legal estabelecida pelo art. 26, do Código de Defesa do Consumidor (CDC) de (30 dias - produtos não-duráveis); (90 dias - produtos duráveis) a partir da data de recebimento definitivo do produto.

16.9.2 - A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Município.

16.9.3 - A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio FORNECEDOR, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

16.9.4 - Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

16.9.5 - As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

16.9.6 - Uma vez notificado, o FORNECEDOR realizará a reparação ou substituição dos gêneros alimentícios que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 5 (dias) dias úteis, contados a partir da data de retirada do equipamento das dependências da Administração pelo FORNECEDOR ou pela assistência técnica autorizada.

16.9.7 - O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do FORNECEDOR, aceita pelo Município.

16.9.8 - Na hipótese do subitem acima, o FORNECEDOR deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Município, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

16.9.9 - Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Município ou a apresentação de justificativas pelo FORNECEDOR, fica o Município autorizado a contratar fornecedor diverso para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do FORNECEDOR o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

16.9.10 - O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do FORNECEDOR.

16.9.11 - A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado do prazo de vigência do contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

17- CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

17.1 Da forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

17.1.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação na Modalidade PREGÃO sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, tendo em vista por ser aquele que melhor reflete os anseios da licitação, por ser econômica e logisticamente o mais viável.

17.1.2 As microempresas e empresas de pequeno porte sediadas no município de Galiléia, MG, terão prioridade de contratação, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, conforme artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, §3º e Decreto Municipal nº15/2023.

17.1.2.1 - A prioridade de contratação de MPEs locais se justifica pelo fortalecimento da economia local, redução dos custos logísticos e dos prazos de entrega, tornando o processo mais eficiente.

17.2 Dos critérios da aceitabilidade da proposta:

17.2.1 A proposta comercial deverá ser inserida no sistema eletrônico, em campo próprio e conter minimamente as seguintes informações:

17.2.1.1 Descrição completa e detalhada dos itens propostos, incluindo marca e modelo ofertados;

17.2.1.2 Valor unitário dos itens e valor total para todo o período, incluídos as despesas tais como: impostos, fretes, seguros, encargos sociais e fiscais e quaisquer outras que incidirem sobre o fornecimento;

17.2.1.3 Validade da proposta de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do instrumento convocatório.

17.2.1.4 Todos os preços ofertados deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, em algarismos com duas casas decimais após a vírgula.

17.2.2 Caso a proposta e os documentos que a acompanham sejam assinados por mandatário, deverão ser encaminhados, também a procuração e cópia da carteira de identidade do mandatário subscritor.

17.2.2.1 O instrumento de procuração, deverá ser apresentado em instrumento público (lavrado em Cartório) ou instrumento particular, com firma reconhecida em Cartório ou por meio

de assinatura digital por pessoa física ou jurídica em meio eletrônico, mediante certificado digital emitido em âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil).

17.2.3 Os fornecedores deverão enviar, via sistema eletrônico, juntamente com a proposta comercial, prospecto que identifique o produto ofertado e todas as suas características tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes as demandadas neste Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

17.2.3.1 A exigência destes documentos é meio legal de garantir que o produto ofertado pelo fornecedor atende integralmente o descritivo especificado pela Administração.

17.2.4 Serão desclassificadas, de acordo com o art. 59 da Lei nº 14.133, de 2021, as propostas que:

17.2.4.1 Contiverem vícios insanáveis;

17.2.4.2 Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no instrumento convocatório;

17.2.4.3 Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a Aquisição;

17.2.4.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

17.2.4.5 Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

17.2.5 Da Amostra:

17.2.5.1 Não será exigida a apresentação de amostras nessa Aquisição.

17.2.6 Da Prova de Conceito (PoC):

17.2.6.1 Não será exigida a apresentação de prova de conceito nesta Aquisição.

Galiléia, MG, 27 de janeiro de 2025.

Clênia Rosemar de Souza Reis
Secretária Municipal de Educação



APENDICE DO ANEXO I- CÓPIA ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação

RESPONSÁVEL: Clênia Rosemar de Souza Reis

DATA: 27 de janeiro de 2025

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Registro de Preços para futura aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, atendendo a Secretaria do Municipal Educação de Galiléia/MG, se faz necessária para condições de aprendizado, colaborando para o alcance dos objetivos finalísticos da Rede de Ensino Municipal.

2 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Realizou-se levantamento sobre as possibilidades existentes para sanar a necessidade apresentada sendo identificadas as seguintes:

Solução 1	Solução 2
O Registro de Preços para futura aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar, tendo o cardápio preparado por nutricionista e feitos pelo profissionais da cantina escolar.	Contratação de empresa que forneçam Alimentação Escolar, para atender a Secretaria do Municipal Educação de Galiléia/MG .

De tal levantamento, observou-se que a Solução 1 apresenta-se como a mais viável ao caso em análise, justificada pela necessidade de se ter os produtos acessíveis quando for preciso utilizá-los. A Solução 2 é algo para longo prazo e a Administração não tem, nem orçamento, para essa contratação no momento.

3 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM COMPRADAS

Para a definição do quantitativo dos produtos a serem adquiridos foi considerado a necessidade média anual, dos quais serão adquiridos na sua totalidade.

Estima-se a seguinte quantidade para a presente aquisição:



Item	Descrição	QUANT	UN
1	ACHOCOLATADO EM PÓ contendo açúcar, cacau, leite em pó, estabilizante, aromatizante, lecitina de soja, isento de sujidades e materiais estranhos, admitindo teor de umidade máxima de 3% do peso, acondicionamento em saco plástico atóxico (pct de 800g a 1 kg). Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Nescau, Santa Amália ou Toddy.	400	PCT
2	AÇUCAR CRISTAL, obtido da cana de açúcar, cristal; com aspecto cor, cheiro próprio e sabor doce; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em plástico atóxico (pct de 5 kg). Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Alvinho, Delta ou Minasçucar.	600	PCT
3	ALIMENTO A BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA), com adição de suco de fruta , zero adição de açúcar, sabores variados. Sem glúten. Sem lactose. Embalagem primária: caixa tetra pak longa vida, atóxica e resistente contendo 200 ml, com canudo. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa contendo até 27 unidades. Validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Ades Original, CemilSoy Original e Mais Vita Soja Original.	250	UN
4	ALIMENTO A BASE DE SOJA (LEITE DE SOJA) ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR, sem adição de suco de fruta , deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, enriquecido com vitaminas e minerais, deve possuir o mínimo de 240mg de cálcio para uma porção de 200 ml do produto, deve ser adoçado com o edulcorante sucralose, Embalagem de 1 litro. Na embalagem deve constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. MARCA DE REFERÊNCIA: Ades Original Zero Açúcar, CemilSoy Original Zero Açúcar e Mais Vita Soja Original Zero Açúcar.	200	LT
5	AMENDOIM CRU, 1ª qualidade, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Pachá ou Yoki.	200	PCT
6	AMIDO DE MILHO, produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Maisena e Pachá.	100	PCT
7	ARROZ POLIDO, tipo 1, agulhinha, polido, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico de 5 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Rei Arthur, Flora, Conquista.	1,200	PCT
8	AZEITE DE OLIVA- extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Andorinha, Cocinero ou La Violetera.	100	GF
9	BISCOITO DE SAL, TIPO CREAM CRACKER; composição básica de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, margarina vegetal, sal refinado, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, fermento biológico, bicarbonato de sódio (ins 500i), bicarbonato de amônio (ins 503ii), aromatizante, estabilizante lecitina de soja (ins 322), melhorador de farinha (enzima protease ins1101). Embalagem primária em papelão e secundária em plástico polipropileno, pesando 1,5 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Aymoré, Mabel, Piraquê.	300	CX
10	BISCOITO DE SAL, TIPO SALPET; composição básica de farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, margarina vegetal, sal refinado, açúcar, açúcar invertido, amido de milho, fermento biológico, bicarbonato de sódio (ins 500i), bicarbonato de amônio (ins 503ii), aromatizante, estabilizante lecitina de soja (ins 322), melhorador de farinha (enzima protease ins1101). Embalagem primária em papelão e secundária em plástico polipropileno, pesando 1,5 kg. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Aymoré, Mabel, Piraquê.	300	CX
11	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA; composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, açúcar, açúcar invertido, amido, aroma artificial de baunilha ou caramelo e fermento químico. Acondicionados em embalagem primária em papelão pesando 1,5 kg e secundária em plástico polipropileno. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Krokero, Mabel ou Piraquê.	400	CX
12	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA SEM LACTOSE. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 6%. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal	100	PCT



	hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Observação: Não deve conter lactose. Embalagem: dupla, sendo a interna em polipropileno bi-orientado e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado, pesando 500 g. Validade mínima de 6 meses após a data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane, Nazinha e Vale d'ouro.		
13	BISCOITO DOCE, tipo maizena sem recheio, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12, 5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados, contendo 400 g. MARCA DE REFERÊNCIA: Aymoré , Mabel, Piraguê	500	PCT
14	BISCOITO DE POLVILHO- tradicional, salgado, assado e crocante. , com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Vitoria, Nazinha e Vale d'ouro.	600	PCT
15	BOLO DOCE, sabores variados, sem cobertura e recheio, tendo necessariamente os ingredientes: farinha de trigo, fermento fresco, açúcar, ovos, essências naturais, margarina vegetal e leite, assado em tabuleiros retangulares. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresenta odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Produzido no mesmo dia do consumo	300	KG
16	BROA DE FUBÁ, sem cobertura e recheio, tendo necessariamente os ingredientes: farinha de trigo, fubá de milho, fermento fresco, açúcar, ovos, margarina vegetal e leite, assado em tabuleiros retangulares. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, deve estar assado uniformemente, sem porções de massa crua, não deve apresenta odor de fermentação, fumaça ou ovo. Sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue no próprio tabuleiro usado para assar coberto com filme plástico próprio para alimentos. Produzido no mesmo dia do consumo	300	KG
17	CACAU EM PÓ 100%, sem adição de açúcar, ingredientes: cacau em pó, não contém glúten, pode conter aveia, centeio, cevada, soja, trigo, amêndoa, amendoim, avelã, castanhas, gergelim, leite e ovo. Valor nutricional por porção de 20g: carboidratos 4,2g, proteínas 3,9g, gorduras totais 2,7g e fibra alimentar 7,4g. Acondicionado em embalagem plástica hermeticamente vedada, transparente e resistente, empacotado em caixa de papel original do fabricante, com peso líquido de 100 gramas. Na embalagem deve constar as informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação, lote e validade. MARCA DE REFERÊNCIA: DrOetker, Nestlé, Garoto	60	PCT
18	CANJICA DE MILHO, branca despelida, tipo 1, resistente, não conter glúten. Embalada em pacote plástico, transparente de 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Pachá e Yoki.	200	PCT
19	CANJIQUINHA DE MILHO. 100% milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacotes com 01 kilo. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Pereira e Yoki.	400	KG
20	CARNE BOVINA CONGELADA (MÚSCULO), MOIDA sem gordura, provenientes de espécie bovina, sadios abatidos sob inspeção veterinária. Manipulada em condições de higiene sanitárias satisfatórias, congelada. Carne 2ª, sem osso. Só são permitidos 5% de aponevrose no peso fina. Aspecto: não pegajosa. Cor: sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, resistente, embalagem de 01 kilo. Acondicionado em caixas lacradas. Possuir o certificado de inspeção do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.	2,500	KG
21	CARNE BOVINA CONGELADA (MÚSCULO), EM PEDAÇOS, sem gordura,	2,500	KG



	provenientes de espécie bovina, sadios abatidos sob inspeção veterinária. Manipulada em condições de higiene sanitárias satisfatórias, congelada. Carne 2ª, sem osso. Só são permitidos 5% de aponevrose no peso fina. Aspecto: não pegajosa. Cor: sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor próprio, embalada em saco plástico transparente e atóxico, resistente, embalagem de 01 kilo. Acondicionado em caixas lacradas. Possuir o certificado de inspeção do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.		
22	COCO RALADO sem adição de açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DuCoco, Menina e SoCoco	100	KG
23	COLORAU pacote com 1 kilo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Vovó Dolores, Yoki e Anchieta.	250	KG
24	DOCE DE BANANA, tipo mariola, sem aditivo químico, tabletes de no mínimo 30g, embalagem primaria em papel celofane e secundaria em plástico polipropileno, em pacotes de ate 2 kg. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Predilecta ou Zélia.	150	PCT
25	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, contendo os ingredientes tomate e açúcar com 18% de matéria seca, isenta de sujidades e fermentação, acondicionado em lata pesando 860 g, sem amassado ou ferrugens. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Pomarola, Colonial e Elefante.	400	LATAS
26	FARINHA DE MANDIOCA seca, fina, tipo 1. Embalagem contendo 01 Kg, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Sinhá, Pachá e Yoki.	200	KG
27	FARINHA DE TRIGO, sem fermento, fina, branca, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparente, limpos e não violados. Resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Dona Benta, Rosa Branca e Vilma.	300	KG
28	FELJÃO tipo carioca, tipo 1, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, materiais estranhos e mistura de outras variedades e espécies selecionadas, materiais estranhos. Acondicionado em saco plástico de 1 kg, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Du Barbalho, Kicaldo e Sumpang.	2.500	KG
29	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: fermento químico em pó instantâneo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca. Nome e endereço do fabricante. Data de fabricação. Data de validade ou prazo máximo para consumo. Componentes do produto. Peso líquido: 100 g. Informações nutricionais. Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Dona benta, Royal e Apti.	100	UN
30	FRANGO DE GRANJA, COXA E CONTRACOXIA, congelado, sem tempero, com adição de água de no máximo 8%, aspecto, cor e cheiro próprio, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.	2.000	KG
31	FRANGO DE GRANJA, PEITO Inteiro, com osso, congelado, sem tempero, em pacote de até 02 kilos. Possuir a certificação do IMA ou SIF, número do lote, data de fabricação e validade, ingredientes, modo de conservação e tabela nutricional. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor.	2.500	KG
32	FUBÁ DE MILHO, simples, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor	400	KG



	próprio, enriquecido com ferro e ácido fólico. Acondicionados em saco plástico transparente atóxico de 1 kg. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Anchieta, Sinhá e Yoki.		
33	GELATINA de sabores variados, contendo no mínimo 35 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. MARCA DE REFERÊNCIA: Apti, Santa Amália e Sol.	1.000	CX
34	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA em embalagem plástica reforçada, tipo bisnaga, de 110 gr a 200 ml, sabores de morango, coco, pêssego e maçã verde, unidade com registro em órgão competente. Validade mínima de 45 dias a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Dusabor	7.000	UN
35	IOGURTE zero lactose - Iogurte com polpa de frutas sabores morango, coco e pêssego para dietas com restrição de lactose. Embalagem plástica com peso de 110 gr a 200ml. Contendo na embalagem a identificação (rótulo) do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	800	UN
36	LEITE EM PÓ INTEGRAL- Leite em pó integral INSTANTÂNEO, tipo FORTIFICADO rico em vitaminas A, C e D, características adicionais, embalagem com 400g. Não inferior a 300 dias e ter sido fabricado no máximo 60 dias antes da entrega no depósito. MARCA DE REFERÊNCIA: Piracanjuba, Itambe, Ninho.	80	PCT
37	LEITE UHT/UAT, integral esterilizado, teor de matéria gorda mínima de 3%, caixa com 12 unidades, contendo 1 litro cada. Em caixa cartonada e aluminizada (tetra pak), A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Itambé, Ibituruna e Piracanjuba.	15.000	LT
38	LEITE UHT integral de vaca com 0% lactose: com informações nutricionais, embalagem tetrapack contendo 1 litro. Registro no ministério da agricultura - sif. Validade mínima de 3 meses da entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Itambé, Ibituruna e Piracanjuba.	2.000	LT
39	LINGUIÇA TIPO CALABRESA, de primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 2,5 kg. Embalada em plástico resistente, a vácuo. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor. MARCA DE REFERÊNCIA: Lebon, PifPaf e Sadia.	500	KG
40	MACARRÃO CORTADO- composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane, Mara e Santa Amália.	1.000	PCT
41	MACARRÃO ESPAGUETE- fino, composição básica de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane, Mara e Santa Amália.	1.000	PCT
42	MACARRÃO PARAFUSO- composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane, Mara e Santa Amália.	1.000	PCT
43	MACARRÃO TAGLIATELLE- composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane e Santa Amália.	300	PCT
44	MACARRÃO RIGATONI- formato cilíndrico vazado, composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: Liane e Santa Amália.	300	PCT



45	MARGARINA VEGETAL COM SAL, cremosa, zero de gordura trans, rica em vitamina A, lipídio 60%. Embalagem pote com 500 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, modo de conservação e possuir a certificação do IMA ou SIF. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Delícia, Doriana e Qualy.	250	Potes
46	ÓLEO DE SOJA refinado, obtido de espécie vegetal, inseto de ranço e substâncias estranhas, 0% de gordura trans. acondicionado em frasco plástico com 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, modo de conservação. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. MARCA DE REFERÊNCIA: ABC, Liza e Corcovado.	1.000	GF
47	OVOS DE GALINHA, de granja, vermelho, tamanho grande, de primeira, frescos. Isento de sujidades, acondicionados em embalagem apropriada, em pentes com 30 unidades. Com prazo de validade de, no máximo, 30 dias a contar da data de entrega.	800	PENTE
48	PÃO DOCE SEM RECHEIO com aproximadamente 50 gramas. Produzido com farinha de trigo, açúcar e demais ingredientes de excelente qualidade. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Deve ser entregue nos formatos solicitados (redondo/hambúrguer ou fusiforme/hotdog), em sacos plásticos transparentes atóxicos próprios para alimentos. Produzido no mesmo dia do consumo	10.000	UN
49	PÃO FRANCÊS, com aproximadamente 50 gramas. Produzidos com farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água. Apresentar cor, sabor e textura típicos. Isento de qualquer tipo de contaminação ou adulteração, não deve apresentar sabor nem aparência de queimado, sua confecção deve respeitar as boas práticas de produção de alimentos. Acondicionamento em saco de papel reciclável, fechados. Produzido no mesmo dia do consumo	30.000	UN
50	PREPARO PARA MINGAU DE ARROZ E AVEIA, sachê de 230 gramas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade. MARCA DE REFERÊNCIA: Milnutri, Mucilon e Nutribom.	150	SCH
51	PREPARO PARA MINGAU DE MILHO, sachê de 230 gramas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade. MARCA DE REFERÊNCIA: Milnutri, Mucilon e Nutribom.	150	SCH
52	PREPARO PARA MINGAU MULTICEREAIS, sachê de 230 gramas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade. MARCA DE REFERÊNCIA: Milnutri, Mucilon e Nutribom.	150	SCH
53	SAL COMUM, tipo 01, moído, composição básica de iodado de potássio, antiúmectante e ferrocianeto de sódio. Embalagem com 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a contar da entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Cisne, Globo e União.	300	KG
54	SALSICHA, tipo <i>Hot Dog</i> de 1ª linha, resfriada, embalagem de 3 kg. Embalada em plástico resistente, a vácuo. Embalagem primária em saco plástico de polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. OBS.: Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor. MARCA DE REFERÊNCIA: Lebon, PifPaf, Seara e Sadia.	400	KG
55	SARDINHA em conserva 250g – sardinha ao próprio suco com óleo comestível. Preparado com pescado fresco, limpo, vicerado, inteiro e sem cabeça, conservado em azeite, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem, sujidades e danificação das latas. A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: Coqueiro ou Gomes da Costa.	200	UN
56	SUCO DE ABACAXI, contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de abacaxi, aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	400	GF
57	SUCO DE CAJU, contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de caju; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	1.000	GF



58	SUCO DE GOIABA, contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado de goiaba; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	700	GF
59	SUCO DE MANGA, contendo os ingredientes: água potável, suco e/ ou polpa de concentrado manga, aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	300	GF
60	SUCO DE MARACUJÁ, contendo os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado maracujá; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	400	GF
61	SUCO DE UVA, contendo os ingredientes água potável, suco e/ ou polpa de concentrado uva; aromatizante; acidulante; ácido cítrico; estabilizante; goma xantona; e conservantes: benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, em embalagem de 500 ml com rendimento de 5 litros. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. MARCA DE REFERÊNCIA: DaFruta, Jandaia e Maguary	400	GF
62	VINAGRE, ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas, translúcido, padronizado, refinado, pasteurizado e inativado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez aproximada de 4,15%. Sem adição de açúcares, essências, aromas, corantes e conservantes. Livre de qualquer adulteração ou contaminação. Embalagem plástica/PET de 750 ml. MARCA DE REFERÊNCIA: Flamboyant, Anchieta e Toscano.	100	GF
63	ABACAXI PEROLA, grão, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, subgrupo colorido, classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0 kg), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia, grau de maturação intermediário ("de vez"). O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	800	KG
64	ABOBRINHA, subgrupo sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oca, descolorada, passada ou torta). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	200	KG
65	ABÓBORA MORANGA híbrida de primeira. Acondicionada em engradados plásticos. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG
66	ALFACE LISA, de boa qualidade; fresca; estando livre de enfermidades, subgrupo verde, sem defeitos graves que alterem a sua conformação e aparência; sem danos de origem física ou mecânica (perfurados e cortes); isentam de material terroso, resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.000	UN
67	ALHO ROXO de 1ª qualidade, sem sujidades sem presença de fungos (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG
68	AMEIXA, fruto procedente de ameixeira, com casca vermelha. Deve ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	200	KG
69	BANANA DA TERRA, climatizada, separada por lotes, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimados de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), penca. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	600	KG
70	BANANA PRATA, climatizada, separada por lotes, por cor, tamanho e qualidade sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimados de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), penca. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	600	KG



71	BATATA DOCE, tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG
72	BATATA INGLESA, lavadas ou escovadas, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro) apresentação firmes, inteiras, desprovidas de odor ou sabor estranhas, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.500	KG
73	BETERRABA sem folhas, separadas por tamanho e categoria, sem defeitos graves (podridão mole, deformação, sem defeitos, lenhosas rachadas, danos mecânicos murchas, injurias por pragas ou doenças). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG
74	BRÓCOLIS 1ª qualidade, coloração uniforme, intacto, sem presença de material terroso, e umidade, sem defeitos graves (murcha, podridão, brocado, sujo), flores fechadas. O produto deverá ser entregue em ótimas condições de utilização. Maço pesando entre 400 e 500g. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	UN
75	CEBOLA, subgrupo amarela, sem defeitos graves, como talos grossos, brotados, podridão, mofados ou manchas negras. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.000	KG
76	CEBOLINHA VERDE, com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente acondicionada em engradados plásticos. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	MOLHO S
77	CENOURA VERMELHA, separado por tamanho, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombres verdes ou roxos, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão, seca, murchas, injurias por pragas ou doenças). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	800	KG
78	CHUCHU, grupo retangular, subgrupo verde intenso, sem defeitos como (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	400	KG
79	COUVE FLOR, 1ª qualidade, cor creme, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, impurezas, passadas, folhas na flor, peludas ou com manchas cor de vinho), ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	UN
80	COUVE MANTEIGA, de boa qualidade; fresca; estando livres de enfermidades, defeitos graves que alterem a sua conformação a aparência; sem danos de origem física ou mecânica (perfurados e cortes); isentam de material terroso, resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	MOLHO S
81	GOIABA VERMELHA. sub grupo verde amarelada. As goiabas deverão apresentar as características bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e devem estar dentro da classificação adequada, obedecendo o limite de defeitos. As goiabas deverão ser uniformes em tamanho e devem estar bem agregadas na embalagem (não excessivamente), em camadas uniformes. Deverá estar fresca, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá ser entregue em caixa do tipo grade. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	KG
82	INHAME, 1ª qualidade, tipo dedo, raiz carnuda e grossa, in natura, limpa, escovada e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos e biológicos. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca e de primeira qualidade. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	800	KG
83	KIWI, de tamanho médio, de 1ª qualidade, inteira, sem pedúnculo, sadia, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpa, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. O	150	KG



	produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.		
84	LARANJA PERA RIO, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Com peso média unitária de 200 gramas, categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.000	KG
85	LIMÃO TAITI, procedente de planta sadia, destinado ao consumo “in natura”, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou provocadas por insetos, não conter substância terrosa, sujidades, produtos químicos ou corpos estranhos aderentes à casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, tamanho médio e uniforme. Categoria extra. Acondicionada em engradados plásticos. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	100	KG
86	MAÇA GALLA, cor vermelha, isentas de cortiças, lesões cicatrizantes, manchas, danos mecânicos, rachaduras ou lesões abertas. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	2.000	KG
87	MAMÃO PAPAYA, separados por unidades homogêneas, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	800	KG
88	MANDIOCA, separados por lotes homogêneos, grupo raiz na cor marrom, massa amarela ou branca, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.000	KG
89	MANDIOQUINHA (BATATA BAROA), 1ª qualidade, raiz de cor amarela intensa e formato cilíndrico. Deverá ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas, melados, podridão, danos mecânicos, coroa esverdeada, deformada e sem ausência de ataque de insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG
90	MANGA TOMMY OU HADEN, 1ª qualidade, deve estar firme e succulenta, sem defeitos graves (amassadas, queimado de sol, podridão, rachadas, manchadas, meladas ou danos de qualquer espécie), com características íntegras, fresco, amadurecimento intermediário (“de vez”), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	200	KG
91	MARACUJÁ, separados por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Com peso média unitária de 200 gramas. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.200	KG
92	MELANCIA, separadas por unidades homogêneas, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	2.000	KG
93	MELÃO, separadas por unidades homogêneas, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	300	KG
94	MEXERICA PONKAN, 1ª qualidade, fruto de tamanho médio, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação, maturação intermediária (“de vez”), em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	2.000	KG
95	MORANGO deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e	500	BDJ



	variedade, apresentar grau Máximo de maturação tal que lhes permite suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar condicionado em embalagens plásticas flexível, atóxicas, resistente, transparentes com 200g. Capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.		
96	PEPINO, 1ª qualidade, aproximadamente de 15 a 20 cm, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, desidratação ou virose, oco, descolorado, queimaduras de sol, passado ou torto). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	KG
97	PERA PORTUGUESA OU WILLIANS, 1ª qualidade, tamanho médio, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e de maturação intermediária (“de vez”), com polpa firme e intacta, mas macia, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio, transporte e outros defeitos de qualquer espécie, estar com a casca uniforme, limpa, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG
98	PIMENTÃO, grupo retangular subgrupo, verde, classe com aproximadamente maior que 10 e menor que 12 cm, subclasse 06, diâmetro maior que 06 cm e menor que 08 cm, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo). Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG
99	REPOLHO, 1ª qualidade, categoria extra, grupo verde (branco), com formato da cabeça redondo, folhas lisas, pesando entre 1 a 1,5kg, sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficiais, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG
100	REPOLHO ROXO, hortaliça de folhas enoveladas, tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	150	KG
101	SALSA fresca, com folhas lisas, firme, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedades, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	MOLHO S
102	TOMATE PAULISTA 1ª qualidade, grupo oblongo, cor salada, sem defeitos (podridão e podridão apical, passado, queimado, danos profundos ou por geadas, deformados, manchados, imaturos ou ocado), fruto fresco, apresentado-se mesclado (maduro e “de vez”), coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	1.500	KG
103	UVA THOMPSON, sem semente, 1ª qualidade, fruto fresco, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos, íntegro, limpo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	500	KG
104	VAGEM 1ª qualidade, leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras, fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Categoria extra. O produto deve ser entregue em ótimas condições de utilização e serem transportadas em caixas de polietileno vazadas.	200	KG

Quantidades apontadas foram levantadas com base no consumo do ano anterior e com as necessidades atualizadas.

As quantidades foram pensadas para atendimento da necessidade pelo prazo de 12 (meses), porém, caso necessário, poderão ser aditivadas de acordo com fatos supervenientes e imprevisíveis, devidamente justificados e pautados na razoabilidade.

4 - ESTIMATIVA DO VALOR DA AQUISIÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação juntamente com a Equipe Técnica fez uma breve estimativa local do valor referente para a Aquisição, sendo que posteriormente será implementada conforme exigências legais para pesquisa de preço, que deverá constar no Termo de Referência.

5 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Apontamos como benefício direto a aquisição dos produtos, considerando a importância deste, no qual compreende-se que o objeto da contratação é viável e indispensável ao adequado funcionamento da Rede Municipal de Educação, tendo em vista que o referido objeto é imprescindível para suprir as necessidades de fornecimento interno, garantindo os preparos merenda escolar para atender as escolas do Município.

6 - JUSTIFICANDO O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Considerando a natureza dos produtos, entende-se que é possível o **parcelamento da solução**, de acordo com o apresentado neste documento, sendo viável a realização desta aquisição divisível. Para embasar esta decisão, foram consideradas a viabilidade técnica e econômica, eventuais perdas, aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

7 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O Município de Galiléia não possui Plano Anual de Contratações para esse tipo de objeto, no entanto, a Administração vem trabalhando no aperfeiçoamento do planejamento do órgão, sendo realizados levantamentos das demandas de todas as Secretarias. Desta forma, temos como alinhamento das contratações e do planejamento as Leis Orçamentárias e o Plano Plurianual vigente.

8 - DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que satisfaçam a todas as exigências e normas contidas no Termo de Referência e seus anexos.

Nos termos do art.68 da Lei 14.133/21, as habilitações fiscal, social e trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou (CNPJ);

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;

A regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

A regularidade perante a Justiça do Trabalho;

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

9 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se com a presente contratação alcançar a necessidade da Rede Municipal de Educação em fornecer uma alimentação de qualidade aos alunos.

Em termos de economicidade e melhor aproveitamento, a execução do objeto trará a solução descrita de modo evitar maiores prejuízos a administração diante da aquisição dos produtos, com base na especificação técnica disposta no presente Termo de Referência, se mostra técnica e economicamente vantajosa, dentre as disponibilizadas levantada, de modo a aproveitar integralmente os recursos empenhados para suprir a necessidade apresentada.

10 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

De modo a resguardar a efetiva execução do objeto e, conseqüentemente, suprir a necessidade apresentada, tem-se a nomeação de Fiscais de Contrato, sendo que, para esta contratação, tem-se a atuação dos seguintes agentes:

Gestor: Clênia Rosemar de Souza Reis – Secretária de Educação

Fiscal: Renara Regina Rocha Rodrigues – Nutricionista

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. Não obstante, caso necessário, os agentes públicos envolvidos na contratação poderão solicitar a setores específicos pareceres técnicos para auxílio na contratação.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Ao presente não se faz necessária a realizações de contratações correlatas de modo a viabilizar o alcance da necessidade apresentada.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

De acordo com o Guia Nacional de Contratações Sustentável, o gerenciamento do serviço deve ser realizado conforme normas aplicáveis aos geradores de serviços. Assim, os custos indiretos, relacionados com as despesas de manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental do objeto licitado, entre outros fatores, são considerados para a definição do menor dispêndio.



13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta Equipe de planejamento declara viável este Pregão para a Aquisição com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Clênia Rosemar de Souza Reis
Secretária Municipal de Educação

Renara Regina Rocha Rodrigues
Nutricionista
Equipe de Apoio e Planejamento Técnico



ANEXO II - MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO N.º ____/2025
MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º ____/2025

ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º ____/2025

O Município de, Estadocom sede no(a), , inscrito(a) no CNPJ/MF sob o n.º, neste ato representado(a) pelo(a) (Prefeito)..... (*cargo e nome*), considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS n.º/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da empresa,CNPJ sob o n.º.....,sediado (a) na....., neste ato representado(a) por..... de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), no [Decreto Municipal nº 177/2023](#) e suas alterações, no [Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023](#), no que couber, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para futura Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Galiléia/MG, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Pregão n.º 002/2025 que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social):							
	CNPJ/MF:							
	Endereço:							
	Contatos:							
	Representante:							
	E-mail Institucional da Empresa:							
X	Especificaç ão	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantida de Mínima	Valor Unitário	Prazo garantia ou validade



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.2. **E-MAIL INSTITUCIONAL:** É dever da empresa vencedora/registrada manter durante o período de vigência do Termo, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Galiléia-MG, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

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

3.1. O órgão gerenciador será o Município de Galiléia, MG, através da Secretaria Municipal de Educação.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

4.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do [art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

4.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

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

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

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

Dos limites para as adesões

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

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

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

5.6. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

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

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

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

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

5.10. Na hipótese de nenhum dos licitantes, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

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

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

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

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

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no item 7.2.2 ; ou

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

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



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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

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

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade.

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.



Galiléia, MG, de de 2025.

Maria Àurea da Costa Pereira – Prefeita
Município de Galiléia / MG

Representante legal
Empresa XXXXXXXXXXXXXXXX
FORNECEDOR

TESTEMUNHAS:

1- _____ CPF _____

2- _____ CPF _____



ANEXO IV- MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO

Processo Administrativo nº ____/2025

Pregão Eletrônico nº ____/2025

Contrato Administrativo nº ____/2025

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE GALILÉIA/MG, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE GALILÉIA/MG E A EMPRESA _____.

O Município de Galiléia, Estado Minas Gerais, Pessoa Jurídica de Direito Público, sediada na Rua _____, nº _____, Centro, no Município de Galiléia, Estado de Minas Gerais, inscrito no CNPJ sob o nº _____, neste ato representada pela Prefeita, Sra. Maria Áurea da Costa Pereira, residente na sede do Município de Galiléia, MG, inscrita no CPF sob o nº _____, doravante denominado MUNICÍPIO, e o(a) _____, *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, (Cidade e Estado), E-MAIL INSTUCIONAL _____, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por _____ (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº ____/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº ____/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.*

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é o Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar do Município de Galiléia/MG, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.1 Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					
2					
3					
...					

1.2 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:



- 1.2.1 O Termo de Referência;
- 1.2.2 O Edital da Licitação;
- 1.2.3 A Proposta do contratado;
- 1.2.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 O prazo de vigência da contratação é até 31/12 do exercício vigente, contados da data da assinatura, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1 *O valor total da contratação é de R\$...... (.....)*

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

5.3 O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1 O pagamento referente ao objeto desta contratação, obedecerá o disposto no “Capítulo X” da Lei 14133/21, no que couber, e será efetuado através de ordem de pagamento em favor do Fornecedor, por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em um dos bancos que o fornecedor indicar, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da data da entrega definitiva do

produto e respectivo aceite do MUNICÍPIO, com base nos documentos fiscais devidamente conferidos e aprovados pelo MUNICÍPIO e apresentação da(s) respectiva(s) Nota(s) Fiscal (is).

6.2 Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento;

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

6.3 O pagamento poderá ser suspenso, sem prejuízo para o Município, nos casos de inexecução, imperfeição ou qualquer outra irregularidade, até o saneamento destes.

6.4 Sobre a futura contratação incidirão os tributos legalmente instituídos e multas que eventualmente vierem a ser aplicadas, inclusive os previsto em regulamentos Municipais.

6.5 A nota fiscal deverá vir acompanhada da cópia da Prova de Regularidade para com o do FGTS e do INSS, condição essa indispensável para efetuar o pagamento.

6.6 No caso de atraso pelo MUNICÍPIO, por culpa exclusiva da Administração, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização.

6.7 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, inclusive os previsto em regulamentos Municipais.

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

7 CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 27/01/2025.

7.2 Durante o prazo de vigência, os preços contratados poderão ser reajustados monetariamente com base no IPCA, observado o interregno mínimo de 12 meses, contados da apresentação do orçamento estimado, quando houver, ou da proposta, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

8.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

8.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e Termo de Referência;

8.4 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido e/ou executado, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

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

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

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

8.11 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado 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.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

- 9.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos inclusive os previstos no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2 Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao Almoxarifado do Município de Galiléia-MG.
- 9.3 Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.
- 9.4 O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.
- 9.5 O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município de Galiléia-MG, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município Galiléia-MG, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.
- 9.6 Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.
- 9.7 Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.
- 9.8 Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelo Município Galiléia-MG, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.
- 9.9 *Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando for o caso;*
- 9.10 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));
- 9.11 Comunicar ao MUNICÍPIO, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 9.12 Atender às determinações regulares 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;
- 9.13 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os materiais nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.14 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 MUNICÍPIO, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.15 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.16 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 MUNICÍPIO e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.17 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.

9.18 Paralisar, por determinação do MUNICÍPIO, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou materiais de terceiros.

9.19 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.20 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

9.21 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));

9.22 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.23 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](#).

9.24 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do MUNICÍPIO;

9.25 Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.26 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

9.27 É dever da empresa vencedora/FORNECEDORA manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Galiléia/MG, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10.2 A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS)

11.1 Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

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

11.1 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv) **Multa:**

(1) Moratória de 0,5 % (*cinco décimos* por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta.) dias;

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

11.3 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.4 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo MUNICÍPIO ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.5 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30(trinta)dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

11.7 Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) Os danos que dela provierem para o MUNICÍPIO;
- e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.8 Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

11.9 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.10 O MUNICÍPIO deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.11 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.12 Os débitos do contratado para com a Administração MUNICÍPIO, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora MUNICÍPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1 O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2 O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o MUNICÍPIO, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3 A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo MUNICÍPIO nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.4 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.5 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.5.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

12.5.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.5.2.1 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica FORNECEDORA, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.6 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.6.1.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.6.1.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;



12.6.1.3 Indenizações e multas.

12.7 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

12.8 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade MUNICÍPIO ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Município, deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA				
SETOR	CÓDIGO	NATUREZA	FONTE	FICHA
Sec. Educação	00207001.1230600342.022	33903000000	15000000000	083
Sec. Educação	00207001.1230600342.022	33903000000	15500000000	083
Sec. Educação	00207001.1230600342.023	33903000000	15520000000	084

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1 Os casos omissos serão decididos pelo MUNICÍPIO, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas Municipais e federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

15.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do MUNICÍPIO, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).



15.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 Incumbirá ao MUNICÍPIO divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#) ou conforme [artigo 176 da Lei 14.133/21, quando for o caso](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#), e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO

17.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Galiléia, MG, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

17.2 Assim, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em **02 (duas)** vias de igual teor e forma que depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes MUNICÍPIOS e pelas testemunhas abaixo assinadas, para que produza os jurídicos e legais efeitos.

Galiléia, MG, de de 2025.

**Prefeita
Município de Galiléia / MG
MUNICÍPIO**

**Representante legal
Empresa XXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADO**

TESTEMUNHAS:

1 _____ CPF _____

2 _____ CPF _____



ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÕES UNIFICADAS

DECLARAÇÕES UNIFICADAS

PROPONENTE.....
ENDEREÇO:.....
CNPJ/MF:
FONE: (0xx.....)

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório instaurado pela Prefeitura do Município de Galiléia/MG, que:

a) Não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.

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

c) Não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

d) Não possuímos empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal

e) Não possuímos pessoas em nosso quadro societário (contrato social, estatuto, etc) que configure o disposto no [§ 1º do art. 9º e art 14 IV da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

g) Estamos sob o regime de microempresa ou empresa de pequeno porte, para efeito do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006. ()Sim ()Não

h) Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto desta prestação de serviços.

.....,, de de 2025.

Assinatura e Identificação do Responsável Legal e da Empresa

RG/CPF: