

EDITAL - PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 36/2026

PREGÃO ELETRÔNICO nº 16/2026

REGISTRO DE PREÇOS nº 08/2026

DATA DA SESSÃO: 08/07/2026

HORÁRIO: 08h30min (horário de Brasília)

MODO DE DISPUTA: ABERTO e FECHADO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

LOCAL: PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> "Acesso Identificado"

EXCLUSIVO PARA ME/EPP EXCETO PARA O ITEM 87

SETOR REQUISITANTE: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E CONTROLADORIA, ASSISTÊNCIA SOCIAL, EDUCAÇÃO E SAÚDE.

Torna-se público que a Prefeitura Municipal de Teixeira/MG, por meio do Departamento de Compras e Licitações, sediado à Rua Antônio Moreira Barros, 101, Centro, Teixeira/MG, mediante o(a) Pregoeiro(a) designado pela Portaria nº2239/2026, em exercício, Sr. **Judá Machado Ramos Mol**, na data e horário acima mencionada, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133/2021, Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, Decreto Municipal 553/2024, Lei Complementar 123/2006, Lei Complementar 147/2014, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

A cópia deste instrumento convocatório encontra-se disponível no site oficial da Prefeitura Municipal de Teixeira-MG, no endereço <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/> e <https://www.teixeiras.mg.gov.br/index.php/licitacoes/editais-de-licitacao>, junto ao Setor de Licitações do Município.

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MERENDA ESCOLAR, ÁGUA MINERAL E RECARGA DE GALÕES, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TEIXEIRAS/MG**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será em lote único, conforme consta no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.
- 1.3. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, considerado o menor dispêndio para a Administração e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da Minuta de Ata de Registro de Preços, ANEXO III deste Edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

- 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. **Não poderão disputar esta licitação:**
- 3.5.1. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 3.5.2. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 3.5.3. Impedido de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021
- 3.5.4. Impedido de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002;
- 3.5.5. Suspenso de participar de licitações e impedidos de contratar com o Município, nos termos do art. 87, III, da Lei nº 8.666/1993;
- 3.5.6. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021;
- 3.5.7. Declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 87, IV, da Lei nº 8.666/1993;
- 3.5.8. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/2021;
- 3.5.9. Que não se dediquem ao objeto ora licitado, ou que a atividade social seja incompatível;
- 3.5.10. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 3.5.11. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 3.5.12. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- 3.5.13. 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;
- 3.5.14. Agente público do órgão ou entidade licitante;

- 3.5.15. Que estejam submissas à decretação de falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;
- 3.5.16. Pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio, considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste Edital;
- 3.5.17. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 3.5.18. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 3.5.19. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.
- 3.6. O impedimento pessoa física ou jurídica de que trata este edital 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.
- 3.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos básicos e executivos e a empresa a que se referem este Edital, 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.
- 3.8. O disposto nos itens anteriores não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 3.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 3.10. 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.
- 3.11. A vedação do Agente público do órgão 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 PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 4.1. Os itens cujo valor estimado seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006.
- 4.2. Os itens com valor estimado superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinados à ampla concorrência, assegurando-se, quando cabível, os demais benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006.
- 4.3. Será assegurado tratamento favorecido, diferenciado e simplificado às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, da Lei Complementar nº 147/2014, do Decreto Federal nº 8.538/2015 e da Lei nº 14.133/2021.

- 4.4. Os benefícios previstos neste item não serão aplicados nas hipóteses previstas no art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

5. DO CREDENCIAMENTO

- 5.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>), devendo informar-se junto ao sistema a respeito de seu funcionamento e regulamento.
- 5.1.1. O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas ao PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.
- 5.1.2. O licitante deverá se informar junto ao PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS sobre os procedimentos e documentos necessários para o seu credenciamento e obtenção da chave de acesso.
- 5.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou Prefeitura Municipal de Teixeira, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 6.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 6.2. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 6.2.1. A proposta de preço deverá ser formulada e enviada em formulário específico, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.
- 6.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, juntamente com a proposta do Anexo II, que:
- 6.3.1. Está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 6.3.2. Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição;
- 6.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 6.3.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 6.3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/2021.

- 6.3.6. O fornecedor enquadrado como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Sociedade Cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, 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 14.133/2021.
- 6.3.7. Nos itens em que a participação não for exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Sociedade Cooperativa.
- 4.3.8. Outras pertinentes ao interesse público constantes no anexo da proposta.
- 6.3.8. A falsidade das declarações, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, e neste Edital.
- 6.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do [art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006](#).
- 6.5. A licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- 6.6. Incumbirá, à licitante, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 6.7. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.
- 6.8. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 6.9. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregão e para acesso público após o encerramento do envio de lances
- 6.10. Poderão ser admitidos pelo Agente de Contratação erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

7. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 7.1. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 7.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;
- 7.1.2. Marca/modelo de cada item ofertado;
- 7.1.3. Fabricante de cada item ofertado;
- 7.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso.
- 7.2. Não serão aceitas condições relacionadas a pedidos mínimos para faturamento ou entrega mínima.

- 7.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 7.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.
- 7.5. 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.
- 7.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a **120 (CENTO E VINTE DIAS) DIAS**, a contar da data de sua apresentação.
- 7.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.
- 7.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Município e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição Federal de 1988](#); ou a condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

- 8.1. A pregoeira via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, e a seguir, será dado o andamento deste certame, conforme fases previstas no PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS.
- 8.2. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante previamente ao julgamento das propostas.
- 8.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes;
- 8.4. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 8.5. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras estabelecidas no Edital.
- 8.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 8.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a Pregoeira e os licitantes.
- 8.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
 - 8.8.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.
- 8.9. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema (de acordo com as definições registradas no sistema do o PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS).
- 8.10. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo)**.

- 8.11. 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.
- 8.12. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 8.13. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 8.14. Será 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.
 - 8.14.1. 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.
 - 8.14.2. 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) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
 - 8.14.3. 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.
 - 8.14.4. 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.
 - 8.14.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 8.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 8.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 8.17. No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes, para a recepção dos lances, retornando o Agente de Contratação, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 8.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do(a) Pregoeiro(a) aos participantes do certame, publicada no <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 8.19. Após o fechamento da etapa de lances, a Pregoeira poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapropostas diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.
- 8.20. 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.

- 8.20.1. 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.
- 8.20.2. 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.
- 8.20.3. 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.
- 8.20.4. 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.
- 8.21. 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.
 - 8.21.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 8.21.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
 - 8.21.2.1. 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;
 - 8.21.2.2. Empresas brasileiras;
 - 8.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 8.21.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 8.22. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
 - 8.22.1. 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.
 - 8.22.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 8.22.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 8.23. 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(a) Pregoeiro(a) poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 8.24. Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 9.1. Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira 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.
- 9.2. Será desclassificada a proposta vencedora que:
 - 9.2.1. Contiver vícios insanáveis;
 - 9.2.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
 - 9.2.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
 - 9.2.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
 - 9.2.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 9.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 – TCU-Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.
 - 9.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.
 - 9.3.2. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 9.4. 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.
- 9.5. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 9.6. Intimado, o licitante deverá remeter ao(à) Pregoeiro(a) e nas condições por ele aprezadas, as comprovações da exequibilidade de sua proposta, sob pena de perda do título de vencedor do certame ou dos itens/lotes por ele vencidos.
- 9.7. Havendo indícios de que os licitantes ofertaram valores irrisórios com propósito de retardar ou frustrar a competição, bem como o andamento do processo licitatório, estes estarão sujeitos as penalidades;
 - 9.7.1. A instauração de processo punitivo disciplinar administrativo;
 - 9.7.2. Comunicação dos fatos ao Ministério Público, para eventual deflagração de Inquérito Civil.
- 9.8. Não acudida a condição de exequibilidade, a Pregoeira no uso de suas atribuições, convocará a segunda proposta mais bem classificada.
- 9.9. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **vinte e quatro horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata;

- 9.10. A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.11. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo(a) Pregoeiro(a) por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.
- 9.12. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo(a) Pregoeiro(a), sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.13. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o(a) Pregoeiro(a) exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de **07 (sete) dias** úteis contados da solicitação.
- 9.14. 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.
- 9.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 9.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 9.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 9.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo(a) Pregoeiro(a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 9.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o(a) Pregoeiro(a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. **A proposta final do licitante declarado vencedor será encaminhada CASO SOLICITADA PELA PREGOEIRA, no prazo de 02 (duas) horas, no sistema eletrônico CONFORME ANEXO II DO EDITAL, e deverá:**
- 10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
- 10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada, quando for o caso.

- 10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, (art. 12º da Lei nº 14.133/21).
- 10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.
- 10.6.1. A fim de aplicar o princípio da isonomia entre as licitantes, após transcorrido o prazo de 02 (duas) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preço, sendo realizado, pelo(a) pregoeiro(a), o registro da não aceitação da proposta.
- 10.6.2. Em caso de impossibilidade de atendimento ao prazo, o licitante deverá solicitar, dentro do prazo estipulado, via chat ou e-mail, prorrogação do mesmo.

11. DA HABILITAÇÃO

- 11.1. Como condição prévia ao Exame da Documentação de Habilitação do licitante detentor a proposta classificada em primeiro lugar, o(a) Pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das Condições de Participação, especialmente quanto à existência de Sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos documentos inseridos no o PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, e ainda nos seguintes cadastros:
- 11.2. Certidão de Consulta Consolidada emitida em até 30 (trinta) dias da abertura da licitação, para verificação, como condição prévia para deferimento da habilitação, quanto ao eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta Consolidada de Pessoa Jurídica realizada por intermédio do Tribunal de Contas da União através da URL: (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>) (Licitantes Inidôneos/TCU; Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade/CNJ; Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU-União; Cadastro Nacional de Empresas Punidas/CGU-União. A consulta será realizada PELO Agente de contratação diretamente nos sítios oficiais.
- 11.2.1. A consulta consolidada de pessoa jurídica visa atender aos princípios de simplificação e racionalização de serviços públicos digitais. Fundamento legal: Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014, Lei nº 13.460, de 26 de junho de 2017, Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto nº 8.638 de 15, de janeiro de 2016.
- 11.2.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 11.2.3. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligencia para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 11.2.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

- 11.2.5. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 11.3. Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 11.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 11.5. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do **PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.
- 11.5.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do o PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 11.5.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo(a) Pregoeiro(a) lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).
- 11.6. **Para fins de habilitação, deverá ser observada a documentação constante no TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I) deste Edital.**
- 11.6.1. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por Microempresas e Pequenas Empresas, assim definidas em lei.
- 11.7. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por outro meio expressamente admitido por esta Administração.
- 11.8. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.
- 11.9. 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.
- 11.10. Os documentos comprobatórios deverão estar em pleno vigor.
- 11.11. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 11.12. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 11.13. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 11.14. A verificação pelo(a) Pregoeiro(a), em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 11.14.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados na plataforma serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do(a) Pregoeiro(a), desde que a prorrogação seja devidamente justificada.

- 11.15. A verificação ou a exigência dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 11.16. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 11.16.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 11.16.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;
- 11.17. Na análise dos documentos de habilitação, o agente 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.
- 11.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado a razoabilidade desta ação com a pluralidade de proponentes e a análise do último valor apresentado em relação ao valor estimado, evitando assim proporcionar desarrazoada morosidade no certame.
- 11.19. 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).
- 11.20. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.
- 11.21. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.
- 11.22. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Sociedade Cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.
- 11.23. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 11.24. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 11.25. Nos itens não exclusivos a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 11.26. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

12. DOS RECURSOS

- 12.1. 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.

- 12.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.
- 12.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:
 - 12.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;
 - 12.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será de **10 (dez) minutos**.
 - 12.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
 - 12.3.4. 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.
- 12.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 12.5. 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.
- 12.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 12.7. 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.
- 12.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 12.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
 - 13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
 - 13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
 - 13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.
 - 13.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no o PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Julgados os recursos, constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará e homologará a licitação.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de **5 (cinco)** dias corridos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATO, 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.

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

(a) A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

(b) A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

16.4. 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.

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

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

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

17. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

17.1.2. Dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

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

- 17.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 17.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 17.3.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
- 17.3.2. 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.
- 17.4. 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:
- 17.4.1. 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
- 17.4.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

18. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 18.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.
- 18.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 18.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 18.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 18.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 18.3.1. Referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 18.3.2. A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus Anexos;
- 18.3.3. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 18.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência, Anexo deste Edital.
- 18.5. Antes da assinatura do contrato ou da Ata de Registro de Preços, a Administração realizará consulta aos sistemas e cadastros oficiais pertinentes, visando verificar a manutenção das condições de

habilitação, a regularidade fiscal e trabalhista e a inexistência de sanções que impeçam a contratação do adjudicatário..

18.6. Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

18.6.1. Na hipótese de irregularidade, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Edital e seus Anexos.

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

19. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

19.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas na Minuta de Contrato/ARP, Anexo deste Edital.

20. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

20.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, Anexo deste Edital.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

21.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas na Minuta do Contrato, Anexo deste Edital.

22. DO PAGAMENTO

22.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, Anexo deste Edital.

23. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Comete infração administrativa, nos termos do [art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021](#), o licitante/adjudicatário que, com dolo ou culpa:

23.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total do contrato;

23.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

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

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

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

23.1.3.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

23.1.3.4. Deixar de apresentar amostra;

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

- 23.1.4. Não assinar o Termo de Contrato/ARP ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 23.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- 23.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;
- 23.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 23.1.8. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 23.1.8.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 23.1.8.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 23.1.8.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 23.1.9. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 23.1.10. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013](#).
- 23.2. 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:
 - 23.2.1. Advertência;
 - 23.2.2. Multa;
 - 23.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e;
 - 23.2.4. 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.
- 23.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções;
- 23.4. Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 23.4.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 23.4.2. As peculiaridades do caso concreto;
 - 23.4.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 23.4.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 23.4.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
- 23.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 23.5.1. Para as infrações previstas nos itens 23.1.1, 23.1.3 e 23.1.4, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 23.5.2. Para as infrações previstas nos itens 23.1.5 a 23.1.10, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

- 23.6. 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.
- 23.7. 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.
- 23.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 23.1.1, 23.1.3 e 23.1.4, 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.
- 23.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 23.1.5 a 23.1.10, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 23.1.1, 23.1.3 e 23.1.4 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.
- 23.10. 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, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.
- 23.11. 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.
- 23.12. 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.
- 23.13. 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.
- 23.14. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 23.15. Serão publicadas no Diário Oficial do Município de Teixeira-MG, as sanções administrativas de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.
- 23.16. **DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO** – Os licitantes e a Contratada devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.
- 23.16.1. **PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:**
- a) **PRÁTICA CORRUPTA:** oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato.

- b) **PRÁTICA FRAUDULENTA:** a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato.
- c) **PRÁTICA CONCERTADA:** esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos.
- d) **PRÁTICA COERCITIVA:** causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) **PRÁTICA OBSTRUTIVA:** destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

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

24. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 24.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.
- 24.2. **A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>**
- 24.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no o PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 24.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 24.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao [art. 55, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021](#).
- 24.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 24.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.
- 24.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.
- 24.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

- 25.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo(a) Pregoeiro(a).
- 25.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília /DF.
- 25.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 25.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 25.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 25.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 25.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 25.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 25.10. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 25.10.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 25.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 25.12. A Prefeitura Municipal de Teixeira-MG poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.
- 25.12.1. A anulação do Pregão induz à extinção do contrato.
- 25.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.
- 25.13. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 25.14. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço eletrônico <https://www.teixeiras.mg.gov.br/index.php/licitacoes/editais-de-licitacao>, nos dias úteis, no horário das 08h00 às 16h00, no mesmo endereço e período em que os autos do processo administrativo permanecerão com acesso e vista franqueada aos interessados.

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

- 25.15.1. ANEXO I – Termo de Referência
- 25.15.2. ANEXO IA – Estudo Técnico Preliminar
- 25.15.3. ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial
- 25.15.4. ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços
- 25.15.5. ANEXO IV -
- 25.15.6. ANEXO IV – Minuta do Contrato

Teixeiras, 15 de junho de 2026

MARIA AMÉLIA FARIA FIALHO MACHADO
SECRETÁRIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO

PAULO SERGIO DE OLIVEIRA
SECRETARIO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANA MARIA ALVES
SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL

SOLANGE APARECIDA DE ALMEIDA SILVA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E CONTROLADORIA

ANEXO – I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MERENDA ESCOLAR, ÁGUA MINERAL E RECARGA DE GALÕES, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TEIXEIRAS/MG**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição	Und.	Qtd.	Vlr. Unit.(R\$)	Vlr. Tot.(R\$)
0001	ABACAXI - Peso médio aproximado de 1,5 kg a unidade - Grau de maturação próprio para o consumo durante a semana da entrega, coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa SARC Nº 1 de 01 de fevereiro de 2002.	UND	750	11,40	8.550,00
0002	AÇAFRÃO. Embalagem de 10g - Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	200	3,20	640,00
0003	ACHOCOLATADO EM PO INSTANTANEO. EMBALAGEM DE 400g - Enriquecido com vitaminas e minerais, sem glúten, obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos, cascas de semente, pó homogêneo, cor própria, cheiro característico, sabor doce e próprio. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL). Ingredientes: Açúcar, Cacau, Extrato De Malte, Sal, Leite Em Pó Desnatado, Soro De Leite Em Pó, Vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 E Pp), Estabilizante Lecitina De Soja E Aromatizantes. Contém Glúten. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	UND	80	12,23	978,40
0004	AÇÚCAR CRISTAL 5KG - De primeira qualidade, cristalino, produto obtido de açúcar de cana, purificado por processo tecnológico adequado, classificado como açúcar amorfo de primeira. Deverá ser fabricado isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais, apresentando cor, odor e aspecto próprio do açúcar. Embalagem: sacos de polietileno atóxico. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	UND	1408	15,62	21.992,96
0005	ADOÇANTE LÍQUIDO 100ML - Adoçante líquido: Frasco com 100ml. Adoçante Dietético, composto de Aspartame; líquido. Suas Condições deverão estar de acordo com Resolução RDC 271/05 da Anvisa; Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Validade mínima de 12 meses, a partir da data da entrega.	UND	20	10,47	209,40



0006	ALHO TIPO EXTRA EM CABEÇA INTEIRA COM BULBO - Curados sem chocamento, graúdo, fresco com casca fina e brilhante, firme e intacto, com características íntegras de 1ª qualidade, sem apresentar alterações de cor. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes (não pode estar amarelado), devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. *O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Portaria MA nº 242 de 17/09/1992.	KG	500	19,25	9.625,00
0007	AMENDOIM GRANULADO TORRADO - 500G - Amendoim Granulado Torrado: Embalagem de 500g. Sem sal e sem casca. Ingredientes: Amendoim torrado e granulado. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega.	UND	60	12,19	731,40
0008	AMENDOIM MOÍDO - 500G - Amendoim Moído: Embalagem de 500g. Produto de boa qualidade, moído, em embalagem primária, saco polietileno atóxico. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega.	UND	170	10,22	1.737,40
0009	AMIDO DE MILHO - Embalagem de 500grs. - Sem glúten, 100% puro. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 10 meses à partir da entrega.	UND	100	4,03	403,00
0010	ARROZ, LONGO, FINO, TIPO 1 - PACOTE DE 5 kgs. - O produto deverá ser de primeira qualidade, tendo no mínimo 90% de grãos inteiros e limpos e limite máximo de 2% de impureza e materiais estranhos. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde. Embalagem: pacotes de polietileno com 05 quilos. Obrigatória a entrega do produto acondicionado em embalagem original. Proibido fracionamento do mesmo. Validade mínima de 6 meses à partir da entrega. *Produto sujeito a avaliação e recusa no ato da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA Nº6 de de 16/02/2009 e com a Instrução Normativa Nº2 de 06/02/2012.	UND	1500	21,82	32.730,00
0011	Atum ralado ou em pedaços com óleo comestível. LATA DE NO MÍNIMO 130G - o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (Decreto 12.342, de 27/09/78), constando obrigatoriamente de Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, sem glúten, sem pimenta e sem gordura trans. Características: com aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie. Ingredientes mínimos: atum, óleo vegetal e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que permitido pela legislação e que estejam declarados. Embalagem primária: embalagem aluminizada tipo Pouch (bolsa metálica flexível, esterilizável), atóxica, hermeticamente selada. Validade mínima na data da entrega 60 dias.	UND	50	9,39	469,50



0012	AVEIA EM FLOCOS FINOS. 100% cereal integral 400g - Impermeável, limpa, não violada e resistente. Ingredientes: aveia em flocos. Embalagem contendo informações nutricionais, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 5 meses à partir da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	PCT	100	12,27	1.227,00
0013	AZEITONA SEM CAROÇO - Azeitona sem caroço: Embalagem com peso líquido de 400g a 500g. Em conserva, ingredientes: azeitonas verdes sem caroço, salmoura, água, sal e acidulante ácido cítrico. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega.	UND	10	20,18	201,80
0014	BANANA PRATA. Inteira, casca lisa, sem rachaduras, boa qualidade, tamanho médio, livre de sujidades. Grau de amadurecimento próprio para consumo na semana de entrega, não pode estar com as pencas "despencando", nem com aparência escura, com aspecto de fruta "passada". Os alimentos devem ser pesados e etiquetados de preferência em caixas para evitar "machucar" a fruta no transporte. Obs.: Entrega Semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	590	3,70	2.183,00
0015	BATATA DOCE. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme e de coloração uniforme. Sem pontos pretos e isenta de bichos. Aroma, cor e sabor típico da espécie, tamanho médio, higienizada. Os alimentos devem ser pesados e etiquetados em embalagens plásticas separadas e transparentes para todas as escolas da Rede. Obs.: Entrega quinzenal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	200	5,14	1.028,00
0016	BATATA INGLESA. - Fresca, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda.	KG	1600	5,15	8.240,00
0017	BATATA PALHA 300G - Pacote com no mínimo 300g. Com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade: mínima de 02 meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega.	UND	80	14,59	1.167,20
0018	BISCOITO DE SAL O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante .EMBALAGEM: 700g - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca.Validade 06 meses à partir da entrega. Obs.:Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	760	9,25	7.030,00
0019	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Embalagem de 350g a 400g, contendo 3 pacotes. O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante: lecitina de soja, fermentos químicos:	UND	460	9,95	4.577,00



	bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.				
0020	BISCOITO POLVILHO PAPA OVO 450g - O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. Ingredientes:Ovo, fécula de mandioca, óleo vegetal de palma, água, sal, fermento químico bicarbonato de amônio e corantes. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca.Validade 06 meses à partir da entrega. Obs.:Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	600	16,24	9.744,00
0021	BISCOITO POLVILHO TRADICIONAL. - O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos e sal. EMBALAGEM: 450g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 06 meses à partir da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	980	16,73	16.395,40
0022	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO. Embalagem de 350g - O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. Sabor natural de coco. O produto deverá ser de qualidade e de paladar agradável ao consumo. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem plástica, resistente, fechada a vácuo, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 06 meses a partir da entrega.	UND	340	7,52	2.556,80
0023	BISCOITO SALGADO TIPO SALPET - Pacote de 200g. De boa qualidade, crocante e inteiro, ausente de biscoitos quebrados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade de no mínimo 06 meses, a partir da data da entrega.	UND	180	5,26	946,80
0024	Bombom de chocolate sortido - produzido com ingredientes de qualidade, composto por cobertura de chocolate ao leite e recheios variados, acondicionado individualmente em embalagem própria e lacrada. O produto deverá apresentar características sensoriais normais de cor, sabor, aroma e textura, estar íntegro, sem sinais de derretimento excessivo, umidade, mofo, alteração de odor ou quaisquer indícios de deterioração. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	PCT	20	62,64	1.252,80
0025	CACAU EM PÓ, com 50%.Embalagem com peso de 200g - Ingredientes: cacau em pó, emulsificante lectina. Embalados em caixa de papel. Validade	UND	700	14,60	10.220,00



	mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega mensal.				
0026	CANELA em pó fina - e homogênea, embalagem de 8g. Proveniente de cascas sãs, limpas e secas, com aspecto cheiro aromático e sabor próprio. Deve conter o prazo de validade na embalagem atóxica e resistente, validade mínima de 4 meses.	UND	100	3,10	310,00
0027	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, EM PEDAÇOS OU MOÏDA CORTE DE ACÉM - . Características: cor vermelha não muito clara nem muito escura, nunca azulada, suculenta, sem gordura sem nervo, de fácil cozimento e não poderá estar congelada. Produto tem que estar obrigatoriamente etiquetado, em pacotes de 1kg, com data de embalo, nome do corte e validade do produto. *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	1500	36,14	54.210,00
0028	CARNE SUÍNA – PERNIL EM PEDAÇOS OU MOÏDA, MOÏDA (A critério do pedido feito pela SEMED) - MOÏDA (A critério do pedido feito pela SEMED) sem osso com aspecto característico de carne fresca com pouca gordura e sem nervos e não poderá estar congelada. Produto tem que estar obrigatoriamente etiquetado, em pacotes de 1kg, com data de embalo, nome do corte e validade do produto. *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	700	18,40	12.880,00
0029	CEBOLA - Unidades de tamanho médio e grande, casca lisa, sem lesões ou sinais de apodrecimentos. Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos).	KG	460	5,70	2.622,00
0030	CENOURA - Inteiras, casca lisa, sem rachaduras, boa qualidade, tamanho médio, livre de sujidades. Grau de amadurecimento próprio para consumo. Os gêneros devem ser pesadas e etiquetadas. Obs.: Entrega Semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	300	7,35	2.205,00
0031	COCO SECO EM FLOCOS, UMIDO E ADOÇADO, Embalagem de 100g - com carimbo de inspeção, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. O produto deverá ser do tipo simples (sem misturas). Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	200	6,92	1.384,00
0032	Colorau (urucum) embalagem plástica com 500 g - pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Obs.: Entrega mensal nas instituições educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	UND	100	4,39	439,00
0033	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO RESFRIADO 1 KG. - Sem tempero. Coloração: branca. odor e textura característicos, deve conter o selo do SIF (Serviço de	KG	400	10,29	4.116,00



	Inspeção Federal) e ser transportado em veículo adequado, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO. Validade Mínima de 06 (seis) meses à partir da entrega do produto. *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima. Obs.:Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.				
0034	CREME DE LEITE UHT. Embalagem de 200grs. - Tetra pack, com media de 20% de gordura. Validade mínima de 03 meses à partir da entrega.	UND	550	4,07	2.238,50
0035	ERVA DOCE, TEMPERO - homogêneo, coloração intensa, embalagem plástica com 8 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	200	3,01	602,00
0036	EXTRATO DE TOMATE concentrado 300g, tipo1. - 100% natural, elaborado a partir de tomates frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar e sal. Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade de 01 ano. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	1700	3,29	5.593,00
0037	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA; Embalagem de 1 kg - com carimbo de inspeção, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. O produto deverá ser do tipo simples (sem misturas) Grupo: seca; Subgrupo: fina; Classe: Tipo: 1 Umidade: máximo 13%. Odor, cor e aspecto característico do produto; não conter matérias estranhas ao produto, em desacordo com a legislação em vigor, do Ministério da Saúde; não conter insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Validade mínima de 4 meses à partir da entrega.	UND	200	7,17	1.434,00
0038	Farinha de milho amarela com flocos íntegros: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p; com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de proteínas. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de 500 gramas, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Validade de 06 meses após data de fabricação.	UND	500	3,08	1.540,00
0039	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. - Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser de qualidade especial, ter aspecto de pó fino branco com cheiro e sabor próprio sem aditivos. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 03 meses à partir da entrega.	UND	600	4,91	2.946,00



0040	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. - Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser de qualidade especial, ter aspecto de pó fino branco com cheiro e sabor próprio sem aditivos. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 03 meses à partir da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA Nº8 de 02/06/2005 e com a Instrução Normativa MAPA Nº31 de 18/10/2005.	UND	100	6,17	617,00
0041	FEIJÃO VERMELHO. Safra nova, isentos de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Os gêneros devem ser pesados e acondicionados em sacos limpos, resistentes e de preferência transparentes. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	200	7,53	1.506,00
0042	FERMENTO DE PÃO 10 G - Embalagem deverá seguir normas de rotulagem completa. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 meses à partir da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior	UND	100	1,30	130,00
0043	FERMENTO químico EM PÓ Lata 250grs. - Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem glúten, prazo de validade. Embalagem deverá seguir normas de rotulagem completa. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 meses à partir da entrega.	UND	310	12,55	3.890,50
0044	Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 12 meses e com data de embalameto não superior a 60 dias.	UND	510	4,45	2.269,50
0045	GALÃO DE ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, 20 LITROS, COMPLETO (GALÃO + ÁGUA) - Galão plástico de água mineral de 20 litros, cheio e lacrado, retornável.	UND	15	40,29	604,35
0046	GOIABA - Boa qualidade, casca integra polpa vermelha, tamanho grande, livre de sujidade, sem partes amassadas e estragadas. Grau de amadurecimento próprio para consumo. Peso médio de 100g. Os gêneros devem ser pesados e etiquetados (peso, nome do produtor e data da colheita. Obs.: Entrega na safra nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	170	7,85	1.334,50
0047	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO - Embalagem sachê individual de 120g. Com polpa de fruta SABOR MORANGO, com especificação no rótulo de informações nutricionais e teor de Cálcio, com no mínimo 15% das necessidades do mineral em um dia, parcialmente desnatado padronizado e açúcar cristal,	UND	5700	1,80	10.260,00



	polpa de morango. Contendo carimbo do SIF. Validade mínima 30 dias a partir da data da entrega. *O produto estará sujeito a avaliação no ato da entrega e não serão toleradas embalagens furadas, cheiro que não seja característico do produto. Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.				
0048	LARANJA PERA PADRÃO MÉDIO - Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passadas). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	3290	3,70	12.173,00
0049	LEITE CONDENSADO - EMBALAGEM DE 395 GRS. - Na embalagem deve conter o selo do registro no SIF, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 30 dias a partir da entrega.	UND	80	7,65	612,00
0050	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Embalagem de 400g. - Instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, ingredientes: leite em pó integral e lecitina de soja, embalado em embalagem plástica, metalizada, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, rotulo contendo as seguintes informações: nome e endereço da empresa, identificação completa do produto, com peso líquido, lote, data de fabricação, data de validade. Validade mínima 6 meses à partir da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	540	16,38	8.845,20
0051	LEITE LONGA VIDA - integral UHT. Embalagem 1 litro - - LEITE LONGA VIDA - integral UHT. Embalagem 1 litro - Tetra Pack, com carimbo do SIF, sem glúten. Caixa com 12 unidades. Embalagem deve conter o selo do registro no SIF, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Nº telefone contato serviço ao consumidor. Validade mínima de 04 meses à partir da entrega. *O produto estará sujeito a avaliação no ato da entrega e não serão toleradas embalagens furadas ou estufadas, cheiro que não seja característico do produto, podendo ser rejeitado.	LT	10700	6,00	64.200,00
0052	LEITE LONGA VIDA ZERO LACTOSE - integral UHT. Embalagem 1 litro SEM LACTOSE - Tetra Pack, com carimbo do SIF, sem glúten. Embalagem deve conter o selo do registro no SIF, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Nº telefone contato serviço ao consumidor. Validade mínima de 04 meses à partir da entrega.	UND	120	7,31	877,20
0053	LINGUIÇA DE PORCO - sem excesso de gordura, sem pimenta, com cheiro característico de carne fresca, de 1ª qualidade. Embalagem de 1 Kg deve conter o selo de registro no SIF, embalagem plástica atóxica com data de empacotamento e validade visíveis, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Deve ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, Não poderá estar congelada no ato da entrega. Validade mínima 60 dias à partir da entrega.	KG	150	17,60	2.640,00
0054	LINGUIÇA DE PORCO 5kg - sem excesso de gordura, sem pimenta, com cheiro característico de carne	PCT	120	88,92	10.670,40



	fresca, de 1ª qualidade. Embalagem de 5 Kg deve conter o selo de registro no SIF, embalagem plástica atóxica com data de empacotamento e validade visíveis, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Deve ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração. Não poderá estar congelada no ato da entrega. Validade mínima 30 dias à partir da entrega.				
0055	LOURO, TEMPERO, FOLHAS embalagem plástica com 5 g - coloração intensa, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Obs.: Entrega mensal nas instituições educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	UND	200	2,83	566,00
0056	MAÇA NACIONAL - Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana da entrega), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.*O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 5 de 09/02/2006	KG	5325	7,31	38.925,75
0057	MACARRÃO SÊMOLA TIPO AVE MARIA COM OVOS - EMBALAGEM 500 GRS. - Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade Mínima de 01 ano.	UND	500	4,77	2.385,00
0058	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE COM OVOS - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRS. - Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto. Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 01 ano.	UND	600	5,24	3.144,00
0059	MACARRÃO SÊMOLA TIPO LASANHA COM OVOS - EMBALAGEM DE 500 GRS. - Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. Validade de 01 ano.	UND	100	10,72	1.072,00
0060	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PAI NOSSO COM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais,	UND	500	4,76	2.380,00



	ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade Mínima de 01 ano				
0061	MACARRÃO sêmola tipo Parafuso com ovos. Embalagem de 500g. - MACARRÃO sêmola tipo Parafuso com ovos. Embalagem de 500g. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 01 ano.	UND	500	5,51	2.755,00
0062	MACARRÃO sêmola tipo PENNE com ovos E VEGETAIS. - Embalagem de 500g. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca.	UND	200	4,32	864,00
0063	MAIONESE - Embalagem de 500g. Maionese, emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais, composta de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, acidulantes, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrantes, antioxidantes e corante, de consistência cremosa, apresentando cor amarelada, com cheiro e sabor característicos, embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	UND	60	10,73	643,80
0064	MAMÃO TIPO FORMOSA - Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá estar fora do grau de maturação (próprio para o consumo durante a semana da entrega), coloração, formato específico do produto. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 04 de 22/01/2010.	KG	800	5,10	4.080,00
0065	MANGA PALMER. - Fruto de boa qualidade, grau de maturação adequado para o consumo, fruto de tamanho médio, com aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados).	KG	500	6,95	3.475,00
0066	MANJERICÃO, TEMPERO SECO, EMBALAGEM 5G - , coloração intensa, embalagem plástica com 5 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Obs.: Entrega mensal nas instituições educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	UND	200	2,41	482,00
0067	MANTEIGA PURA COM SAL. EMBALAGEM 500g - Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum. Deve conter dados de	UND	12	25,47	305,64



	identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em embalagens íntegras e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante).				
0068	MARGARINA VEGETAL. com óleo interesterificado, com sal (no máximo de 35% a 36% de lipídeos). - Feita com óleos 100% vegetais e corantes naturais. Embalagem de 500g. Produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras vegetais de qualidade. Validade mínima de 4 meses à partir da data da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior. Sugestão de Marcas com a especificação (BECCEL 100% a base de plantas ou/e Quly Light).	UND	410	9,88	4.050,80
0069	Massa pronta para bolo - sabores sortidos entre: chocolate, festa, leite condensado, chocolate branco e cenoura: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência, informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca sabor. Pacote de 400 gramas.	UND	220	5,95	1.309,00
0070	MELANCIA - Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação e pode ser rejeitado no ato da entrega.	KG	3890	3,80	14.782,00
0071	MILHO BRANCO para canjica. - Embalagem de 500g contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses à partir da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Portaria MA nº 109 de 24/02/1989.	UND	280	4,14	1.159,20
0072	MILHO DE PIPOCA PREMIUM TIPO 1 - Embalagem de 500g. contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 10 meses a partir da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 61 de 22/12/2011 e com a Instrução Normativa MAPA nº 04 de 26/02/2014	UND	480	4,06	1.948,80
0073	MILHO PARA CANJIQUINHA AMARELA - Pacote de 1 Kg. Contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 4 meses a partir da entrega	UND	300	4,15	1.245,00
0074	MILHO VERDE EM CONSERVA - EMBALAGEM 170GRS. PESO DRENADO (SACHE OU LATA) - Acondicionado em recipiente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Selo Registro no MS de acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78). Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega.	UND	470	3,72	1.748,40
0075	MORTADELA FATIADA - Ingredientes básicos: Carne bovina, toucinho, amido, proteína vegetal, sal lactado de sódio (estabilizante), glutamato monossódico, antioxidante, e conservadores, óleos essenciais e especiarias condimentos naturais. As matérias primas (carnes cruas e gorduras) e o produto elaborado devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios, de forma que não	KG	80	10,72	857,60



	fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características sensoriais: textura, cor, sabor e odor: característicos. De consistência firme, não pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10°C. Validade mínima de 03 dias, a partir da data de entrega. O produto deve ser fatiado, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas.				
0076	MUÇARELA, QUEIJO. Fatiado ou inteiro - conforme solicitação prévia. Produto de primeira qualidade, embalagem em filme PVC transparente, atóxico, com identificação do produto de validade, conservado em ambiente refrigerado de 0 a 10°C. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com legislação sanitária em vigor. Validade não inferior a 15 dias a partir da data de entrega.	KG	310	49,05	15.205,50
0077	Óleo de Soja refinado, pet plástico de 900 ml, produto de soja, tendo sofrido processo tecnológico adequado de 1ª qualidade.	UND	1530	8,14	12.454,20
0078	ORÉGANO. Embalagem de 10g - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	100	2,83	283,00
0079	OVOS DE GALINHA TIPO BRANCO, EXTRA GRANDE CLASSE A. - Embalagem com 30 unidades (pente), contendo informações nutricionais no rótulo. A embalagem deve estar envolta por material plástico. *O produto deverá ter aparência de fresco, não ter sinais de mofo na casca nem cheiro estranho, sendo condicionado à avaliação no ato da entrega, podendo ser rejeitado. Obrigatória a entrega do produto acondicionado em embalagem original, contendo data de validade, com Registro no Ministério da Agricultura. Proibido fracionamento do mesmo. Validade mínima de 20 dias a partir da entrega.	UND	340	22,58	7.677,20
0080	PAÇOCA 750G - Embalagem de no mínimo 750g. Tipo tablete. Embalados individualmente (18g a 22g). Devem estar acondicionados em uma embalagem externa contendo 50 unidades. Doce feito à base de amendoim torrado e moído de boa qualidade, sem presença de parasitas, sujidades entre outros. A Embalagem deve ser projetada para uma melhor conservação, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	UND	60	23,80	1.428,00
0081	PÃO BISNAGA 300g - . Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	400	5,84	2.336,00
0082	Pão de forma LEITE Pacote com 450g. - Massa leve, farinha de trigo / FARINHA DE TRIGO fermento/sal/açúcar, LEITE, gordura tipo vegetal e	PCT	410	8,34	3.419,40



	água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de Proibido fracionamento do mesmo.				
0083	PÃO DE HAMBURGUER. Pacote com 600g - PÃO DE HAMBURGUER. Pacote com 600g. Deverá conter 10 unidades nos pacotes. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 dias à partir da entrega. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	300	11,49	3.447,00
0084	PÃO DE SAL - Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Unidade: peso médio de 50g. O produto deverá estar fresco, com características de cor, odor e sabor compatível com o produto e adequado ao consumo. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos ou insetos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Validade mínima de 24 horas a partir da entrega	KG	3300	14,65	48.345,00
0085	PÃO DOCE, TIPO HOT DOG. Pacote com 600 g. Deverá conter 10 unidades no pacote - Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 15 dias à partir da entrega. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	850	9,67	8.219,50
0086	PEITO DE FRANGO congelado. Embalagem de 1 Kg. - De 1ª qualidade, sem excesso de água. Coloração: branca. odor e textura característicos. Embalagem deve conter o selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Deve ser transportado em veículo adequado, ou seja, sobre refrigeração. Validade no mínimo de 06 meses à partir da entrega. *Produto sujeito a avaliação e será rejeitado na entrega caso não atenda as especificações acima.	KG	2560	14,16	36.249,60



0087	PÓ DE CAFÉ TRADICIONAL: - Embalagem a vácuo de 500g - 100% CAFÉ, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído. Tipo de Café: gosto predominante de café arábica. Aroma e Sabor: característico do produto. COM SELO DE PUREZA E QUALIDADE ABIC E/OU LAUDO EMITIDO POR LABORATÓRIO CREDENCIADO PELA REBLAS/ANVISA OU PELO MAPA. Validade mínima 10 meses a partir da entrega	UND	3100	30,20	93.620,00
0088	Polpa de frutas variadas - sem aditivos químicos, sem adição de açúcar. Pré-homogeneizada para fácil diluição. Embalagem de 1 kg contendo datas de fabricação e validade impressas na embalagem individualizado.	UND	300	29,92	8.976,00
0089	POLVILHO AZEDO. Embalagem de 1kg - Contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano.	UND	100	14,43	1.443,00
0090	POLVILHO DOCE. Embalagem de 1kg - Contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 10 meses à partir da entrega.	UND	100	12,50	1.250,00
0091	PRESUNTO COZIDO FATIADO - obtido do pernil ou outra parte do suíno sadio; isento de sujidades, parasitas e larvas. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-8 (decreto 12.486 de 20/10/78). O produto elaborado deve ser manipulado, armazenado e transportado em local próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características sensoriais: textura, cor, sabor e odor: característicos. De consistência firme, não pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10°C. Validade mínima de 03 dias, a partir da data de entrega. O produto deve ser fatiado, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas.	KG	90	21,91	1.971,90
0092	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA TIPO ESCURA - Com embalagem de 300g. Tipo carne branca, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Sacos plásticos vedados, devidamente identificada com nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 4 meses	UND	50	10,90	545,00
0093	RECARGA DE AGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, 20 LITROS. - Água mineral sem gás, acondicionada em galão de 20 litros, com tampa e lacre intactos.	UND	550	16,01	8.805,50
0094	REFRIGERANTE 2L - Embalagem com 2L. Sabores diversos. Embalagem plástica, transparente, de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, com açúcar em sua composição, constando identificação do produto, informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante, a data de fabricação e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima 06 meses, a partir da data da entrega.	UND	400	8,11	3.244,00
0095	Sal refinado: iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Peso líquido de 1 kg. Embalagem: saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e	UND	430	4,13	1.775,90



	procedência, número do lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
0096	Salsicha tipo hot dog - congelada com no máximo 20% p/p de lipídios. Com aspectos característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 40g, por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto.	KG	250	12,42	3.105,00
0097	SARDINHA EM LATA - Sardinhas ao proprio suco com óleo cosmetível. Peso liquido 125g e peso drenado 84g. Tem que conter o nome SARDINHA na lata. Ingredientes: Sardinhas, líquido de constituição (ao proprio suco), óleo cosmetível e sal. Embalagem sem danos fisicos, com estado integro, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, contato para atendimento ao consumidor. Registro no Ministerio da Agricultura e presença de SIF. Com Sistema abre facil. Validade mínima de 1 ano. Produto sujeito a avaliação e será rejeitado na entrega caso não atenda as especificações acima.	UND	60	6,68	400,80
0098	SUCO DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS) NÉCTAR, ACONDICIONADO EM CAIXA TETRA PACK, 1L. - tampa rosqueável - Deverá apresentar no mínimo 45% de polpa de fruta, não conter conservantes e ingredientes artificiais. Embalagem íntegra, sem amassados ou rachaduras. O produto deverá apresentar características de acordo com a descrição do fabricante. Validade de no mínimo de 1 mês a partir da data de entrega.	UND	550	7,38	4.059,00
0099	TEMPERO DE ALHO E SAL - Pote de no mínimo 250g. com mínimo de 10% de alho. Produto de boa qualidade, completo, apresentando em sua composição alho e condimentos próprios. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto, marca e sabor visíveis. Validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega.	UND	25	6,71	167,75
0100	TOMATE TIPO MAÇA - Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução. Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação e pode ser rejeitado no ato da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Portaria MA nº 553 de 30/08/1995.	KG	530	7,57	4.012,10
0101	TRIGO PARA QUIBE - EMBALAGEM DE 500 GRS. - Grãos limpos processados embalagem em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto sujeito a avaliação e será rejeitado na entrega caso não atenda as especificações acima. Validade mínima 04 meses a partir da entrega.	UND	100	8,39	839,00

0102	Uva fresca - De primeira qualidade, apresentando grau de maturação adequado para consumo, com bagos firmes, íntegros e bem desenvolvidos. Deve possuir coloração característica da variedade, estar limpa, isenta de sujidades, resíduos, partes deterioradas, amassadas, rachadas, mofadas ou com sinais de apodrecimento. Não deverá apresentar danos causados por pragas, doenças ou manuseio inadequado. Acondicionada de forma a garantir a conservação, transporte e entrega em perfeitas condições de consumo, atendendo às normas sanitárias vigentes.	KG	100	30,62	3.062,00
0103	UVA PASSAS - Embalagem de 200g contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses à partir da entrega.	UND	300	10,38	3.114,00
0104	VINAGRE DE ALCOOL - Embalagem PET DE 750ml. contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses à partir da entrega.	UND	100	2,61	261,00

OBS: Havendo qualquer discordância entre a descrição e a unidade de medida e descrição da plataforma e a do Edital, prevalecerá a descrição e unidade de medida constante no Edital.

OS ITENS OFERTADOS DEVEM CONTER AS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO TERMO DE REFERÊNCIA, O MUNICÍPIO NÃO ACEITARÁ ITENS COM CARACTERÍSTICAS INFERIORES, SOMENTE COM CARACTERÍSTICAS IGUAIS OU SUPERIORES. ADEMAIS, PODERÃO SER APROVADAS VARIAÇÕES NAS ESPECIFICAÇÕES E GRAMATURA DOS ITENS, PARA ADEQUAÇÃO AOS PADRÕES DE CADA FABRICANTE, DESDE QUE NÃO SE CONFIGURE PERDA DE QUALIDADE EM RELAÇÃO ÀS ESPECIFICAÇÕES ORIGINAIS.

- 1.2. **VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 725.881,35 (Setecentos e vinte e cinco mil, oitocentos e oitenta e um reais e trinta e cinco centavos).**
- 1.3. Para critério de aceitabilidade, será considerado o **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 1.4. Os itens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, não se enquadrando como bens de luxo, conforme Decreto Municipal nº 553/2024.
- 1.5. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano, contado a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, inclusive o quantitativo, conforme estabelecido pelos artigos 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 1.6. O prazo de vigência da ARP será contado do primeiro dia útil subsequente à assinatura da ARP.
- 1.7. A Minuta da ARP (Anexo III), oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.8. Considera-se competente para participar deste certame, a empresa que possui em sua Classificação Nacional das Atividades Econômicas, atividades relacionadas ao objeto desta licitação e devidamente licenciada pelos órgãos competentes.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios das diversas Secretarias Municipais de Teixeira/MG, com destaque para a Secretaria

Municipal de Educação, responsável pela oferta da alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e demais normativos aplicáveis.

- 2.2. Ademais, a Lei nº 8.069/1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA), em seu art. 4º, estabelece que é dever do Poder Público assegurar, com absoluta prioridade, a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, dentre eles os direitos à alimentação e à educação. Nesse sentido, a presente contratação contribuirá para o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Educação, especialmente no que se refere à alimentação escolar, sem prejuízo do atendimento das necessidades das demais Secretarias Municipais, no desenvolvimento de suas atividades e ações institucionais.
- 2.3. No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, a presente contratação também visa atender às diretrizes da Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), destinado a contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da rede pública de ensino. Além disso, os gêneros alimentícios adquiridos atenderão às necessidades das demais Secretarias Municipais, garantindo suporte às atividades, programas, projetos e ações desenvolvidas pela Administração Pública Municipal.
- 2.4. Assim, a contratação dos gêneros alimentícios permitirá atender de forma adequada e contínua às demandas das Secretarias Municipais de Teixeira/MG, incluindo o preparo das refeições destinadas aos alunos da rede municipal de ensino, bem como o fornecimento de alimentação necessária à execução de programas, projetos, eventos, capacitações e demais ações institucionais. Dessa forma, busca-se assegurar a continuidade dos serviços públicos, o atendimento ao interesse público e o cumprimento das disposições legais aplicáveis.
- 2.5. Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, mostra-se necessária para assegurar o atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Teixeira/MG, garantindo o fornecimento adequado de alimentos para o desenvolvimento de programas, projetos, eventos, atividades institucionais e demais ações da Administração Pública. No âmbito da Secretaria Municipal de Educação, a contratação contribuirá para o preparo das refeições destinadas aos alunos da rede municipal de ensino, promovendo alimentação adequada e auxiliando no processo de aprendizagem, em conformidade com as disposições legais aplicáveis.
- 2.6. A realização de processo licitatório assegura a ampla competitividade entre os fornecedores, possibilitando a obtenção dos gêneros alimentícios com preços vantajosos e em conformidade com os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. Além disso, promove a transparência na aplicação dos recursos públicos, demonstrando responsabilidade na gestão administrativa e garantindo o adequado atendimento das demandas das Secretarias Municipais.
- 2.7. A adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) justifica-se pela necessidade de contratações futuras e parceladas, em razão da natureza contínua e variável da demanda de gêneros alimentícios das diversas Secretarias Municipais. O sistema possibilita maior flexibilidade no gerenciamento das aquisições, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo desperdícios e assegurando maior eficiência, economicidade e planejamento na aplicação dos recursos públicos.
- 2.8. A presente contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, pelo Decreto Municipal nº 553/2024, bem como pelas demais normas e disposições legais aplicáveis à matéria e pelas condições estabelecidas no respectivo Edital e seus anexos.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 3.1. A solução A solução proposta consiste na realização de Pregão Eletrônico para Registro de Preços visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Teixeira/MG. Os produtos serão utilizados na execução de programas, projetos, eventos, ações institucionais, atividades administrativas e demais serviços desenvolvidos pela Administração Municipal, incluindo o fornecimento de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, quando aplicável.
- 3.2. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais adequada, considerando a natureza contínua e variável da demanda, permitindo aquisições parceladas de acordo com as necessidades efetivamente verificadas durante a vigência da ata. Tal solução proporciona maior eficiência no planejamento das contratações, evita a formação de estoques excessivos, reduz desperdícios e possibilita melhor gestão dos recursos públicos
- 3.3. Além disso, o Pregão Eletrônico, aliado ao Sistema de Registro de Preços, assegura ampla competitividade entre os fornecedores, maior transparência, celeridade processual, economicidade e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, atendendo aos princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.
- 3.4. Essa modalidade responde de modo efetivo às necessidades da Administração Municipal, pois permite maior flexibilidade na gestão dos estoques e das aquisições, que poderão ser realizadas de forma parcelada e conforme a demanda efetivamente verificada por cada Secretaria. Tal característica é especialmente importante em razão da natureza perecível de diversos gêneros alimentícios, contribuindo para a redução de perdas, desperdícios e custos desnecessários com armazenamento. Além disso, o Sistema de Registro de Preços possibilita maior agilidade na reposição dos itens e melhor adequação às variações de consumo decorrentes das atividades, programas, projetos, eventos e demais ações desenvolvidas pelos órgãos municipais, incluindo as demandas relacionadas à alimentação escolar da rede municipal de ensino.
- 3.5. O Pregão Eletrônico amplia a competitividade e assegura a participação transparente de fornecedores de diferentes portes, incluindo microempresas, empresas de pequeno porte, cooperativas e demais interessados que atendam aos requisitos estabelecidos no edital, promovendo a concorrência isonômica, a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração e o desenvolvimento econômico local e regional, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e sustentabilidade.
- 3.6. A solução confere amplo controle da qualidade dos gêneros alimentícios adquiridos, exigindo que os fornecedores atendam rigorosamente às condições de transporte, armazenamento, acondicionamento, higienização, rotulagem e prazo de validade dos produtos, em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais regulamentações aplicáveis. Dessa forma, busca-se garantir a segurança alimentar, a qualidade dos produtos fornecidos e o adequado atendimento às necessidades das Secretarias Municipais, incluindo as demandas relacionadas à alimentação escolar da rede municipal de ensino.

- 3.7. O modelo proposto viabiliza a aquisição de uma ampla variedade de gêneros alimentícios, incluindo frutas, verduras, legumes, carnes, laticínios, ovos, pães, bebidas e demais produtos necessários ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais. A diversidade dos itens possibilita o adequado suprimento das atividades, programas, projetos e ações desenvolvidas pela Administração Pública, bem como a elaboração de cardápios variados e nutricionalmente equilibrados para a alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes e normativas aplicáveis. Nos termos do Art. 3º do Decreto Federal nº 11.462, de 31 de março de 2023, a demanda apresenta as seguintes características:
- 3.8. É conveniente que a aquisição ocorra de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração Municipal, de modo a evitar a formação de estoques elevados, reduzir riscos de perdas e desperdícios, especialmente em relação aos produtos perecíveis, e garantir o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios para atendimento das demandas das Secretarias Municipais, programas, projetos, eventos e demais ações institucionais.
- 3.9. Os itens a serem adquiridos caracterizam-se como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, e do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Ademais, o objeto da contratação não se enquadra na categoria de bens de luxo, conforme disposto no Decreto Federal nº 10.818/2021 e no Decreto Municipal nº 553/2024, tratando-se de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades da Administração Municipal e à execução de suas atividades institucionais.
- 3.10. Dessa forma, a contratação por meio de Pregão Eletrônico, na forma de Sistema de Registro de Preços, mostra-se a solução mais adequada para atender às demandas das Secretarias Municipais de Teixeira/MG, assegurando economicidade, eficiência, planejamento, transparência e regularidade nas aquisições, bem como o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários à execução das atividades, programas, projetos, eventos e demais ações institucionais da Administração Municipal.
- 3.11. Na Emissão das Notas Fiscais, a descrição dos itens deverá estar conforme ordem de serviço, qualquer dúvida entrar em contato com o Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Teixeira, pelo telefone (31) 3897-0151, para eventuais explicações.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados, no que couber, os requisitos previstos no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e demais normativos aplicáveis, visando à promoção do desenvolvimento sustentável, à utilização racional dos recursos públicos, à redução de impactos ambientais e ao incentivo de práticas sustentáveis na cadeia de fornecimento dos gêneros alimentícios.
- 4.2. Sempre que compatível com o objeto, com a competitividade do certame e com a vantajosidade para a Administração, poderá ser incentivada a participação de fornecedores que adotem práticas sustentáveis em seus processos produtivos e logísticos, tais como a oferta de produtos oriundos da agricultura familiar, de sistemas de produção sustentável ou que utilizem embalagens recicláveis, reutilizáveis ou ambientalmente adequadas, observadas as disposições legais aplicáveis e sem restrição indevida à competitividade do certame.

Contratações Sustentáveis:

- 4.3. Em observância aos princípios da sustentabilidade e, no que couber, às disposições da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, os gêneros alimentícios deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagens recicláveis, reutilizáveis ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental, desde que garantam a adequada proteção, conservação, transporte e armazenamento dos produtos, preservando suas características e condições de consumo.

Subcontratação

- 4.4. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, tendo em vista que a execução do fornecimento deverá ser realizada diretamente pela contratada, a qual permanecerá integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações assumidas, observadas as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e no respectivo instrumento contratual.

Garantia da contratação

- 4.5. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 4.6. Para garantir o adequado atendimento da necessidade especificada, qual seja o fornecimento contínuo, seguro e de qualidade de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais, incluindo a alimentação escolar da rede municipal de ensino, é fundamental estabelecer requisitos que contemplem qualidade, segurança alimentar, conformidade normativa, condições adequadas de armazenamento e transporte, bem como práticas sustentáveis, sem impor exigências que restrinjam injustificadamente a competitividade do certame.
- 4.7. O primeiro requisito essencial é que todos os gêneros alimentícios fornecidos estejam em conformidade com a legislação sanitária e de segurança alimentar vigente, observando as normas expedidas pelos órgãos competentes, especialmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicáveis. Os produtos deverão atender aos requisitos relativos à produção, processamento, manipulação, acondicionamento, transporte, armazenamento e comercialização, garantindo sua qualidade, integridade e segurança para o consumo. Para os produtos de origem animal, tais como carnes, ovos, leite e derivados, deverão ser observadas as exigências legais referentes à inspeção sanitária, conservação, acondicionamento e transporte, bem como a apresentação dos registros e certificações exigidos pela legislação vigente.
- 4.8. No que se refere à qualidade dos produtos, os gêneros alimentícios deverão apresentar adequada procedência, frescor, prazo de validade compatível com o consumo, integridade das embalagens e condições apropriadas para utilização, observadas as normas sanitárias vigentes. Quando destinados à alimentação escolar, os produtos deverão atender às diretrizes e exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), possibilitando a elaboração de cardápios nutricionalmente adequados e compatíveis com as necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.
- 4.9. A diversidade dos gêneros alimentícios constitui requisito importante da contratação, devendo contemplar produtos de diferentes grupos alimentares, tais como frutas, verduras, legumes, pães, carnes, laticínios e derivados, ovos, bebidas, cereais, farináceos, temperos e demais itens necessários ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais. A variedade dos produtos visa assegurar o adequado suprimento das atividades, programas, projetos e ações desenvolvidas pela Administração Pública, bem como possibilitar, quando destinados à alimentação escolar, a elaboração de cardápios equilibrados e compatíveis com as orientações nutricionais aplicáveis.
- 4.10. Quanto às condições de entrega e conservação, é imprescindível assegurar transporte, manipulação e armazenamento adequados, em conformidade com as normas técnicas da ANVISA e com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990). Todos os insumos deverão conter identificação clara

de lote, procedência, prazo de validade e rastreabilidade, com especial atenção aos produtos perecíveis e de origem animal:

- 4.10.1 A observância de práticas sustentáveis também se mostra relevante para a presente contratação. Nesse sentido, deverão ser incentivadas medidas que contribuam para a redução dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento dos gêneros alimentícios, tais como a utilização de embalagens recicláveis ou reutilizáveis, quando tecnicamente viável, a redução da geração de resíduos, o combate ao desperdício de alimentos e a adoção de práticas ambientalmente adequadas de descarte, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010, e demais normas aplicáveis.
- 4.10.2 Todos os itens entregues devem atender plenamente às normas de rotulagem estabelecidas pela ANVISA e pelo MAPA, incluindo informações sobre composição, alergênicos, valores nutricionais, origem e lote. Itens perecíveis devem ser entregues dentro do prazo de validade e em perfeitas condições de consumo, assegurando a manutenção da qualidade nutricional e sensorial.
- 4.10.3 Em síntese, os requisitos fundamentais da presente contratação estão ancorados na conformidade legal e normativa, na garantia da qualidade dos produtos, na segurança alimentar, nas adequadas condições de armazenamento, transporte e entrega, na incorporação de práticas sustentáveis, bem como na observância dos princípios da economicidade, eficiência e interesse público, preservando a competitividade do certame e assegurando o adequado atendimento das demandas das Secretarias Municipais. Quando destinados à alimentação escolar, os gêneros alimentícios deverão observar, ainda, as diretrizes e exigências aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

DA EXIGÊNCIA DA AMOSTRAGEM:

- 5.1. Quanto Quando não for possível aferir a qualidade, as características ou a conformidade do produto apenas por meio da descrição, marca ou documentação apresentada pelo licitante, poderá ser exigida, do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, a apresentação de amostra dos itens ofertados, observadas as especificações, características físicas, composição, acondicionamento e embalagens descritas neste Termo de Referência, para fins de análise e aprovação pela Administração.
- 5.2. A amostra quando exigida, deverá ser entregue no local indicado pela Administração, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da data da solicitação formal, para avaliação quanto ao atendimento das especificações constantes neste Termo de Referência. O não atendimento da solicitação no prazo estabelecido, ou a reprovação da amostra apresentada, poderá ensejar a desclassificação da proposta, observados o contraditório e a ampla defesa, quando cabíveis.
- 5.3. As amostras deverão ser apresentadas em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, observando, quando aplicável, os requisitos de peso, composição, embalagem, rotulagem, prazo de validade, características físicas, organolépticas e demais características qualitativas exigidas para cada item. A análise das amostras terá por finalidade verificar a compatibilidade dos produtos ofertados com as especificações estabelecidas pela Administração.
- 5.4. As amostras serão avaliadas quanto ao atendimento das especificações técnicas e dos padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência. Para fins de análise, poderão ser abertas, manuseadas, submetidas a testes, cortes, seções, preparo, cocção e degustação, quando necessário, a fim de verificar suas características físicas, sensoriais, qualitativas e a conformidade com as exigências da Administração.
- 5.5. Na hipótese de não apresentação da amostra no prazo estabelecido, de atraso injustificado na entrega ou de apresentação de amostra em desacordo com as especificações e requisitos previstos neste

Termo de Referência e no Edital, a proposta do licitante poderá ser recusada, observadas as disposições legais e as regras do certame.

- 5.6. Caso a amostra apresentada pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar seja reprovada ou não atenda às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, o(a) Pregoeiro(a) procederá à análise da proposta subsequente, observada a ordem de classificação. O mesmo procedimento será adotado sucessivamente até que seja identificada proposta que atenda integralmente às exigências do Edital e às especificações técnicas do objeto.
- 5.7. As amostras colocadas à disposição da Administração poderão ser abertas, manuseadas, submetidas a testes e retiradas de suas embalagens pela equipe responsável pela análise, não cabendo ao licitante qualquer indenização, ressarcimento ou reposição em razão dos procedimentos necessários à avaliação da conformidade e da qualidade dos produtos.
- 5.8. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras não consumidas ou inutilizadas durante o processo de avaliação deverão ser retiradas pelos respectivos licitantes no prazo de até 10 (dez) dias, contados da comunicação da Administração. Decorrido esse prazo sem a devida retirada, a Administração poderá promover o descarte dos materiais remanescentes, sem que caiba ao licitante qualquer direito a indenização ou ressarcimento.

Condições de entrega:

- 5.9. A equipe técnica da Secretaria de Educação, definiu alguns itens que são “de entregas semanais” e assim deverá seguir um cronograma exclusivo:
- 5.10. Devido à necessidade do consumo dos alimentos listados abaixo, ao longo da semana, é necessário que as entregas ocorram até na **TERÇA-FEIRA** posterior aos pedidos feitos. A entrega que será realizada na Prefeitura Municipal de Teixeira tem que ocorrer no período da manhã (de 08h às 10h), na segunda ou terça-feira, para a SEMED ter tempo hábil de encaminhar esses alimentos às respectivas Instituições de Ensino da Zona Rural (Escola Municipal de Roberts, Escola Municipal Leonor Botelho e Creche Municipal da Floresta). Quando elas forem destinadas às Instituições de Ensino da Zona Urbana, a entrega deverá ocorrer, também, até na **TERÇA-FEIRA**, porém, considerando os endereços e os respectivos horários de funcionamento de cada uma delas (Escola Municipal Professora Paula Lelis, Escola Municipal Antônio Carlos, Escola Municipal Maria Said Schitini, Creche Municipal de Teixeira, CMEI Primeiros Passos e CMEI Maria Angélica). O horário será acordado com o licitante vencedor do certame em momento posterior.
- 5.11. A entrega precisa ocorrer até o 2º dia útil da semana, para que as Escolas tenham tempo hábil de preparar e disponibilizar esses alimentos, para o consumo das crianças. Dessa forma, evitam-se prejuízos nutricionais, como a perda de qualidade desses alimentos, que não devem ser armazenados por muito tempo, por causa de sua perecibilidade, visto que são sensíveis, com riscos de estragar e se contaminar mais facilmente devido à temperatura, umidade, manuseio ou contato com outras substâncias.
- 5.12. Para atendimento às demandas das demais Secretarias Municipais, os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos endereços indicados nas respectivas Autorizações de Fornecimento, todos localizados no Município de Teixeira/MG. Caberá à Contratada observar as informações constantes em cada solicitação, responsabilizando-se pela entrega dos produtos no local, prazo e condições estabelecidos pela Administração.

Carnes e ovos, Frutas e legumes, Laticínios

- 5.13. Caso seja realizada a entrega fora do cronograma, não serão aceitos, e a empresa pode receber sanções previstas no edital.
- 5.14. Para os outros produtos deste edital serão dados como recebido conforme:
 - 5.14.1 Recebimento Provisório: A partir da data da entrega do objeto solicitado, o Responsável Técnico do Departamento solicitante e fiscal da Ata de Registro de Preços,

responsável pelo Recebimento da Secretaria Municipal de Educação terá um prazo de 02 (dois) dias úteis para a conferência da Nota Fiscal, data de validade dos produtos, lote, quantidade, bem como para verificar a conformidade do equipamento/produto com o solicitado na Nota de Empenho. Caso ocorram divergências entre o bem solicitado e o entregue, o fiscal da Ata de Registro de Preços deverá rejeitá-lo e solicitar a reposição num prazo de 02 (dois) dias contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.

5.14.2 Recebimento Definitivo: Após o prazo definido para recebimento provisório da mercadoria e estando todos os produtos em conformidade com a Ata de Registro de Preços, o fiscal da Ata de Registro de Preços responsável pelo Recebimento atestará na Nota Fiscal o recebimento definitivo, encaminhando a mesma para os trâmites legais de pagamento.

5.14.3 A assinatura no conhecimento da empresa transportadora não implica/atesta o recebimento definitivo da mercadoria ou que a mesma esteja em conformidade com a Nota de Empenho/Ata de Registro de preços.

5.14.4 Administração rejeitará, no todo ou em parte, os fornecimentos executados em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os fornecimentos foram realizados em desacordo com o especificado, apresentando defeito ou pendência, a empresa fornecedora será notificada para que providencie, dentro do prazo a ser determinado, a correção necessária.

5.14.5 Independentemente da aceitação, a empresa fornecedora deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos pelo prazo de garantia, obrigando-se a substituir no prazo determinado pela Administração, às suas expensas, aquele que apresentar falha ou defeito durante o recebimento e o período de cobertura da garantia.

5.15. O prazo de entrega dos itens é de até **7 (SETE) dias** úteis para gêneros alimentícios e para merenda escolar deverá seguir o cronograma citado acima após a data de recebimento da ordem de fornecimento, contados do(a) a partir do primeiro dia útil após o envio da Autorização de Fornecimento.

5.16. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **3 (três) dias** de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.17. Não serão aceitas entregas parceladas ou divergentes das AFs enviadas, caso isso ocorra, o material poderá ser devolvido até que se adeque a situação.

5.18. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nos endereços, datas e horários indicados pela Administração Municipal, conforme especificado nas respectivas Autorizações de Fornecimento. Para a Secretaria Municipal de Educação, as entregas deverão ocorrer nos locais previamente informados pela Secretaria. Para as demais Secretarias Municipais, os produtos deverão ser entregues nos endereços constantes das Autorizações de Fornecimento, todos localizados no Município de Teixeira/MG.

5.19. A exigência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obriga a Administração a contratar, podendo ser realizada licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada (art. 83 da Lei 14.133/2021).

5.20. Especificações quanto à emissão e recepção da ordem de fornecimento:

5.21. A ordem de fornecimento, a ser emitida pelo Departamento de Compras, é realizada de forma eletrônica e será enviada para o e-mail da contratada.

5.22. O licitante deverá fornecer junto à sua proposta o e-mail e telefone para o qual poderão ser encaminhadas as ordens de fornecimento.

- 5.23. Considera-se como data do recebimento da ordem de fornecimento o primeiro dia útil seguinte ao do envio do e-mail.
- 5.24. Recebimento Provisório: A partir da data da entrega do objeto solicitado, o Responsável Técnico do Departamento solicitante e fiscal da Ata de Registro de Preços, responsável pelo Recebimento da Secretaria, terá um prazo de até 02 (dois) dias úteis para conferência da Nota Fiscal, data de validade dos produtos, lote, quantidade, bem como verificar a conformidade do produto com o solicitado na Nota de Empenho.
- 5.25. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.
- 5.26. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento.
- 5.27. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 5.28. Os produtos deverão apresentar a qualidade exigida de acordo com Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/1990);
- 5.29. Não será aceito entrega de produtos divergentes da AF, seja em quantitativo ou qualitativo, sem anuência do município, caso ocorra, os itens entregues serão sumariamente devolvidos para que seja realizada a correção.
- 5.29.1 Em circunstâncias excepcionais, tais como eventos de força maior, problemas logísticos, ou outros impedimentos imprevistos, a empresa reserva-se o direito de solicitar, mediante justificativa, o aditamento do prazo de entrega, sendo aceita somente caso seja realizada por meio de solicitação formal para o e-mail: compras@teixeiras.mg.gov.br.
- 5.30. Os produtos deverão vir armazenados em embalagens apropriadas para seu transporte. Os dados constantes na embalagem de transporte, no que se refere a lote, data de validade e fabricação, nome do produto, quantitativo e etc., deverão corresponder ao conteúdo interno da mesma, as embalagens primárias e de consumo. Caso o produto venha a sofrer alterações que impliquem em perda de qualidade no prazo de sua validade, fica o proponente obrigado a efetuar a troca dos mesmos nas especificações e quantidades relativas, sem nenhum ônus para a Administração, no prazo de 7 (sete) dias úteis a partir da data de notificação.
- 5.31. A empresa deverá entregar o produto na marca cotada na proposta, caso contrário ser-lhe-ão aplicadas as penalidades previstas neste Edital; excepcionalmente, mediante autorização prévia da Prefeitura, poderão ser entregues de marcas diferentes da indicada originalmente na proposta, sempre avaliados os motivos para tanto e a critério EXCLUSIVO de cada solicitante.
- 5.32. Caso não cumpridas as exigências, o Fornecedor será comunicado a retirar o produto no local de entrega e a substituí-lo por outro que atenda as especificações constantes deste Edital, sem nenhum ônus para a Administração e ficará sujeito às penalidades previstas neste Edital.
- 5.33. Em casos excepcionais de falta de algum item constante na Autorização de Fornecimento emitida, a empresa deverá efetivar a remessa dos demais, justificando fundamentadamente os motivos da falta, que serão avaliados pela Secretaria requisitante para o efeito de aplicação ou não de penalidades.
- 5.34. O acondicionamento e transporte dos itens devem ser feitos dentro do preconizado para os produtos e devidamente protegidos do pó e variações de temperatura.
- 5.35. Caso seja detectada alguma irregularidade no transporte, a mercadoria poderá ser recebida, porém, imediatamente será solicitada ao fornecedor a troca dos itens, que deverá ser realizada sem qualquer

ônus adicional para a Administração. Este procedimento visa garantir que a carga entregue seja diferente da que foi transportada inadequadamente.

- 5.36. Os produtos a serem fornecidos deverão ser de boa qualidade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam suas usabilidades e deverá atender rigorosamente às prescrições estabelecidas na planilha descritiva neste TR.
- 5.37. Em casos excepcionais de falta de algum item constante na Autorização de Fornecimento emitida, a empresa deverá efetivar a remessa dos demais, justificando fundamentadamente os motivos da falta, que serão avaliados pela Secretaria requisitante para o efeito de aplicação ou não de penalidades.
- 5.38. O acondicionamento e transporte dos itens devem ser feitos dentro do preconizado para os produtos e devidamente protegidos do pó e variações de temperatura.
- 5.39. Caso seja detectada alguma irregularidade no transporte, a mercadoria poderá ser recebida, porém, imediatamente será solicitada ao fornecedor a troca dos itens, que deverá ser realizada sem qualquer ônus adicional para a Administração. Este procedimento visa garantir que a carga entregue seja diferente da que foi transportada inadequadamente.
- 5.40. Os produtos a serem fornecidos deverão ser de boa qualidade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam suas usabilidades e deverá atender rigorosamente às prescrições estabelecidas na planilha descritiva neste TR.
- 5.41. **A Prefeitura de Teixeira não está obrigada a contratar a totalidade dos itens licitados.**

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do serviço, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a empresa devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Fiscalização

- 6.5. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.6. O fiscal acompanhará a entrega, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no termo, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. Também anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução, com a descrição do que for necessário para a regularização dos defeitos observados, sempre que necessário.
- 6.7. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal emitirá notificações para a correção do item, determinando prazo para a correção.
- 6.8. O fiscal informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

- 6.9. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.10. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual
- 6.11. O fiscal verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias e as glosas, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.12. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- 6.13. Demais atribuições previstas no art. 23 do Decreto Municipal 553/2024.

FISCAL DE CONTRATO			
LOTAÇÃO	NOME	FUNÇÃO	MATRICULA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	VANESSA CARDOSO DO CARMO	NUTRICIONISTA	3604
SECRETARIA DE SAÚDE	LUCAS ANTÔNIO PEREIRA DE SOUZA	CHEFE DE SEÇÃO DE CONTROLE DE ZOOSES	4126
SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL	DEBORAH DIAS SOTERO	ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	3558
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E CONTROLADORIA	CRISTIANO PAULO NEVES VELOSO	CHEFE DE DIVISÃO DE RECURSO HUMANOS	4367

Gestor do Contrato

- 6.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.15. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 6.16. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.17. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 6.18. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

- 6.19. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.
- 6.20. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.
- 6.21. Demais atribuições previstas no art. 22 do Decreto Municipal 553/2024.

GESTOR DE CONTRATO

LOTAÇÃO	NOME	FUNÇÃO	MATRICULA
ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO	MICAELLE JESSICKA FERREIRA	ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	3984

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

Do recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 7(sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação:

- 7.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 7.8. 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:
- 7.8.1 o prazo de validade;
- 7.8.2 a data da emissão;

- 7.8.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.8.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 7.8.5 o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.11. Constatando-se a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.13. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.14. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

Prazo de pagamento

- 7.15. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 7.16. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

- 7.17. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.18. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.19. Para a execução do pagamento de que trata o subitem anterior a Contratada deverá fazer constar na nota fiscal correspondente emitida, sem rasura, em letra bem legível, em nome da Prefeitura Municipal de Teixeira, CNPJ nº 18.134.056/0001-02, o número de sua conta bancária, o nome do Banco e a respectiva Agência em que deverá ser creditado o valor devido pela remuneração apurada.
- 7.20. Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à contratada, pelo representante do MUNICÍPIO e o pagamento ficará pendente até que aquela providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o MUNICÍPIO.

- 7.21. Nos preços unitários e totais dos itens entregues deverão estar incluídos todos os encargos tributários, fiscais, trabalhistas, sociais, bem como tudo que influenciar no preço final deles.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.23. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.24. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. O contratado será selecionado por meio de realização de procedimento de licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma eletrônica, que culminará com a seleção da proposta de **MENOR PREÇO POR ITEM**.

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta.

- 8.2. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item.

Forma de fornecimento:

- 8.3. O fornecimento do objeto será parcelado ou de forma integral de acordo com a demanda da secretaria.

Exigências de habilitação:

- 8.4. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

- 8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 8.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

- 8.11. A apresentação do Contrato Social poderá ser dispensada, nos casos em que o fornecedor constar com seus dados cadastrais atualizados no Cadastro Geral do Município (CGM).

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.18. Certidão **negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 8.18.1 Em virtude da natureza desta licitação, que se destina à contratação de bens e serviços, inclusive para entrega imediata, a documentação exigida para a qualificação econômico-financeira dos licitantes será restrita à apresentação da "Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial", conforme preconizado pela Lei nº 11.101, de 9 de fevereiro de 2005. Tal certidão deve ser emitida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica licitante, devendo ser apresentada dentro do período de validade de 90 (noventa) dias a contar da data de sua emissão ou dentro do prazo de validade especificamente declarado no documento.
- 8.18.2 Consequentemente, fica dispensada a exigência de entrega dos demais documentos contábeis para a habilitação econômico-financeira, inclusive em observância ao disposto no art. 70, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021, salvo se a natureza e complexidade do objeto contratual justificarem a exigência do Balanço Patrimonial dos últimos dois exercícios financeiros. Nesses casos, deverá ser assegurado que tal exigência cumpra os critérios de razoabilidade e proporcionalidade, sem restringir indevidamente a competitividade do certame, conforme o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e os princípios da Administração Pública. A justificativa para a exigência do Balanço Patrimonial deverá estar claramente fundamentada no instrumento convocatório, demonstrando a pertinência da exigência em relação à natureza do objeto da licitação.
- 8.18.3 Essa cláusula fundamenta-se no entendimento do Tribunal de Contas da União (TCU) sobre a necessidade de equilíbrio nas exigências de qualificação econômico-financeira. Baseia-se em jurisprudência consolidada, como os Acórdãos 1214/2013-TCU-Plenário, 2763/2016-TCU-Plenário e 1.335/2010-TCU Plenário, que reforçam a importância de não estabelecer exigências que comprometam a competitividade da licitação.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 8.19. Alvará Sanitário emitido pelo **Órgão Municipal** competente ou documento equivalente emitido por Órgão Federal ou Estadual que comprove sua atividade comercial ou quando dispensado no Município de origem da empresa licitante, deverá ser apresentada declaração, legislação municipal ou outro documento que comprove a dispensa do alvará sanitário.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. VALOR TOTAL ESTIMADO: **R\$ 725.881,35 (Setecentos e vinte e cinco mil, oitocentos e oitenta e um reais e trinta e cinco centavos reais).**
- 9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
- 9.3. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos **imprevisíveis** ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.4. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 9.5. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 9.5.1 **Poderão** ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento do município, a saber:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

- 3.3.90.30.00.2.06.03.12.306.0005.2.0033 – MERENDA ESCOLAR EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE.
- 3.3.90.30.00.2.06.03.12.306.0005.2.0033 - MERENDA ESCOLAR EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE.
- 3.3.90.30.00.2.06.04.12.306.0005.2.0037 - MERENDA ESCOLAR EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA
- 3.3.9.0.30.00.2.04.03.04.122.0028.2.0017 – ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS E DE PLANEJAMENTO
- 3.3.90.30.00.2.07.00.10.122.0006.2.0042 – ATIVIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE
- 3.3.90.30.00.2.11.01.08.244.0029.2.0084 – MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CRAS

FONTE:

- 1.550.000 – TRANSFERÊNCIA DO SALÁRIO-EDUCAÇÃO.
- 1.552.000 - TRANSFERÊNCIAS DE RECURSOS DO FNDE REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)
- 1.500.00 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS

***As especificações e condições itens é de responsabilidade exclusiva da secretaria requisitante, não sendo atribuído à Agente de Contratação e Equipe de apoio quaisquer culpabilidades neste sentido.**

APROVO o presente Termo de Referência cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação do certame, estando presentes os elementos necessários a identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Teixeiras, 15 de junho de 2026.

MARIA AMÉLIA FARIA FIALHO MACHADO
SECRETÁRIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO

PAULO SERGIO DE OLIVEIRA
SECRETARIO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANA MARIA ALVES
SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL

SOLANGE APARECIDA DE ALMEIDA SILVA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E CONTROLADORIA

ANEXO IA – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por fim encontrar a melhor solução para atender à necessidade da Secretaria de Educação, saúde, administração e assistência social nos termos a seguir expostos.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem por finalidade demonstrar a necessidade e a viabilidade da contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino e ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Saúde, Assistência Social e demais órgãos da Administração Pública do Município de Teixeira/MG, em observância aos princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

A alimentação escolar constitui política pública essencial à garantia do direito fundamental à educação e à alimentação adequada, encontrando amparo na Constituição Federal, na Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), na Lei nº 8.069/1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente) e na Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Nos termos da legislação vigente, cabe ao Poder Público assegurar aos estudantes da educação básica condições adequadas para o acesso, permanência e desenvolvimento no ambiente escolar, sendo a oferta regular de alimentação saudável e nutricionalmente equilibrada um dos instrumentos fundamentais para a promoção do rendimento escolar, do desenvolvimento biopsicossocial e da formação de hábitos alimentares saudáveis.

A aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar permitirá a execução dos cardápios elaborados por profissional nutricionista habilitado, garantindo o fornecimento de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do PNAE e demais normativos aplicáveis.

Além da alimentação escolar, a presente contratação visa atender às demandas das Secretarias Municipais, especialmente da Saúde e da Assistência Social, responsáveis pela execução de programas, projetos, campanhas, ações de promoção à saúde, grupos de convivência, oficinas socioassistenciais, atendimentos coletivos, eventos institucionais e demais atividades voltadas ao interesse público. O fornecimento regular de gêneros alimentícios mostra-se indispensável para assegurar a continuidade dessas ações e o adequado atendimento da população, sobretudo dos cidadãos em situação de vulnerabilidade social.

A unificação da aquisição dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e às demais Secretarias Municipais apresenta-se como solução administrativa mais eficiente, considerando a similaridade dos produtos a serem adquiridos, a racionalização dos procedimentos de contratação, a redução dos custos operacionais e o ganho de escala decorrente da concentração da demanda em um único procedimento licitatório.

Sob a ótica da economicidade, a consolidação das necessidades em uma única contratação possibilita maior competitividade entre os fornecedores, ampliação do poder de negociação da Administração e obtenção de preços mais vantajosos, contribuindo para a otimização da aplicação dos recursos públicos, conforme preconizam os princípios da eficiência, planejamento e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

Dessa forma, a realização de procedimento licitatório para registro de preços e futura aquisição dos gêneros alimentícios mostra-se necessária e adequada para assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares e dos órgãos municipais, garantir a continuidade dos serviços públicos, promover a segurança alimentar dos beneficiários e atender ao interesse público de forma eficiente, transparente e em conformidade com a legislação vigente.

II. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Município de Teixeira/MG informa que a presente contratação encontra-se devidamente prevista no Plano de Contratações Anual (PCA), nos termos da Lei nº 14.133/2021, estando registrada no item 57, página 18 (merenda escolar), no item 49, página 46 (assistência social) e no item 178, página 42 (gêneros alimentícios – saúde) do referido instrumento de planejamento.

A contratação refere-se à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios e correlatos, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e Saúde, encontrando-se compatível com o planejamento administrativo e orçamentário do exercício financeiro de 2026.

Dessa forma, a contratação pretendida encontra respaldo no planejamento orçamentário da Administração e na necessidade de assegurar o regular funcionamento das políticas públicas municipais, especialmente no que se refere à alimentação escolar, às ações socioassistenciais e ao atendimento das

demandas da área da saúde, configurando medida de interesse público voltada à garantia da continuidade dos serviços essenciais prestados à população.

III. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o atendimento adequado da necessidade especificada, qual seja a provisão contínua, segura e variada de alimentos destinados ao preparo da merenda escolar, é fundamental elencar requisitos que contemplem qualidade, segurança alimentar, diversidade nutricional, conformidade normativa e práticas sustentáveis, sem impor exigências que restrinjam injustamente a competição no âmbito da futura licitação.

O primeiro requisito essencial é que todos os gêneros alimentícios fornecidos estejam em conformidade com a legislação sanitária e de segurança alimentar vigente, disciplinada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em especial por meio da Resolução RDC nº 275/2002 (Boas Práticas para Serviços de Alimentação), RDC nº 331/2019 (sobre padrões microbiológicos) e demais normativos específicos que tratam da produção, manipulação, transporte e armazenagem de alimentos. Para itens como carne de frango, ovos, leite e derivados lácteos, aplica-se ainda a regulamentação do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), especialmente quanto à inspeção, acondicionamento e transporte. Também devem ser observados a Lei nº 9.605/1998 (Lei de Crimes Ambientais) e o Decreto nº 10.940/2022 no que se refere à rastreabilidade e responsabilidade ambiental.

No aspecto nutricional, os alimentos deverão atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo um cardápio saudável, balanceado e adequado às necessidades dos alunos da educação básica. Os gêneros alimentícios deverão ser selecionados sob a supervisão de nutricionista responsável, assegurando qualidade, frescor, integridade, validade e valores nutricionais adequados ao desenvolvimento das crianças e adolescentes, em especial o aporte equilibrado de proteínas, carboidratos, vitaminas, minerais e fibras.

A diversidade alimentar constitui requisito prioritário, contemplando frutas frescas, verduras, legumes, pães e panificados, grãos, leguminosas, ovos, leite e derivados, carnes magras, além de itens complementares necessários ao preparo de refeições. Essa variedade deve permitir a elaboração de cardápios balanceados, culturalmente adequados e adaptados a restrições alimentares, intolerâncias e alergias identificadas entre os estudantes.

Quanto à entrega e conservação, é imprescindível que os alimentos sejam transportados e armazenados em conformidade com os normativos da ANVISA, resguardando sua integridade até o consumo. Devem constar informações claras de lote, prazo de validade, origem e composição, em atenção ao Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990). Produtos perecíveis deverão ser entregues sempre dentro da validade e em perfeitas condições sensoriais e nutricionais.

No eixo da sustentabilidade, deve-se priorizar alimentos provenientes da agricultura familiar e da produção local, conforme determina a Lei nº 11.947/2009, que estabelece o mínimo de 30% dos recursos do PNAE aplicados nesse segmento. Também se recomenda a adoção de embalagens recicláveis ou reutilizáveis, redução de desperdício e incentivo a práticas de descarte responsável, conforme previsto na Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos). Essas medidas, além de atenderem ao aspecto ambiental, fortalecem a economia regional e promovem inclusão social.

Por fim, todos os gêneros fornecidos deverão atender integralmente às exigências de rotulagem da ANVISA e MAPA, devendo constar informações claras sobre composição nutricional, presença de alergênicos, lote e data de fabricação. Caso algum item apresente defeito ou perda de qualidade dentro do prazo de validade, a empresa contratada ficará obrigada a realizar a substituição, sem ônus para a Administração, no prazo máximo de 5 (cinco) dias a partir da notificação.

Sustentabilidade

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente previstos na descrição do objeto, a contratação deverá observar, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso, as diretrizes estabelecidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, na Lei nº 14.133/2021 e na Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender às normas ambientais aplicáveis aos seus processos de fabricação, acondicionamento, transporte e comercialização. Quando cabível, deverão possuir certificações emitidas por órgãos oficiais competentes, incluindo certificações de conformidade do Instituto

Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) ou outras equivalentes que atestem padrões de qualidade, segurança ou sustentabilidade ambiental.

Deverá ser incentivada a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar, de produtores locais ou regionais e de cadeias produtivas sustentáveis, especialmente aqueles destinados à alimentação escolar, observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), contribuindo para o fortalecimento da economia local, redução dos impactos ambientais decorrentes do transporte e promoção do desenvolvimento sustentável.

Os produtos deverão ser fornecidos, preferencialmente, em embalagens recicláveis, reutilizáveis ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental, desde que preservadas as condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar. As embalagens deverão possuir dimensões compatíveis com a quantidade acondicionada, evitando desperdícios de materiais e reduzindo a geração de resíduos.

Os gêneros alimentícios deverão ser acondicionados, preferencialmente, em embalagens adequadas, resistentes e compatíveis com sua natureza, utilizando o menor volume possível de material sem comprometer a integridade, a qualidade, a rastreabilidade e a conservação dos produtos durante o transporte, armazenamento e distribuição.

A contratada deverá adotar práticas que contribuam para a redução do desperdício de alimentos e para a correta destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados sob sua responsabilidade, observando as disposições da legislação ambiental vigente.

Considerando a natureza do objeto, os requisitos de sustentabilidade estabelecidos possuem caráter orientativo e complementar, devendo ser observados sem restringir a competitividade do certame, em conformidade com os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto contratual, considerando a necessidade de responsabilização direta da contratada pelo fornecimento, armazenamento, transporte e entrega dos gêneros alimentícios, garantindo a rastreabilidade dos produtos, a segurança alimentar e o cumprimento integral das especificações estabelecidas pela Administração.

Não será exigida garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, em razão da natureza comum do objeto e do baixo risco associado à execução contratual, observados os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e economicidade.

Os licitantes deverão possuir habilitação jurídica e regularidade fiscal, trabalhista e econômica, bem como atender integralmente à legislação aplicável à comercialização, armazenamento, transporte e distribuição de gêneros alimentícios, incluindo as normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e demais órgãos competentes.

A contratada deverá cumprir integralmente as disposições constantes do Edital, Termo de Referência, Ata de Registro de Preços, instrumento contratual e proposta apresentada, assumindo inteira responsabilidade pelos custos, encargos, riscos e despesas necessários à perfeita execução do objeto.

Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Administração, de forma parcelada e conforme demanda, acompanhados da respectiva Nota Fiscal, contendo as informações necessárias à identificação dos itens fornecidos, tais como marca, fabricante, procedência, lote, data de fabricação e prazo de validade, quando aplicável.

A contratada será responsável pela qualidade dos produtos fornecidos, respondendo por quaisquer vícios, defeitos, avarias ou irregularidades constatadas, nos termos da legislação aplicável, especialmente do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), devendo realizar a substituição imediata dos produtos recusados pela fiscalização, sem qualquer ônus para a Administração.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando rigorosamente os padrões sanitários, nutricionais e de qualidade exigidos pela legislação vigente. Os produtos perecíveis deverão apresentar adequado estado de conservação, frescor e prazo de validade compatível com seu consumo.

As embalagens deverão ser originais, íntegras, lacradas quando exigido pelo fabricante e apropriadas para o transporte e armazenamento dos produtos, contendo rotulagem completa e legível, com informações

sobre composição, fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade, peso ou volume, além das demais informações obrigatórias previstas na legislação sanitária.

Os produtos deverão ser acondicionados de forma adequada para preservar sua integridade física e qualidade durante o transporte, manuseio e armazenamento, utilizando, preferencialmente, embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, observadas as condições de segurança alimentar e conservação exigidas para cada item.

Não serão aceitos produtos com sinais de deterioração, violação de embalagem, contaminação, adulteração, prazo de validade inadequado ou qualquer outra condição que comprometa sua qualidade, segurança ou utilização pela Administração

A Prefeitura de Teixeira não está obrigada a contratar a totalidade dos itens licitados.

Os dados constantes na embalagem de transporte, no que se refere a lote, data de validade e fabricação, nome do produto, quantitativo e etc., deverão corresponder ao conteúdo interno da mesma, as embalagens primárias e de consumo. Caso o produto venha a sofrer alterações que impliquem em perda de qualidade no prazo de sua validade, fica o proponente obrigado a efetuar a troca dos mesmos nas especificações e quantidades relativas, sem nenhum ônus para a Administração, no prazo de 5 (cinco) dias a partir da data de notificação.

IV. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

Foi estimado o quantitativo na tabela seguinte, para o período de 12 meses, para atender a demanda das secretarias.

Item	Descrição	UND	QTD. SAUDE	QTD. EDUCAÇÃO	QTD. ASSISTENCIA SOCIAL	QTD. ADMINISTRAÇÃO	QTD. TOTAL
0001	ABACAXI - Peso médio aproximado de 1,5 kg a unidade - Grau de maturação próprio para o consumo durante a semana da entrega, coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa SARC Nº 1 de 01 de fevereiro de 2002.	UND	200	400	150	0	750
0002	AÇAFRÃO. Embalagem de 10g - Integro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND		200	0	0	200
0003	ACHOCOLATADO EM PO INSTANTANEO. EMBALAGEM DE 400g - Enriquecido com vitaminas e minerais, sem glúten, obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos, cascas de semente, pó homogêneo, cor própria, cheiro característico, sabor doce e próprio. A empresa deverá apresentar registro no Ministério da Saúde (DINAL). Ingredientes: Açúcar, Cacau, Extrato De Malte, Sal, Leite Em Pó Desnatado, Soro De Leite Em Pó, Vitaminas (A, B1, B2, B6, C, D3 E Pp), Estabilizante Lecitina De Soja E Aromatizantes. Contém Glúten. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses a partir da entrega.	UND	50	0	30	0	80
0004	AÇÚCAR CRISTAL 5KG - De primeira qualidade, cristalino, produto obtido de açúcar de cana, purificado por processo tecnológico adequado, classificado como açúcar amorfo de primeira. Deverá ser fabricado isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos	UND	0	408	0	1000	1408



	animais ou vegetais, apresentando cor, odor e aspecto próprio do açúcar. Embalagem: sacos de polietileno atóxico. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.						
0005	ADOÇANTE LÍQUIDO 100ML - Adoçante líquido: Frasco com 100ml. Adoçante Dietético, composto de Aspartame; líquido. Suas Condições deverão estar de acordo com Resolução RDC 271/05 da Anvisa; Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. Validade mínima de 12 meses, a partir da data da entrega.	UND	20	0	0	0	20
0006	ALHO TIPO EXTRA EM CABEÇA INTEIRA COM BULBO - Curados sem chocamento, gráudo, fresco com casca fina e brilhante, firme e intacto, com características íntegras de 1ª qualidade, sem apresentar alterações de cor. Sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes (não pode estar amarelado), devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. *O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega.*O produto deverá estar em conformidade com a Portaria MA nº 242 de 17/09/1992.	KG	0	500	0	0	500
0007	AMENDOIM GRANULADO TORRADO - 500G - Amendoim Granulado Torrado: Embalagem de 500g. Sem sal e sem casca. Ingredientes: Amendoim torrado e granulado. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega.	UND	60	0	0	0	60
0008	AMENDOIM MOÍDO - 500G - Amendoim Moído: Embalagem de 500g. Produto de boa qualidade, moído, em embalagem primária, saco polietileno atóxico. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade mínima de 03 meses a partir da data da entrega. O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega.	UND	50	100	20	0	170
0009	AMIDO DE MILHO - Embalagem de 500grs. - Sem glúten, 100% puro. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 10 meses à partir da entrega.	UND	0	100	0	0	100
0010	ARROZ, LONGO, FINO, TIPO 1 - PACOTE DE 5 kgs. - O produto deverá ser de primeira qualidade, tendo no mínimo 90% de grãos inteiros e limpos e limite máximo de 2% de impureza e materiais estranhos. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde. Embalagem: pacotes de polietileno com 05 quilos. Obrigatória a entrega do produto acondicionado em embalagem original. Proibido fracionamento do mesmo. Validade mínima de 6 meses à partir da entrega.*Produto sujeito a avaliação e recusa no ato da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA Nº6 de 16/02/2009 e com a Instrução Normativa Nº2 de 06/02/2012.	UND	0	1500		0	1500
0011	Atum ralado ou em pedaços com óleo comestível. LATA DE NO MÍNIMO 130G - o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (Decreto 12.342, de 27/09/78),	UND	50	0	0	0	50



	constando obrigatoriamente de Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Preparado a partir de pescado fresco, limpo, eviscerado, sem glúten, sem pimenta e sem gordura trans. Características: com aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie. Ingredientes mínimos: atum, óleo vegetal e sal. Poderá conter outros ingredientes desde que permitido pela legislação e que estejam declarados. Embalagem primária: embalagem aluminizada tipo Pouch (bolsa metálica flexível, esterilizável), atóxica, hermeticamente selada. Validade mínima na data da entrega 60 dias.						
0012	AVEIA EM FLOCOS FINOS. 100% cereal integral 400g - Impermeável, limpa, não violada e resistente. Ingredientes: aveia em flocos. Embalagem contendo informações nutricionais, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 5 meses à partir da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	PCT	0	100	0	0	100
0013	AZEITONA SEM CAROÇO - Azeitona sem caroço: Embalagem com peso líquido de 400g a 500g. Em conserva, ingredientes: azeitonas verdes sem caroço, salmoura, água, sal e acidulante ácido cítrico. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade mínima de 6 meses, a partir da data de entrega.	UND	0	0	10	0	10
0014	BANANA PRATA. Inteira, casca lisa, sem rachaduras, boa qualidade, tamanho médio, livre de sujidades. Grau de amadurecimento próprio para consumo na semana de entrega, não pode estar com as pencas "despencando", nem com aparência escura, com aspecto de fruta "passada". Os alimentos devem ser pesados e etiquetados de preferência em caixas para evitar "machucar" a fruta no transporte. Obs.: Entrega Semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	500	0	90	0	590
0015	BATATA DOCE. Fresca, de ótima qualidade, compacta, firme e de coloração uniforme. Sem pontos pretos e isenta de bichos. Aroma, cor e sabor típico da espécie, tamanho médio, higienizada. Os alimentos devem ser pesados e etiquetados em embalagens plásticas separadas e transparentes para todas as escolas da Rede. Obs.: Entrega quinzenal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	0	200	0	0	200
0016	BATATA INGLESIA. - Fresca, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras, cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda.	KG	0	1600	0	0	1600
0017	BATATA PALHA 300G - Pacote com no mínimo 300g. Com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade: mínima de 02 meses a contar da data de entrega do produto. O produto deverá estar em perfeitas condições e estará sujeito a verificação e recusa no ato da entrega.	UND	50	0	30	0	80
0018	BISCOITO DE SAL. O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. EMBALAGEM: 700g - Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 06 meses à partir da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da	UND	280	300	180	0	760



	Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.						
0019	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Embalagem de 350g a 400g, contendo 3 pacotes. O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	UND	280	0	180	0	460
0020	BISCOITO POLVILHO PAPA OVO 450g - O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. Ingredientes:Ovo, fécula de mandioca, óleo vegetal de palma, água, sal, fermento químico bicarbonato de amônio e corantes. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca.Validade 06 meses à partir da entrega. Obs.:Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	0	600	0	0	600
0021	BISCOITO POLVILHO TRADICIONAL. - O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. Ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos e sal. EMBALAGEM: 450g. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca.Validade 06 meses à partir da entrega. Obs.:Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	280	600	100	0	980
0022	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO. Embalagem de 350g - O biscoito deve estar sem umidade, seco e crocante. Sabor natural de coco. O produto deverá ser de qualidade e de paladar agradável ao consumo. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem plástica, resistente, fechada a vácuo, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 06 meses a partir da entrega.	UND	280	0	60	0	340
0023	BISCOITO SALGADO TIPO SALPET - Pacote de 200g. De boa qualidade, crocante e inteiro, ausente de biscoitos quebrados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade de no mínimo 06 meses, a partir da data da entrega.	UND	0	0	180	0	180
0024	Bombom de chocolate sortido - produzido com ingredientes de qualidade, composto por cobertura de chocolate ao leite e recheios variados, acondicionado individualmente em embalagem própria e lacrada. O produto deverá apresentar características sensoriais normais de cor, sabor, aroma e textura, estar íntegro, sem sinais de derretimento excessivo, umidade, mofo, alteração de odor ou quaisquer indícios de deterioração. Embalagem contendo identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais, em conformidade com a legislação sanitária vigente.	PCT	20	0	0	0	20



0025	CACAU EM PÓ, com 50%.Embalagem com peso de 200g - Ingredientes: cacau em pó, emulsificante lectina. Embalados em caixa de papel. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Entrega mensal.	UND	0	700	0	0	700
0026	CANELA em pó fina - e homogênea, embalagem de 8g. Proveniente de cascas sãs, limpas e secas, com aspecto cheiro aromático e sabor próprio. Deve conter o prazo de validade na embalagem atóxica e resistente, validade mínima de 4 meses.	UND	0	100	0	0	100
0027	CARNE BOVINA DE SEGUNDA, EM PEDAÇOS OU MOÍDA CORTE DE ACÉM - . Características: cor vermelha não muito clara nem muito escura, nunca azulada, suculenta, sem gordura sem nervo, de fácil cozimento e não poderá estar congelada. Produto tem que estar obrigatoriamente etiquetado,em pacotes de 1kg, com data de embalo, nome do corte e validade do produto. *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima.Obs.:Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	0	1500	0	00	1500
0028	CARNE SUÍNA – PERNIL EM PEDAÇOS OU MOÍDA, MOÍDA (A critério do pedido feito pela SEMED) - MOÍDA (A critério do pedido feito pela SEMED) sem osso com aspecto característico de carne fresca com pouca gordura e sem nervos e não poderá estar congelada. Produto tem que estar obrigatoriamente etiquetado,em pacotes de 1kg, com data de embalo, nome do corte e validade do produto. *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima.Obs.:Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	0	700	0	0	700
0029	CEBOLA - Unidades de tamanho médio e grande, casca lisa, sem lesões ou sinais de apodrecimentos. Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos).	KG	50	400	10	0	460
0030	CENOURA - Inteiras, casca lisa, sem rachaduras, boa qualidade, tamanho médio, livre de sujidades. Grau de amadurecimento próprio para consumo. Os gêneros devem ser pesadas e etiquetadas. Obs.: Entrega Semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	0	300	0	0	300
0031	COCO SECO EM FLOCOS, UMIDO E ADOÇADO, Embalagem de 100g - com carimbo de inspeção, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. O produto deverá ser do tipo simples (sem misturas). Obs.:Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	0	200	0	0	200
0032	Colorau (urucum) embalagem plástica com 500 g - pó fino, homogêneo, coloração vermelha intensa, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Obs.: Entrega mensal nas instituições educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	UND	0	100	0	00	100
0033	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO RESFRIADO 1 KG. - Sem tempero. Coloração: branca. odor e textura característicos, deve conter o selo do SIF (Serviço de	KG	0	400	0	0	400



	Inspeção Federal) e ser transportado em veículo adequado, ou seja, sobre refrigeração, com data de empacotamento e validade visíveis. PERDA MÁXIMA DE PESO NO DEGELO DE 6% DO PESO BRUTO. Validade Mínima de 06 (seis) meses à partir da entrega do produto. *Produto sujeito a avaliação podendo ser rejeitado no ato da entrega caso não atenda as exigências acima. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.						
0034	CREME DE LEITE UHT. Embalagem de 200grs. - Tetra pack, com media de 20% de gordura. Validade mínima de 03 meses à partir da entrega.	UND	0	500	0	0	550
0035	ERVA DOCE, TEMPERO - homogêneo, coloração intensa, embalagem plástica com 8 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	UND	0	200	0	0	200
0036	EXTRATO DE TOMATE concentrado 300g, tipo1. - 100% natural, elaborado a partir de tomates frescos, cuidadosamente selecionados, sem adição de qualquer tipo de conservante. Ingredientes: polpa de tomate, açúcar e sal. Deverá apresentar cor vermelha, cheiro e odor próprio e isento de fermentação. As embalagens não poderão estar amassadas, enferrujadas ou estufadas e deverão conter informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade de 01 ano. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	100	1500	100	0	1700
0037	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA; Embalagem de 1 kg - com carimbo de inspeção, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. O produto deverá ser do tipo simples (sem misturas) Grupo: seca; Subgrupo: fina; Classe: Tipo: 1 Umidade: máximo 13%. Odor, cor e aspecto característico do produto; não conter matérias estranhas ao produto, em desacordo com a legislação em vigor, do Ministério da Saúde; não conter insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Validade mínima de 4 meses à partir da entrega.	UND	0	200	0	0	200
0038	Farinha de milho amarela com flocos integros: o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 34 (decreto 12.486 de 20/10/78) e Resolução n. 38 FNDE. Obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos integros, previamente macerado, socado e peneirado; não poderá estar rançoso ou úmido. Umidade máxima de 14% p/p; com acidez máxima de 2% p/p e no mínimo 6,0% de proteínas. Livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: plástica, indelével, atóxica, resistente, termo soldada, de 500 gramas, não podendo ter no produto qualquer tipo de etiqueta para identificação de seu fabricante e/ou componentes. Validade de 06 meses após data de fabricação.	UND	0	500	0	0	500
0039	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. - Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser de qualidade especial, ter aspecto de pó fino branco com cheiro e sabor próprio sem aditivos. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 03 meses à partir da entrega.	UND	50	500	50	0	600
0040	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO. - Embalagem de 1 kg. O produto deverá ser de qualidade especial, ter aspecto de pó fino branco com cheiro e sabor próprio sem aditivos. Embalagem contendo	UND	0	100	0	0	100



	informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 03 meses à partir da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA Nº8 de 02/06/2005 e com a Instrução Normativa MAPA Nº31 de 18/10/2005.						
0041	FEIJÃO VERMELHO. Safra nova, isentos de outros tipos de feijões e grãos, de material terroso e sujidades. Os gêneros devem ser pesados e acondicionados em sacos limpos, resistentes e de preferência transparentes. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	0	200	0	0	200
0042	FERMENTO DE PÃO 10 G - Embalagem deverá seguir normas de rotulagem completa. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 meses à partir da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior	UND	0	100	0	0	100
0043	FERMENTO químico EM PÓ Lata 250grs. - Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem glúten, prazo de validade. Embalagem deverá seguir normas de rotulagem completa. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 06 meses à partir da entrega.	UND	30	250	30	0	310
0044	Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínima de 12 meses e com data de embalagem não superior a 60 dias.	UND	0	500	10	0	510
0045	GALÃO DE ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, 20 LITROS, COMPLETO (GALÃO + ÁGUA) - Galão plástico de água mineral de 20 litros, cheio e lacrado, retornável.	UND	0	0	0	15	15
0046	GOIABA - Boa qualidade, casca integra polpa vermelha, tamanho grande, livre de sujidade, sem partes amassadas e estragadas. Grau de amadurecimento próprio para consumo. Peso médio de 100g. Os gêneros devem ser pesados e etiquetados (peso, nome do produtor e data da colheita. Obs.: Entrega na safra nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	KG	100	0	70	00	170
0047	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO - Embalagem sachê individual de 120g. Com polpa de fruta SABOR MORANGO, com especificação no rótulo de informações nutricionais e teor de Cálcio, com no mínimo 15% das necessidades do mineral em um dia, parcialmente desnatado padronizado e açúcar cristal, polpa de morango. Contendo carimbo do SIF. Validade mínima 30 dias a partir da data da entrega. *O produto estará sujeito a avaliação no ato da entrega e não serão toleradas embalagens furadas, cheiro que não seja característico do produto. Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	UND	200	5000	500	0	5700



0048	LARANJA PERA PADRÃO MÉDIO - Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passadas). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	200	3000	90	00	3290
0049	LEITE CONDENSADO - EMBALAGEM DE 395 GRS. - Na embalagem deve conter o selo do registro no SIF, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 30 dias a partir da entrega.	UND	50	0	30	0	80
0050	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Embalagem de 400g. - Instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, ingredientes: leite em pó integral e lecitina de soja, embalado em embalagem plástica, metalizada, atóxica, resistente, hermeticamente fechada, rotulo contendo as seguintes informações: nome e endereço da empresa, identificação completa do produto, com peso líquido, lote, data de fabricação, data de validade. Validade mínima 6 meses à partir da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	30	500	10	0	540
0051	LEITE LONGA VIDA - integral UHT. Embalagem 1 litro - LEITE LONGA VIDA - integral UHT. Embalagem 1 litro - Tetra Pack, com carimbo do SIF, sem glúten. Caixa com 12 unidades. Embalagem deve conter o selo do registro no SIF, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Nº telefone contato serviço ao consumidor. Validade mínima de 04 meses à partir da entrega. *O produto estará sujeito a avaliação no ato da entrega e não serão toleradas embalagens furadas ou estufadas, cheiro que não seja característico do produto, podendo ser rejeitado.	LT	200	10.000	500	0	10700
0052	LEITE LONGA VIDA ZERO LACTOSE - integral UHT. Embalagem 1 litro SEM LACTOSE - Tetra Pack, com carimbo do SIF, sem glúten. Embalagem deve conter o selo do registro no SIF, informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Nº telefone contato serviço ao consumidor. Validade mínima de 04 meses à partir da entrega.	UND	0	120	0	0	120
0053	LINGUIÇA DE PORCO - sem excesso de gordura, sem pimenta, com cheiro característico de carne fresca, de 1ª qualidade. Embalagem de 1 Kg deve conter o selo de registro no SIF, embalagem plástica atóxica com data de empacotamento e validade visíveis, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Deve ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, Não poderá estar congelada no ato da entrega. Validade mínima 60 dias à partir da entrega.	KG	0	150	0	0	150
0054	LINGUIÇA DE PORCO 5kg - sem excesso de gordura, sem pimenta, com cheiro característico de carne fresca, de 1ª qualidade. Embalagem de 5 Kg deve conter o selo de registro no SIF, embalagem plástica atóxica com data de empacotamento e validade visíveis, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Deve ser transportada em veículos adequados, ou seja, sobre refrigeração, Não poderá estar congelada no ato da entrega. Validade mínima 30 dias à partir da entrega.	PCT	0	120	0	0	120
0055	LOURO, TEMPERO, FOLHAS embalagem plástica com 5 g - coloração intensa, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Obs.: Entrega mensal nas	UND	0	200	0	0	200



	instituições educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.						
0056	MAÇA NACIONAL - Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana da entrega), coloração, formato específicos do produto . Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado.*O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 5 de 09/02/2006	KG	125	5.000	200	0	5325
0057	MACARRÃO SÊMOLA TIPO AVE MARIA COM OVOS - EMBALAGEM 500 GRS. - Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade Mínima de 01 ano.	UND	0	500	0	0	500
0058	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE COM OVOS - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 500 GRS. - Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto. Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 01 ano.	UND	0	600	0	0	600
0059	MACARRÃO SÊMOLA TIPO LASANHA COM OVOS - EMBALAGEM DE 500 GRS. - Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. Validade de 01 ano.	UND	0	100	0	0	100
0060	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PAI NOSSO COM OVOS - Embalagem de 500g. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade Mínima de 01 ano	UND	0	500	0	0	500
0061	MACARRÃO sêmola tipo Parafuso com ovos. Embalagem de 500g. - MACARRÃO sêmola tipo Parafuso com ovos. Embalagem de 500g. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 01 ano.	UND	0	500	0	0	500



0062	MACARRÃO sêmola tipo PENNE com ovos E VEGETAIS. - Embalagem de 500g. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Odor, cor e aspecto próprio do produto; Sem matérias estranhas, sem presença de insetos vivos, tais como carunchos ou gorgulhos e outras pragas de grãos armazenados. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca.	UND	0	200	0	0	200
0063	MAIONESE - Embalagem de 500g. Maionese, emulsão cremosa tradicional obtida a partir da mistura de ovos com óleos vegetais, composta de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, açúcar, vinagre, sal, acidulantes, estabilizante, conservador, aromatizantes, sequestrantes, antioxidantes e corante, de consistência cremosa, apresentando cor amarelada, com cheiro e sabor característicos, embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	UND	50	0	10	0	60
0064	MAMÃO TIPO FORMOSA - Com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. Não poderá estar fora do grau de maturação (próprio para o consumo durante a semana da entrega), coloração, formato específico do produto. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação no ato da entrega podendo ser rejeitado. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 04 de 22/01/2010.	KG	300	500	0	0	800
0065	MANGA PALMER. - Fruto de boa qualidade, grau de maturação adequado para o consumo, fruto de tamanho médio, com aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados).	KG	0	500	0	0	500
0066	MANJERICÃO, TEMPERO SECO, EMBALAGEM 5G - , coloração intensa, embalagem plástica com 5 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Obs.: Entrega mensal nas instituições educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de Educação estabelecidas em cronograma, posteriormente.	UND	0	200	0	0	200
0067	MANTEIGA PURA COM SAL. EMBALAGEM 500g - Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum. Deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em embalagens íntegras e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante).	UND	0	0	12	0	12
0068	MARGARINA VEGETAL. com óleo interesterificado, com sal (no máximo de 35% a 36% de lipídeos). - Feita com óleos 100% vegetais e corantes naturais. Embalagem de 500g. Produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras vegetais de qualidade. Validade mínima de 4 meses à partir da data da entrega. Obs.: Entrega mensal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior. Sugestão de Marcas com a especificação (BECCEL 100% a base de plantas ou/e Qualy Light).	UND	80	300	30	0	410
0069	Massa pronta para bolo - sabores sortidos entre: chocolate, festa, leite condensado, chocolate branco e cenoura: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo identificação e procedência.	UND	120	0	100	0	220



	informação nutricional, ingredientes, data de fabricação e data de validade, marca sabor. Pacote de 400 gramas.						
0070	MELANCIA - Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação e pode ser rejeitado no ato da entrega.	KG	300	3500	90	0	3890
0071	MILHO BRANCO para canjica. - Embalagem de 500g contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses à partir da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Portaria MA nº 109 de 24/02/1989.	UND	50	200	30	0	280
0072	MILHO DE PIPOCA PREMIUM TIPO 1 - Embalagem de 500g. contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 10 meses a partir da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Instrução Normativa MAPA nº 61 de 22/12/2011 e com a Instrução Normativa MAPA nº 04 de 26/02/2014	UND	50	400	30	0	480
0073	MILHO PARA CANJQUINHA AMARELA - Pacote de 1 Kg. Contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima 4 meses a partir da entrega	UND	0	300	0	0	300
0074	MILHO VERDE EM CONSERVA - EMBALAGEM 170GRS. PESO DRENADO (SACHE OU LATA) - Acondicionado em recipiente, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Selo Registro no MS de acordo com a NTA 31 (Decreto 12.486/78). Validade mínima de 06 (seis) meses à partir da data de entrega.	UND	50	400	20	0	470
0075	MORTADELA FATIADA - Ingredientes básicos: Carne bovina, toucinho, amido, proteína vegetal, sal lactato de sódio (estabilizante), glutamato monossódico, antioxidante, e conservadores, óleos essenciais e especiarias condimentos naturais. As matérias primas (carnes cruas e gorduras) e o produto elaborado devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características sensoriais: textura, cor, sabor e odor: característicos. De consistência firme, não pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10°C. Validade mínima de 03 dias, a partir da data de entrega. O produto deve ser fatiado, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas.	KG	50	0	30	0	80
0076	MUÇARELA, QUEIJO. Fatiado ou inteiro - conforme solicitação prévia. Produto de primeira qualidade, embalagem em filme PVC transparente, atóxico, com identificação do produto de validade, conservado em ambiente refrigerado de 0 a 10°C. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com legislação sanitária em vigor. Validade não inferior a 15 dias a partir da data de entrega.	KG	70	200	40	0	310
0077	Óleo de Soja refinado, pet plástico de 900 ml, produto de soja, tendo sofrido processo tecnológico adequado de 1ª qualidade.	UND	0	1500	30	0	1530



0078	ORÉGANO. Embalagem de 10g - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	0	100	0	0	100
0079	OVOS DE GALINHA TIPO BRANCO, EXTRA GRANDE CLASSE A. - Embalagem com 30 unidades (pente), contendo informações nutricionais no rótulo. A embalagem deve estar envolta por material plástico. *O produto deverá ter aparência de fresco, não ter sinais de mofo na casca nem cheiro estranho, sendo condicionado à avaliação no ato da entrega, podendo ser rejeitado. Obrigatória a entrega do produto acondicionado em embalagem original, contendo data de validade, com Registro no Ministério da Agricultura. Proibido fracionamento do mesmo. Validade mínima de 20 dias à partir da entrega.	UND	20	300	20	0	340
0080	PAÇOCA 750G - Embalagem de no mínimo 750g. Tipo tablete. Embalados individualmente (18g a 22g). Devem estar acondicionados em uma embalagem externa contendo 50 unidades. Doce feito à base de amendoim torrado e moído de boa qualidade, sem presença de parasitas, sujidades entre outros. A Embalagem deve ser projetada para uma melhor conservação, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca visíveis. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	UND	50	0	10	0	60
0081	PÃO BISNAGA 300g - . Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	0	400	00	0	400
0082	Pão de forma LEITE Pacote com 450g. - Massa leve, farinha de trigo / FARINHA DE TRIGO fermento/sal/açúcar, LEITE, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de Proibido fracionamento do mesmo.	PCT	200	0	210	0	410
0083	PÃO DE HAMBURGUER. Pacote com 600g - PÃO DE HAMBURGUER. Pacote com 600g. Deverá conter 10 unidades nos pacote. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 dias à partir da entrega. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	0	300	0	0	300
0084	PÃO DE SAL - Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Unidade: peso médio de 50g. O	KG	100	3000	200	0	3300



	produto deverá estar fresco, com características de cor, odor e sabor compatível com o produto e adequado ao consumo. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos ou insetos, parasita, sujidades, larvas e material estranho. Validade mínima de 24 horas a partir da entrega						
0085	PÃO DOCE, TIPO HOT DOG. Pacote com 600 g. Deverá conter 10 unidades no pacote - Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Ingredientes básicos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, ovo e sal. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico, contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 15 dias à partir da entrega. Obs.: Entrega semanal nas Instituições Educacionais conforme necessidades da Secretaria Municipal de educação estabelecidas em cronograma, posterior.	UND	200	400	250	0	850
0086	PEITO DE FRANGO congelado. Embalagem de 1 Kg. - De 1ª qualidade, sem excesso de água. Coloração: branca. odor e textura característicos. Embalagem deve conter o selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Deve ser transportado em veículo adequado, ou seja, sobre refrigeração. Validade no mínimo de 06 meses à partir da entrega. *Produto sujeito a avaliação e será rejeitado na entrega caso não atenda as especificações acima.	KG	30	2500	30	0	2560
0087	PÓ DE CAFÉ TRADICIONAL: - Embalagem a vácuo de 500g - 100% CAFÉ, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído. Tipo de Café: gosto predominante de café arábica. Aroma e Sabor: característico do produto. COM SELO DE PUREZA E QUALIDADE ABIC E/OU LAUDO EMITIDO POR LABORATÓRIO CREDENCIADO PELA REBLAS/ANVISA OU PELO MAPA. Validade mínima 10 meses a partir da entrega	UND	0	100	0	3000	3100
0088	Polpa de frutas variadas - sem aditivos químicos, sem adição de açúcar. Pré-homogeneizada para fácil diluição. Embalagem de 1 kg contendo datas de fabricação e validade impressas na embalagem individualizado.	UND	0	200	100	0	300
0089	POLVILHO AZEDO. Embalagem de 1kg - Contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 01 ano.	UND	0	100	0	0	100
0090	POLVILHO DOCE. Embalagem de 1kg - Contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade 10 meses à partir da entrega.	UND	0	100	0	0	100
0091	PRESUNTO COZIDO FATIADO - obtido do pernil ou outra parte do suíno sadio; isento de sujidades, parasitas e larvas. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-8 (decreto 12.486 de 20/10/78). O produto elaborado deve ser manipulado, armazenado e transportado em local próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características	KG	50	0	40	0	90



	sensoriais: textura, cor, sabor e odor: característicos. De consistência firme, não pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Transportado em veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10°C. Validade mínima de 03 dias, a partir da data de entrega. O produto deve ser fatiado, acondicionado em embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas.						
0092	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA TIPO ESCURA - Com embalagem de 300g. Tipo carne branca, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Sacos plásticos vedados, devidamente identificada com nome do produto, data de fabricação, composição mínima, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 4 meses	UND	0	50	0	0	50
0093	RECARGA DE AGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, 20 LITROS. - Água mineral sem gás, acondicionada em galão de 20 litros, com tampa e lacre intactos.	UND	0	0	0	550	550
0094	REFRIGERANTE 2L - Embalagem com 2L. Sabores diversos. Embalagem plástica, transparente, de boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, com açúcar em sua composição, constando identificação do produto, informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante, a data de fabricação e Registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima 06 meses, a partir da data da entrega.	UND	200	0	200	0	400
0095	Sal refinado: iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Peso líquido de 1 kg. Embalagem: saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e de validade devidamente preenchidas e rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	20	400	10	0	430
0096	Salsicha tipo hot dog - congelada com no máximo 20% p/p de lipídios. Com aspectos característico, cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Apresentando-se uniforme e padronizadas, pesando em média 40g, por unidade. Validade mínima de 03 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado e que garanta a integridade do produto.	KG	150	0	100	0	250
0097	SARDINHA EM LATA - Sardinhas ao proprio suco com óleo cosmético. Peso líquido 125g e peso drenado 84g. Tem que conter o nome SARDINHA na lata. Ingredientes: Sardinhas, líquido de constituição (ao proprio suco), óleo cosmético e sal. Embalagem sem danos físicos, com estado íntegro, contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca, contato para atendimento ao consumidor. Registro no Ministerio da Agricultura e presença de SIF. Com Sistema abre facil. Validade minima de 1 ano. Produto sujeito a avaliação e será rejeitado na entrega caso não atenda as especificações acima.	UND	30	0	30	0	60
0098	SUCO DE FRUTAS (SABORES DIVERSOS) NÉCTAR, ACONDICIONADO EM CAIXA TETRA PACK, 1L. - tampa rosqueável - Deverá apresentar no mínimo 45% de polpa de fruta, não conter conservantes e ingredientes artificiais. Embalagem íntegra, sem amassados ou rachaduras. O produto deverá apresentar características de acordo com a descrição do fabricante. Validade de no mínimo de 1 mês a partir da data de entrega.	UND	350	0	200	0	550



0099	TEMPERO DE ALHO E SAL - Pote de no mínimo 250g. com mínimo de 10% de alho. Produto de boa qualidade, completo, apresentando em sua composição alho e condimentos próprios. Embalagem contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto, marca e sabor visíveis. Validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega.	UND	15	0	10	0	25
0100	TOMATE TIPO MAÇA - Tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução. Não poderá estar fora do tamanho, peso, graus de maturação (próprio para o consumo durante a semana), coloração, formato específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos. Não serão tolerados defeitos graves (podridão, danos profundos, passados). *Produto sujeito a verificação e pode ser rejeitado no ato da entrega. *O produto deverá estar em conformidade com a Portaria MA nº 553 de 30/08/1995.	KG	20	500	10	0	530
0101	TRIGO PARA QUIBE - EMBALAGEM DE 500 GRS. - Grãos limpos processados embalagem em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto sujeito a avaliação e será rejeitado na entrega caso não atenda as especificações acima. Validade mínima 04 meses a partir da entrega.	UND	0	100	0	0	100
0102	Uva fresca - De primeira qualidade, apresentando grau de maturação adequado para consumo, com bagos firmes, íntegros e bem desenvolvidos. Deve possuir coloração característica da variedade, estar limpa, isenta de sujidades, resíduos, partes deterioradas, amassadas, rachadas, mofadas ou com sinais de apodrecimento. Não deverá apresentar danos causados por pragas, doenças ou manuseio inadequado. Acondicionada de forma a garantir a conservação, transporte e entrega em perfeitas condições de consumo, atendendo às normas sanitárias vigentes.	KG	100	0	0	0	100
0103	UVA PASSAS - Embalagem de 200g contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses à partir da entrega.	UND	0	300	0	0	300
0104	VINAGRE DE ALCOOL - Embalagem PET DE 750ml. contendo informações nutricionais, ingredientes, com especificação de peso, data de validade, data de fabricação, nº do lote, produto e marca. Validade mínima de 10 meses à partir da entrega.	UND	0	100	0	0	100

O Quantitativo foi baseado no quantitativo de alunos da rede pública atendidos pelo município, e atividades a serem realizadas pelas demais secretarias pelo período de 12 meses.

V. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para atendimento da demanda relacionada ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino e às necessidades das Secretarias Municipais, especialmente Saúde e Assistência Social, avaliando-se aspectos de eficiência, economicidade, operacionalidade e adequação ao interesse público.

Após análise das práticas adotadas por outros órgãos públicos e das soluções disponíveis no mercado, foram identificadas as seguintes alternativas:

SOLUÇÃO 1: Aquisição de gêneros alimentícios por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços

A presente solução consiste na realização de procedimento licitatório para aquisição de gêneros alimentícios, de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração Municipal. Trata-se da modalidade mais utilizada pela Administração Pública para aquisição de produtos de consumo contínuo, permitindo maior competitividade entre os fornecedores, obtenção de preços mais vantajosos, flexibilidade nas aquisições e melhor planejamento do consumo. A contratação possibilita que as aquisições ocorram de forma parcelada, evitando estoques excessivos, reduzindo perdas, especialmente de produtos perecíveis, e garantindo o abastecimento contínuo das escolas e das Secretarias Municipais. Os produtos objeto da contratação são classificados como bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, existindo diversos fornecedores aptos a atender às especificações exigidas pela Administração.

SOLUÇÃO 2: Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação preparada

Esta alternativa consiste na contratação de empresa responsável pela aquisição dos insumos, preparo e fornecimento das refeições prontas para as unidades escolares e demais ações promovidas pelas Secretarias Municipais. Embora reduza parte das atividades operacionais da Administração, apresenta custo significativamente superior ao da aquisição direta dos gêneros alimentícios, além de reduzir o controle sobre os insumos utilizados e limitar a flexibilidade na elaboração dos cardápios e na execução das atividades desenvolvidas pelos diversos setores municipais. Também gera maior dependência de um único prestador de serviços, podendo comprometer a continuidade do atendimento em caso de falhas na execução contratual.

SOLUÇÃO 3: Contratação de empresa para gestão completa do abastecimento alimentar

A solução consiste na contratação de empresa especializada para realizar o gerenciamento dos estoques, aquisição, armazenamento, logística e distribuição dos gêneros alimentícios às unidades consumidoras. Apesar de proporcionar maior comodidade administrativa, essa modalidade implica custos adicionais relacionados à gestão logística e operacional, tornando a contratação mais onerosa. Além disso, reduz o controle direto da Administração sobre o fornecimento dos produtos e cria dependência operacional de terceiros para atividades que atualmente podem ser executadas pelos próprios setores municipais.

Escolha da Solução

Após a análise das soluções disponíveis, concluiu-se que a Solução 1 – Aquisição de gêneros alimentícios por meio de Pregão Eletrônico é a alternativa mais vantajosa para a Administração Municipal, por apresentar melhor relação entre custo e benefício, maior competitividade, transparência e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

A escolha desta solução justifica-se pelo fato de o Município de Teixeira possuir estrutura física e operacional adequada para o recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. As unidades escolares da rede municipal dispõem de cozinhas, equipamentos, mobiliários, utensílios e recursos humanos necessários para a produção e fornecimento das refeições aos estudantes, permitindo a execução direta da alimentação escolar pela própria Administração.

Da mesma forma, as Secretarias Municipais de Saúde e Assistência Social possuem equipes responsáveis pela organização e execução de programas, projetos, ações coletivas, oficinas, campanhas e demais atividades que demandam a utilização de gêneros alimentícios, possibilitando o gerenciamento e a distribuição dos produtos conforme as necessidades de cada setor.

A aquisição direta dos gêneros alimentícios vem sendo adotada pela Administração Municipal em exercícios anteriores, demonstrando-se uma solução eficiente, economicamente viável e compatível com a estrutura administrativa existente. Os produtos objeto da contratação são classificados como bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, possuindo diversos fornecedores aptos a atender às especificações e quantitativos demandados pelo Município.

A contratação permitirá a aquisição parcelada dos itens de acordo com as necessidades efetivas da Administração, evitando desperdícios, reduzindo custos de armazenamento e assegurando o abastecimento contínuo das unidades escolares e das Secretarias Municipais.

No âmbito da alimentação escolar, a aquisição dos gêneros alimentícios é indispensável para o cumprimento das diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009 e demais normativos aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), garantindo a oferta regular de refeições adequadas aos estudantes da rede municipal de ensino.

A realização do procedimento licitatório assegura a observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, competitividade, economicidade, eficiência e transparência, possibilitando a seleção da

proposta mais vantajosa para a Administração Pública e garantindo tratamento isonômico aos fornecedores interessados.

Diante do exposto, conclui-se que a realização de Pregão Eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios, com julgamento por item, mostra-se a solução mais adequada para atendimento da demanda, sendo desnecessária a adoção de modelos mais complexos de contratação, uma vez que os produtos possuem características padronizadas, ampla disponibilidade no mercado e fornecimento rotineiro à Administração Municipal.

CICLO DE VIDA DO OBJETO:

O ciclo de vida do objeto compreende todas as etapas relacionadas à aquisição, fornecimento, utilização e destinação final dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino e ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

A primeira etapa consiste no planejamento da contratação, realizado com base no levantamento das necessidades de consumo das unidades escolares e dos diversos setores da Administração Municipal, considerando o número de beneficiários, a frequência de utilização dos produtos, os cardápios elaborados pela nutricionista responsável e as demandas dos programas, projetos e ações desenvolvidos pelas Secretarias.

Na etapa de aquisição, será realizado procedimento licitatório para seleção da proposta mais vantajosa, observando os princípios da legalidade, competitividade, economicidade, eficiência e interesse público, conforme previsto na Lei Federal nº 14.133/2021.

Após a contratação, os gêneros alimentícios serão fornecidos de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração, sendo recebidos e conferidos pelos servidores responsáveis quanto à quantidade, qualidade, integridade das embalagens, prazo de validade e conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Os produtos serão armazenados em locais apropriados, observando as condições de higiene, ventilação, temperatura e conservação exigidas para cada tipo de alimento, de modo a preservar suas características nutricionais e garantir a segurança alimentar dos usuários.

Posteriormente, os gêneros alimentícios serão utilizados no preparo das refeições destinadas aos estudantes da rede municipal de ensino e nas atividades, programas, projetos e ações promovidas pelas Secretarias Municipais, contribuindo para a execução das políticas públicas de educação, saúde, assistência social e demais áreas da Administração.

Durante toda a execução contratual serão adotadas medidas de controle de estoque e consumo, visando evitar desperdícios, assegurar o uso racional dos recursos públicos e garantir o abastecimento contínuo das unidades atendidas.

Ao final do ciclo de vida, as embalagens e demais resíduos gerados pelo consumo dos produtos deverão receber destinação ambientalmente adequada, observando as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), bem como as normas municipais aplicáveis, promovendo a redução dos impactos ambientais decorrentes da contratação.

Dessa forma, verifica-se que o ciclo de vida do objeto está diretamente relacionado à promoção da segurança alimentar, à continuidade dos serviços públicos e à utilização eficiente dos recursos públicos, observando critérios de qualidade, economicidade, sustentabilidade e interesse público.

VI. ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

Foi estimado o valor total da licitação em aproximadamente **R\$ 725.881,35 (Setecentos e vinte e cinco mil oitocentos e oitenta e um reais e trinta e cinco centavos)**. Visto que os preços médios foram analisados mediante a outras contratações públicas atendendo a IN 65/2021 e ao **Decreto Municipal 553/2024**, compondo assim a cesta de preços.

VII. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar da rede municipal de ensino e das demandas das Secretarias Municipais de Teixeira/MG.

A contratação tem por finalidade garantir o fornecimento contínuo de alimentos necessários à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando a oferta de refeições adequadas aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, em conformidade com os cardápios elaborados por profissional nutricionista habilitado e com as diretrizes nutricionais e sanitárias aplicáveis.

Além do atendimento às unidades escolares, a contratação contempla o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução de programas, projetos, campanhas, ações coletivas, oficinas, reuniões e demais atividades desenvolvidas pelas Secretarias Municipais, especialmente nas áreas de Saúde e Assistência Social, garantindo a continuidade dos serviços públicos prestados à população.

A solução adotada prevê o fornecimento parcelado dos produtos durante a vigência contratual, conforme as necessidades efetivamente verificadas pela Administração. Tal modelo permite maior eficiência na gestão dos recursos públicos, evita a formação de estoques excessivos, reduz perdas decorrentes de vencimento ou deterioração dos produtos e assegura melhores condições de armazenamento e conservação dos alimentos.

A opção pela aquisição direta dos gêneros alimentícios mostra-se mais vantajosa do que alternativas que envolvam a terceirização do preparo das refeições ou da gestão integral do abastecimento alimentar, uma vez que o Município já dispõe de estrutura física adequada, equipamentos, utensílios e recursos humanos capacitados para o preparo, distribuição e controle da alimentação escolar, bem como para o gerenciamento das demandas das demais Secretarias.

Os produtos a serem adquiridos possuem características padronizadas e especificações objetivamente definidas, sendo classificados como bens comuns, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021. Trata-se de itens amplamente comercializados no mercado, com diversos fornecedores aptos a atender às especificações técnicas exigidas pela Administração, circunstância que favorece a competitividade do certame e a obtenção da proposta mais vantajosa.

A contratação será processada com julgamento por item, permitindo maior participação de fornecedores, ampliação da competitividade e seleção das melhores propostas para cada produto, observando os princípios da economicidade, eficiência, competitividade, transparência, planejamento e interesse público.

Por fim, registra-se que os produtos objeto da contratação não se enquadram como bens de luxo, nos termos do art. 20 da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Federal nº 10.818/2021 e do Decreto Municipal nº 553/2024, tratando-se de gêneros alimentícios de consumo rotineiro e indispensáveis à execução das atividades educacionais, sociais e administrativas do Município.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e economicamente vantajosa, atendendo plenamente à necessidade identificada e aos objetivos da Administração Pública Municipal.

VIII. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei Federal nº 14.133/2021, foi realizada análise acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento do objeto.

Verificou-se que a divisão da contratação por itens é a alternativa mais adequada para a Administração, tendo em vista que os gêneros alimentícios possuem características, unidades de fornecimento e finalidades distintas, sendo possível sua aquisição e fornecimento de forma independente, sem prejuízo ao conjunto da contratação.

A adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item amplia a competitividade do certame, possibilita a participação de maior número de fornecedores e favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

Além disso, o parcelamento não ocasiona perda de escala relevante, tampouco compromete a execução contratual, considerando que os itens são amplamente disponíveis no mercado e podem ser fornecidos separadamente por diferentes licitantes.

Da utilização do Registro de Preços:

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada à presente contratação em razão da impossibilidade de definição precisa do quantitativo efetivamente consumido durante toda a vigência da contratação, uma vez que as demandas da merenda escolar e das diversas Secretarias Municipais variam conforme fatores operacionais, número de usuários atendidos, calendário escolar, realização de programas, projetos, campanhas e demais ações administrativas.

O Sistema de Registro de Preços permite que a Administração realize as aquisições de forma parcelada e conforme a necessidade efetiva de consumo, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo riscos de perdas por vencimento ou deterioração dos produtos e promovendo melhor gestão dos recursos públicos.

A utilização do SRP também proporciona maior eficiência administrativa, flexibilidade na gestão dos quantitativos contratados e racionalização das compras públicas, garantindo o abastecimento contínuo das unidades escolares e dos demais setores da Administração Municipal.

Dessa forma, considerando a natureza dos produtos, a necessidade de fornecimento parcelado e a variação do consumo ao longo da vigência da contratação, conclui-se que o parcelamento por itens e a utilização do Sistema de Registro de Preços constituem a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para atendimento do interesse público.

IX. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A presente contratação tem como resultado esperado garantir o fornecimento contínuo, adequado e de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino e ao atendimento das demandas das diversas Secretarias Municipais, assegurando a continuidade dos serviços públicos e o pleno atendimento das necessidades da Administração.

No âmbito da Educação, a contratação permitirá a execução regular da alimentação escolar, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e demais normas aplicáveis, contribuindo para a oferta de refeições nutricionalmente adequadas aos estudantes da rede municipal de ensino. Espera-se, com isso, promover melhores condições para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos, favorecendo a aprendizagem, o rendimento escolar, a permanência na escola e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Quanto às demais Secretarias Municipais, a aquisição dos gêneros alimentícios possibilitará o atendimento adequado das necessidades relacionadas à execução de programas, projetos, campanhas, oficinas, reuniões, ações socioassistenciais, atividades de promoção à saúde e demais iniciativas desenvolvidas pela Administração Pública, garantindo a continuidade dos serviços prestados à população e o cumprimento das finalidades institucionais de cada órgão.

Sob a perspectiva administrativa, a contratação busca assegurar maior eficiência na gestão dos recursos públicos, permitindo a aquisição dos produtos de acordo com a demanda efetiva do Município, evitando desperdícios, reduzindo riscos de desabastecimento e promovendo melhor planejamento das aquisições e do controle de estoque. A realização do procedimento licitatório também visa garantir ampla competitividade entre os fornecedores, possibilitando a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Espera-se, ainda, que a contratação proporcione maior transparência, segurança jurídica e observância aos princípios da legalidade, impessoalidade, economicidade, eficiência e interesse público, assegurando tratamento isonômico aos licitantes e a correta aplicação dos recursos públicos. Ademais, pretende-se garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade, segurança alimentar e exigências sanitárias vigentes, contribuindo para a adequada execução das atividades desenvolvidas pelo Município.

Dessa forma, os resultados pretendidos consistem no atendimento eficiente das necessidades alimentares das unidades escolares e das Secretarias Municipais, na melhoria da qualidade dos serviços públicos prestados à população e na promoção de uma gestão pública mais eficiente, econômica e alinhada aos objetivos institucionais da Administração Municipal.

X. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CONTRATAÇÃO

Considerando a natureza do objeto, consistente na aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da merenda escolar e das demandas das Secretarias Municipais, não há necessidade de realização de obras, adaptações estruturais, aquisição de equipamentos ou implantação de novas rotinas administrativas para viabilizar a execução contratual.

A Administração Municipal já dispõe de estrutura física, locais adequados para recebimento e armazenamento dos produtos, bem como de servidores responsáveis pelo acompanhamento, fiscalização e controle das entregas, possibilitando a execução do objeto sem a necessidade de providências extraordinárias.

Previamente à contratação, caberá à Administração apenas a adoção dos procedimentos administrativos inerentes ao processo licitatório, incluindo a elaboração dos documentos de planejamento da contratação, definição das especificações dos produtos, estimativa de quantitativos, pesquisa de preços, elaboração do Termo de Referência, reserva orçamentária, designação dos fiscais do contrato e demais atos necessários à regular instrução processual, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Dessa forma, conclui-se que não existem providências operacionais ou estruturais relevantes a serem implementadas pela Administração para viabilizar a contratação pretendida, uma vez que o Município possui condições adequadas para o recebimento, armazenamento, controle e utilização dos gêneros alimentícios objeto da contratação.

XI. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Após análise da necessidade apresentada e das características do objeto, verificou-se que a presente contratação não possui dependência direta de outras contratações para sua adequada execução, não sendo necessária a realização de contratações correlatas ou interdependentes.

O fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais pode ser executado de forma autônoma pelos fornecedores contratados, utilizando a estrutura física, os equipamentos, os utensílios e os recursos humanos já disponíveis na Administração Municipal.

Dessa forma, não foram identificadas contratações acessórias, complementares ou vinculadas cuja realização seja condição para o início ou continuidade da execução do objeto pretendido, sendo a presente contratação suficiente para atender integralmente à necessidade administrativa identificada.

XII. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS QUE PODEM SER ADOTADAS

A presente contratação, destinada à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da merenda escolar e das demandas das Secretarias Municipais, pode gerar impactos ambientais em diferentes etapas de seu ciclo de vida, abrangendo a produção, o transporte, o armazenamento, o consumo e a destinação final dos resíduos gerados.

Entre os principais impactos ambientais potenciais destacam-se o consumo de recursos naturais empregados na produção dos alimentos, tais como água, energia e matérias-primas, a geração de resíduos sólidos provenientes das embalagens utilizadas para acondicionamento dos produtos, a geração de resíduos orgânicos decorrentes do preparo e consumo dos alimentos e as emissões atmosféricas associadas ao transporte dos produtos até os locais de entrega.

Também podem ocorrer impactos relacionados ao desperdício de alimentos em razão de armazenamento inadequado, manuseio incorreto ou consumo superior às necessidades efetivas das unidades atendidas, resultando em aumento da geração de resíduos e utilização ineficiente dos recursos públicos e ambientais.

Como medidas mitigadoras, a Administração promoverá o planejamento adequado das aquisições, observando os quantitativos efetivamente necessários ao atendimento da demanda, de forma a minimizar desperdícios e evitar a formação de estoques excessivos. O fornecimento parcelado dos produtos contribuirá para a redução de perdas decorrentes de vencimento ou deterioração dos gêneros alimentícios.

Os fornecedores deverão observar as normas ambientais aplicáveis aos processos de produção, transporte e comercialização dos produtos, bem como fornecer os itens em embalagens adequadas à conservação dos alimentos, preferencialmente recicláveis ou produzidas com materiais de menor impacto ambiental, sempre que tecnicamente viável.

A Administração incentivará a correta segregação e destinação dos resíduos gerados, especialmente embalagens recicláveis e resíduos orgânicos, observando as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e demais normas aplicáveis.

No âmbito das unidades escolares, poderão ser desenvolvidas ações de conscientização relacionadas ao consumo responsável, combate ao desperdício de alimentos, educação ambiental e sustentabilidade, contribuindo para a formação cidadã dos estudantes e para a disseminação de práticas ambientalmente responsáveis.

Diante das características do objeto, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixa relevância e passíveis de mitigação mediante a adoção de boas práticas de planejamento, armazenamento, consumo consciente e gerenciamento adequado dos resíduos gerados, não representando impedimento à realização da contratação pretendida.

XIII. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após a realização dos estudos técnicos e das análises apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede

municipal de ensino e ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Teixeira/MG mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional, orçamentário e jurídico.

A alimentação escolar constitui importante instrumento de promoção da saúde, do desenvolvimento físico e cognitivo, da aprendizagem e da permanência dos estudantes no ambiente escolar. A oferta regular de refeições adequadas e nutricionalmente equilibradas contribui diretamente para o rendimento escolar, para a formação de hábitos alimentares saudáveis e para a efetivação do direito à alimentação previsto na legislação vigente, especialmente no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A contratação permitirá o fornecimento dos gêneros alimentícios necessários à execução dos cardápios elaborados por profissional nutricionista habilitado, garantindo o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes da rede municipal de ensino em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009 e demais normativos aplicáveis.

Além disso, a aquisição dos gêneros alimentícios possibilitará o atendimento das demandas das Secretarias Municipais, especialmente no desenvolvimento de programas, projetos, campanhas, ações socioassistenciais, atividades de promoção à saúde, reuniões, capacitações e demais iniciativas voltadas ao interesse público, contribuindo para a continuidade e eficiência dos serviços prestados à população.

As análises realizadas demonstraram que a solução escolhida, consistente na realização de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços e julgamento pelo menor preço por item, apresenta-se como a alternativa mais adequada para atender às necessidades da Administração Municipal. O modelo adotado possibilita maior competitividade entre os fornecedores, amplia a eficiência das aquisições, proporciona economicidade na aplicação dos recursos públicos e permite o fornecimento parcelado dos produtos de acordo com a demanda efetiva dos órgãos municipais.

Verificou-se, ainda, que os produtos objeto da contratação são amplamente disponíveis no mercado, possuem características padronizadas e podem ser fornecidos por diversos fornecedores, não havendo restrições técnicas ou operacionais que inviabilizem a execução contratual.

Dessa forma, considerando a necessidade pública identificada, a disponibilidade orçamentária, a adequação da solução escolhida, os benefícios esperados para a Administração e para a população atendida, bem como a observância aos princípios do planejamento, eficiência, economicidade, competitividade e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, conclui-se pela viabilidade da contratação pretendida.

Por todo o exposto, manifesta-se favoravelmente à continuidade do processo visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da merenda escolar e das demandas das Secretarias Municipais do Município de Teixeira/MG, por meio de Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, por se tratar da solução mais adequada e vantajosa para a Administração Pública.

Teixeiras, 11 de junho de 2026

MARIA AMÉLIA FARIA FIALHO MACHADO
SECRETÁRIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO

PAULO SERGIO DE OLIVEIRA
SECRETARIO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANA MARIA ALVES
SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL

SOLANGE APARECIDA DE ALMEIDA SILVA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E CONTROLADORIA

ANEXO – II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(uso obrigatório por todas as licitantes)

[PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE]

A empresa, estabelecida na (**ENDEREÇO COMPLETO, TELEFONE, E-MAIL**), inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada por, cargo, RG....., CPF....., (endereço), vem por meio desta, apresentar Proposta de Preços ao Edital de Pregão Eletrônico nº 16/2024 em epígrafe que tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MERENDA ESCOLAR, ÁGUA MINERAL E RECARGA DE GALÕES, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TEIXEIRAS/MG**, conforme segue:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QUANT.	VAL. UNITÁRIO	VAL. TOTAL
...

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ (por extenso)

DECLARAMOS QUE:

1. A validade desta proposta é de 120 (cento e vinte) dias corridos, contados da data da abertura da sessão pública de PREGÃO ELETRÔNICO.
2. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.
3. A presente proposta foi concebida de forma totalmente autônoma, assegurando a não ocorrência de qualquer intercâmbio de informações, direta ou indiretamente, com outros participantes, potenciais ou efetivos, do Pregão Eletrônico. Comprometemo-nos que não houve e não haverá tentativa de influenciar a decisão de outros licitantes em relação à sua participação no certame, nem divulgação ou discussão do conteúdo desta proposta com terceiros antes da adjudicação. Da mesma forma, confirmamos que nenhum dado da proposta foi compartilhado com membros da entidade contratante prévio à abertura oficial das propostas. Esta declaração reafirma nosso compromisso com os princípios de moralidade, impessoalidade, igualdade e publicidade, conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021, garantindo a integridade e a transparência do processo licitatório.
4. Concordamos, integralmente e sem qualquer restrição, com as condições da contratação e temos pleno conhecimento do local e das condições e exigências de execução dos trabalhos;
5. Concordamos, integralmente e sem qualquer restrição, com as condições estabelecidas no Edital, Contrato e seus anexos;
6. Na execução do objeto licitado, observaremos, rigorosamente, as especificações das normas legais e regulamentares brasileiras, bem como as recomendações e instruções do município, assumindo, desde já, a integral responsabilidade pela prestação dos serviços em conformidade com as especificações e os padrões necessários ou determinados pelo município.
7. Que nos preços propostos estão incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos.

8. INFORMA abaixo para otimizar a comunicação da empresa com a Prefeitura Municipal de Teixeira/MG, a saber:

Telefone(s):.....

E-mail (s):

Conta Bancária:

Agência:.....

OBS: a agência e a conta bancária deve ser em nome da empresa e não de terceiros.

....., de 2025.

Local e Data

Assinatura do Responsável pela Empresa - (Nome Legível/Cargo)

ANEXO – III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº XX/2026

O Município de Teixeira com sede no(a) Rua Antônio Moreira Barros, 101, Centro, na cidade de Teixeira/MG inscrito(a) no CNPJ sob o nº 18.134.056/0001-02, neste ato representado(a) pelo(a) Prefeito Nivaldo Rita, considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 03/2026, Processo Administrativo nº 26/2026, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, 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 553/2024, 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 E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MERENDA ESCOLAR, ÁGUA MINERAL E RECARGA DE GALÕES, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TEIXEIRAS/MG**, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, Anexo I do Edital de licitação do PREGÃO ELETRÔNICO nº 12/2026, PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 26/2026, REGISTRO DE PREÇOS 03/2026 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:

Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, e-mail, telefone, representante legal]</i>						
Item do TR	Especificação	Marca/ modelo	UNI.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

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

- 3.1. O órgão gerenciador será o Município de Teixeira-MG.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.
- 4.1.1. A vedação à adesão fundamenta-se nas características específicas do objeto registrado, cuja execução e precificação foram dimensionadas exclusivamente em função das necessidades do Município de Teixeira, considerando o porte, a composição e as particularidades operacionais do Município, bem como os limites quantitativos e orçamentários previamente definidos.
- 4.1.2. A eventual adesão por terceiros poderia comprometer a vantajosidade dos preços registrados, a adequada execução do objeto e o planejamento da Administração, além de gerar riscos à gestão contratual e ao controle da despesa pública, motivo pelo qual a utilização da ata fica restrita ao órgão participante do certame.
- 4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

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

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
 - 5.1.1. Para fins de comprovação da vantajosidade do preço na hipótese de prorrogação da Ata de Registro de Preços, a Administração realizará nova pesquisa de mercado, cujos preços atualizados, considerados aqueles obtidos em pesquisa realizada no intervalo de até 1 (um) ano contado da data de elaboração do orçamento estimado pela Administração, serão comparados com os preços registrados na ata vigente, devidamente corrigidos pelo índice inflacionário previsto na Minuta do Contrato, Anexo V deste Edital.
 - 5.1.2. Em caso de prorrogação da ata, as regras de reajuste dos preços são aquelas previstas na Minuta do Contrato, Anexo V deste Edital.
 - 5.1.3. Em caso de prorrogação da ata, poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado.
 - 5.1.4. A prorrogação da Ata de Registro de Preços será formalizada por meio de termo aditivo, a ser celebrado dentro do prazo de sua vigência, precedida de manifestação expressa da Administração quanto à manutenção da vantajosidade dos preços registrados e da anuência do fornecedor.
 - 5.1.5. 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.
 - 5.1.6. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.
- 5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
 - 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;
 - 5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:
 - 5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e
 - 5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.
 - 5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

- 5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
 - 5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital; e
 - 5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.
- 5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.
- 5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
 - 5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.
- 5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:
 - 5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
 - 5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
 - 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da [alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

- 6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;
 - 6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

- 7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.
 - 7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.
 - 7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.
 - 7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.
 - 7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de 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 à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.
 - 7.2.2. Não 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 8.1, 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 8.4, 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. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:
- 8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
 - 8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
 - 8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
 - 8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 8.1.4.1. 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.
- 8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 8.3. 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.
- 8.4. 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:
- 8.4.1. Por razão de interesse público;
 - 8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
 - 8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

9. DAS PENALIDADES

- 9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital e na Minuta de Contrato.
- 9.1.1. 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.
- 9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).



10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. 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 na Minuta do Contrato, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Teixeiras, de de 2026.

Representante legal do órgão gerenciador

**Representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)**

ANEXO IV

Cadastro Reserva

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

Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, e-mail, telefone, representante legal]</i>						
Item do TR	Especificação	Marca/ modelo	UNI.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

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

Fornecedor <i>[razão social, CNPJ/MF, endereço, e-mail, telefone, representante legal]</i>						
Item do TR	Especificação	Marca/ modelo	UNI.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

ANEXO – V

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XX/2026, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE TEIXEIRAS/MG, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, PARA OS FINS QUE SE ESPECIFICA.

O Município de Teixeira com sede no(a) Rua Antônio Moreira Barros, 101, Centro, na cidade de Teixeira/MG inscrito(a) no CNPJ sob o nº 18.134.056/0001-02, neste ato representado(a) pelo(a) Prefeito Nivaldo Rita, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, sediado(a) na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, 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 02/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MERENDA ESCOLAR, ÁGUA MINERAL E RECARGA DE GALÕES, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE TEIXEIRAS/MG**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1					

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, desde que comprovada a vantajosidade dos preços registrados, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021.

2.2. A prorrogação da Ata de Registro de Preços deverá ser formalizada mediante termo aditivo, dentro do prazo de sua vigência, e condicionada à existência de previsão no instrumento convocatório e à manifestação de interesse da Administração.

2.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

3. 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 I DO EDITAL**).

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. 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.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

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.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, 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 contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

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.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Obrigações da contratada

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

8.1.1. Manter a licença sanitária do estabelecimento, fornecida pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, vigente, de acordo com as exigências dos órgãos sanitários regulamentadores.

8.1.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

- 8.1.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 8.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 8.1.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, 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;
- 8.1.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.1.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 8.1.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.1.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, 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 Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 8.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 8.1.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 8.1.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 8.1.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 8.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 8.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 8.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações definidas neste termo.

- 8.1.17. 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;
- 8.1.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 8.1.19. 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);
- 8.1.20. 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);
- 8.1.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.1.22. 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;
- 8.1.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

Obrigações da contratante

- 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 Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.7. 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;
- 8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.9. Cientificar a Assessoria Jurídica do município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.10. 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.
 - 8.10.1. A Administração terá o prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

- 8.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#), em caso de Obras.
- 8.13. 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.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 9.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 9.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 9.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 9.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.
- 9.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 9.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 9.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.
- 9.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 9.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 9.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 9.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 9.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 9.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. 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.

11.2. 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;
- 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;
- iv) **Multa:**
 - (1) Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - (2) Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - a. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 - (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 15% a 30% do valor do Contrato.
 - (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 0,5% a 15% do valor do Contrato.
 - (5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato.
 - (6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato.

- (7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 0,5% a 15% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:
- 11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante;
- 11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa;
- 11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;
- 11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;
- 11.3.4. 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.
- 11.4. 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.
- 11.5. Na aplicação das sanções serão considerados:
- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) As peculiaridades do caso concreto;
 - c) As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) Os danos que dela provierem para o Contratante;
 - e) A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.6. 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).
- 11.7. 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.
- 11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
- 11.9. 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.

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

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- b) Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual;

12.4. 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.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

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

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

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. 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.

12.7. 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 contratante 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 nº 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do município deste exercício, em dotação específica.

Dotação	Fonte	Descrição
.....

14. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – 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 contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no DOM na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021 e Decreto Municipal 553/2024, 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Teixeira, 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.

Teixeiras, xx de xxxxxxxxxxxxxxx de 2026

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO