



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 39/2026

PROCESSO

Nº 159/2026

SISTEMA

Registro de Preços

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por Item

1. OBJETO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA, EVENTUAL E PARCELADA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, COMPREENDENDO PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO, FRIOS, LATICÍNIOS, BEBIDAS E ITENS DESTINADOS À COMPOSIÇÃO DE LANCHES, INCLUINDO PÃO FRANCÊS CRU CONGELADO, COM DISPONIBILIZAÇÃO, EM REGIME DE COMODATO, DOS EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS EXCLUSIVAMENTE À SUA FERMENTAÇÃO E FORNEAMENTO, PARA ATENDIMENTO DAS DIVERSAS SECRETARIAS E SETORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE CARMELO/MG.**

1.2. Em observância ao disposto no art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006, os itens desta contratação serão classificados, conforme indicado na planilha constante deste Termo de Referência, em Exclusiva MPE's, para os itens cujo valor se enquadre no limite legal; Cota Reservada para MPE's, correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo dos itens de natureza divisível sujeitos à reserva; e Livre Concorrência, correspondente à cota principal dos respectivos itens e aos demais casos em que não seja aplicável a exclusividade ou a reserva de cota.

1.3. Excepcionalmente, o item Pão Francês Cru Congelado, embora possua valor estimado superior a R\$ 80.000,00, será mantido integralmente em Livre Concorrência, sem divisão entre cota principal e cota reservada, em razão da interdependência técnica e operacional entre o fornecimento do produto e a disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários exclusivamente à sua fermentação e fornecimento, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. Às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas sediadas local ou regionalmente será assegurada, nos itens destinados exclusivamente às MPE's e nas respectivas cotas reservadas, prioridade de contratação até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e do art. 2º, parágrafo único, do Decreto Municipal nº 2.748/2024.

2. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, visando à futura, eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e itens destinados à composição de lanches,



incluindo pão francês cru congelado, com disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários exclusivamente à sua fermentação e forneamento, para atendimento das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, não havendo obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados, os quais constituem mera expectativa de consumo, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação vigente.

2.2. A descrição detalhada dos itens a serem adquiridos, contendo especificações técnicas, unidades de medida, quantitativos estimados, valores unitários estimados e valores totais estimados, bem como a indicação do tratamento previsto no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, encontra-se consolidada na PLANILHA DE DESCRIÇÃO DOS ITENS, UNIDADE DE MEDIDA, QUANTIDADE, VALOR UNITÁRIO ESTIMADO, VALOR TOTAL ESTIMADO E CRITÉRIO DE PARTICIPAÇÃO, na qual os itens estão identificados, conforme aplicável, como Exclusiva MPE's, Cota Reservada para MPE's ou Livre Concorrência:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL	PARTICIPAÇÃO
1	APRESUNTADO FATIADO – PRODUTO Cárneo industrializado, cozido, elaborado a partir de carne suína. Deverá apresentar fatias uniformes, com peso aproximado de 20 g cada, textura, coloração, odor e sabor característicos do produto, sem sinais de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, íntegra e devidamente fechada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. O produto deverá ser armazenado, transportado e entregue sob refrigeração, observadas as condições de temperatura indicadas pelo fabricante e a legislação sanitária aplicável.	KG	2.000	R\$ 31,90	R\$ 63.800,00	Exclusiva MPE's
2	BISCOITO DE POLVILHO COM FUBÁ, TIPO CALCANHAR RACHADO – Produto assado, elaborado à base de polvilho e fubá, podendo conter outros ingredientes característicos de sua formulação. Deverá apresentar formato e aparência característicos do tipo “calcanhar rachado”, textura crocante, coloração, aroma e sabor característicos, sem apresentar aspecto queimado, umidade excessiva, mofo, sujidades ou alterações que comprometam sua qualidade. Deverá ser acondicionado em embalagem adequada, íntegra e devidamente fechada, contendo identificação do produto, fabricante, lote, data de	KG	1.500	R\$ 44,39	R\$ 66.585,00	Livre Concorrência



	FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
3	BISCOITO DE POLVILHO COM FUBÁ, TIPO CALCANHAR RACHADO – PRODUTO ASSADO, ELABORADO À BASE DE POLVILHO E FUBÁ, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO E APARÊNCIA CARACTERÍSTICOS DO TIPO “CALCANHAR RACHADO”, TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR ASPECTO QUEIMADO, UMIDADE EXCESSIVA, MOFO, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	500	R\$ 44,39	R\$ 22.195,00	Cota Reservada para MPE's
4	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PALITO – PRODUTO ASSADO, ELABORADO À BASE DE POLVILHO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, FORMATO TIPO PALITO, TEXTURA CROCANTE, ASSADO AO PONTO, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR ASPECTO QUEIMADO, UMIDADE EXCESSIVA, MOFO, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	2.550	R\$ 44,39	R\$ 113.194,50	Livre Concorrência
5	BISCOITO DE POLVILHO TIPO PALITO – PRODUTO ASSADO, ELABORADO À BASE DE POLVILHO, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO MÉDIO, FORMATO TIPO PALITO, TEXTURA CROCANTE, ASSADO AO PONTO, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR ASPECTO QUEIMADO, UMIDADE EXCESSIVA, MOFO, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM	KG	850	R\$ 44,39	R\$ 37.731,50	Cota Reservada para MPE's



	EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
6	BISCOITO TIPO CASADINHO COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE – PRODUTO ASSADO, DE TAMANHO MÉDIO, COMPOSTO POR DUAS UNIDADES DE BISCOITO UNIDAS POR RECHEIO DE DOCE DE LEITE. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA CARACTERÍSTICA, CONSISTÊNCIA ADEQUADA, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR ASPECTO QUEIMADO, UMIDADE EXCESSIVA, MOFO, SUJIDADES OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	800	R\$ 48,04	R\$ 38.432,00	Exclusiva MPE's
7	BOLO CONFEITADO COM MASSA DE PÃO-DE-LÓ E RECHEIO DE DOCE DE FRUTAS – PRODUTO ELABORADO COM MASSA TIPO PÃO-DE-LÓ, RECHEADO COM DOCE DE FRUTAS E DEVIDAMENTE CONFEITADO. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, RECHEIO DISTRIBUÍDO DE FORMA UNIFORME, COBERTURA COM ACABAMENTO ADEQUADO, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR RESSECAMENTO, EXCESSO DE UMIDADE, PARTES QUEIMADAS OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	700	R\$ 64,12	R\$ 44.884,00	Exclusiva MPE's
8	BOLO DE SABORES DIVERSOS, COM OU SEM COBERTURA (RODA DE BOLO) – PRODUTO ASSADO, APRESENTADO EM FORMATO REDONDO, EM SABORES DIVERSOS, COM OU SEM COBERTURA. DEVERÁ APRESENTAR MASSA AERADA, MACIA E ASSADA AO PONTO, COM TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM	KG	1.725	R\$ 35,80	R\$ 61.755,00	Livre Concorrência



	SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
9	BOLO DE SABORES DIVERSOS, COM OU SEM COBERTURA (RODA DE BOLO) – PRODUTO ASSADO, APRESENTADO EM FORMATO REDONDO, EM SABORES DIVERSOS, COM OU SEM COBERTURA. DEVERÁ APRESENTAR MASSA AERADA, MACIA E ASSADA AO PONTO, COM TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	575	R\$ 35,80	R\$ 20.585,00	Cota Reservada para MPE's
10	BROA DOCE – PRODUTO ASSADO, DE TAMANHO PEQUENO, ELABORADO COM INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DESSE TIPO DE PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E CONSISTENTE, ASSADA AO PONTO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.300	R\$ 39,20	R\$ 50.960,00	Exclusiva MPE's
11	BROA DOCE CONGELADA – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO FORNECIDO CRU E CONGELADO, DE SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, ELABORADO COM INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES DE TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, PRÓPRIAS PARA O PREPARO CONFORME AS ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. APÓS O PREPARO, DEVERÁ APRESENTAR CRESCIMENTO ADEQUADO, EXTERIOR LEVEMENTE DOURADO E INTERIOR MACIO, COM TEXTURA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, RESSECAMENTO, SINAIS	KG	240	R\$ 27,80	R\$ 6.672,00	Exclusiva MPE's



	DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INSTRUÇÕES DE PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, MANTENDO-SE AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E A CADEIA DE FRIO. APRESENTAR AMOSTRA					
12	BROA SALGADA – PRODUTO ASSADO, DE TAMANHO PEQUENO, ELABORADO COM INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DESSE TIPO DE PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA MACIA E CONSISTENTE, ASSADA AO PONTO, COM COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	KG	1.300	R\$ 39,20	R\$ 50.960,00	Exclusiva MPE's
13	MINI SANDUÍCHE NATURAL – PREPARADO COM PÃO DE FORMA OU PÃO DE BATATA, RECHEADO COM PATÊ, TOMATE, ALFACE, PEITO DE PERU E MUÇARELA. DEVERÁ APRESENTAR INGREDIENTES FRESCOS, DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS QUANDO APLICÁVEL, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER PREPARADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, DE FORMA A PRESERVAR SUAS CARACTERÍSTICAS. DEVERÁ SER MANTIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO.	UN	1.500	R\$ 4,90	R\$ 7.350,00	Exclusiva MPE's
14	MORTADELA FATIADA – PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, COZIDO, APRESENTADO EM FATIAS FINAS E UNIFORMES. DEVERÁ APRESENTAR	KG	300	R\$ 31,48	R\$ 9.444,00	Exclusiva MPE's



	TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA INDICADAS PELO FABRICANTE.					
15	QUEIJO MUÇARELA FATIADO – QUEIJO TIPO MUÇARELA, APRESENTADO EM FATIAS FINAS E UNIFORMES, ADEQUADAS PARA O PREPARO DE LANCHES, COM CONSISTÊNCIA E TEXTURA CARACTERÍSTICAS, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA INDICADAS PELO FABRICANTE.	KG	1.500	R\$ 44,34	R\$ 66.510,00	Livre Concorrência
16	QUEIJO MUÇARELA FATIADO – QUEIJO TIPO MUÇARELA, APRESENTADO EM FATIAS FINAS E UNIFORMES, ADEQUADAS PARA O PREPARO DE LANCHES, COM CONSISTÊNCIA E TEXTURA CARACTERÍSTICAS, COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ SER ARMAZENADO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, OBSERVADAS AS CONDIÇÕES DE TEMPERATURA INDICADAS PELO FABRICANTE.	KG	500	R\$ 44,34	R\$ 22.170,00	Cota Reservada para MPE's
17	PÃO DE FORMA TRADICIONAL – PÃO DE	PCT	300	R\$ 13,39	R\$ 4.017,00	Exclusiva MPE's



	FORMA TRADICIONAL, FATIADO, ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR FATIAS UNIFORMES, ÍNTEGRAS E DE ESPESSURA REGULAR, MIOLO MACIO, LEVE E HOMOGÊNEO E CASCA FINA, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR BEM ASSADO, SEM APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, MOFO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA PARA COMERCIALIZAÇÃO, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ALERGÊNICOS E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
18	PÃO DE QUEIJO PEQUENO, ASSADO – PRODUTO ELABORADO À BASE DE POLVILHO E QUEIJO, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, ESTAR ASSADO AO PONTO, COM EXTERIOR LEVEMENTE FIRME E INTERIOR MACIO, TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	4.200	R\$ 45,50	R\$ 191.100,00	Livre Concorrência
19	PÃO DE QUEIJO PEQUENO, ASSADO – PRODUTO ELABORADO À BASE DE POLVILHO E QUEIJO, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, ESTAR ASSADO AO PONTO, COM EXTERIOR LEVEMENTE FIRME E INTERIOR MACIO, TEXTURA,	KG	1.400	R\$ 45,50	R\$ 63.700,00	Cota Reservada para MPE's



	COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
20	PÃO DE QUEIJO PEQUENO, CONGELADO – PRODUTO FORNECIDO CRU E CONGELADO, ELABORADO À BASE DE POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ SER APRESENTADO EM UNIDADES DE TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, PRÓPRIAS PARA FORNEAMENTO. APÓS ASSADO, DEVERÁ APRESENTAR CRESCIMENTO ADEQUADO, FORMATO CARACTERÍSTICO, EXTERIOR LEVEMENTE FIRME E DOURADO, INTERIOR MACIO, COM TEXTURA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE PÃO DE QUEIJO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR MASSA CRUA EM SEU INTERIOR, EXCESSO DE OLEOSIDADE, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, SABOR OU ODOR ANORMAIS OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INSTRUÇÕES DE PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, MANTENDO-SE AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E A CADEIA DE FRIO. APRESENTAR AMOSTRA	KG	240	R\$ 26,18	R\$ 6.283,20	Exclusiva MPE's
21	PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO FERMENTADO, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS E CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR PESO APROXIMADO DE 50 G POR UNIDADE, FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, ESTAR BEM ASSADO, COM CASCA CROCANTE, DE COLORAÇÃO CASTANHO-DOURADA UNIFORME, E	KG	15.000	R\$ 19,23	R\$ 288.450,00	Livre Concorrência



	MIOLO MACIO, DE COLORAÇÃO BRANCA A CREME E TEXTURA CARACTERÍSTICA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES QUEIMADAS, MAL ASSADAS, EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, RESSECADAS, COM SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA HIGIÊNICA E ADEQUADA AO TRANSPORTE, EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.					
22	PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO FERMENTADO, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS E CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR PESO APROXIMADO DE 50 G POR UNIDADE, FORMATO E TAMANHO UNIFORMES, ESTAR BEM ASSADO, COM CASCA CROCANTE, DE COLORAÇÃO CASTANHO-DOURADA UNIFORME, E MIOLO MACIO, DE COLORAÇÃO BRANCA A CREME E TEXTURA CARACTERÍSTICA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES QUEIMADAS, MAL ASSADAS, EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, RESSECADAS, COM SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA HIGIÊNICA E ADEQUADA AO TRANSPORTE, EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	KG	5.000	R\$ 19,23	R\$ 96.150,00	Cota Reservada para MPE's
23	PÃO DOCE TIPO PÃO CARECA OU PÃO PARA HOT-DOG – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE SABOR LEVEMENTE ADOICADO, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, PODENDO CONTER AÇÚCAR, LEITE, OVOS, GORDURAS E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES QUEIMADAS, MAL ASSADAS, EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, RESSECADAS, COM SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA HIGIÊNICA E ADEQUADA AO TRANSPORTE, EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA	KG	8.250	R\$ 37,52	R\$ 309.540,00	Livre Concorrência



	ALIMENTOS.					
24	PÃO DOCE TIPO PÃO CARECA OU PÃO PARA HOT-DOG – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DE SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, PODENDO CONTER AÇÚCAR, LEITE, OVOS, GORDURAS E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES QUEIMADAS, MAL ASSADAS, EXCESSIVAMENTE AMASSADAS, RESSECADAS, COM SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO DE FORMA HIGIÊNICA E ADEQUADA AO TRANSPORTE, EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS.	KG	2.750	R\$ 37,52	R\$ 103.180,00	Cota Reservada para MPE's
25	PÃO TIPO BISNAGUINHA – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIALIZADO, TIPO BISNAGUINHA, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR PESO APROXIMADO DE 20 G POR UNIDADE, TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVERÁ SER LIVRE DE GORDURA TRANS, CONFORME INFORMAÇÃO CONSTANTE NA ROTULAGEM NUTRICIONAL. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UNIDADES AMASSADAS, RESSECADAS, MAL ASSADAS, QUEIMADAS, COM MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE ALERGÊNICOS E GLÚTEN, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	PCT	300	R\$ 12,68	R\$ 3.804,00	Exclusiva MPE's
26	PÃO DE BATATA SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E BATATA, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE	KG	3.000	R\$ 29,08	R\$ 87.240,00	Livre Concorrência



	SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO E AROMA CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
27	PÃO DE BATATA SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E BATATA, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO E AROMA CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.000	R\$ 29,08	R\$ 29.080,00	Cota Reservada para MPE's
28	PÃO DE MILHO SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E MILHO OU DERIVADOS DE MILHO, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E	KG	3.825	R\$ 27,43	R\$ 104.919,75	Livre Concorrência



	PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
29	PÃO DE MILHO SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E MILHO OU DERIVADOS DE MILHO, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	1.275	R\$ 27,43	R\$ 34.973,25	Cota Reservada para MPE's
30	PÃO DE CEBOLA SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E CEBOLA, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CEBOLA, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE	KG	3.750	R\$ 26,49	R\$ 99.337,50	Livre Concorrência
31	PÃO DE CEBOLA SEMIDOCE – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO REFINADA E CEBOLA, ACRESCIDO DOS DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR FORMATO REDONDO E UNIFORME, SABOR LEVEMENTE ADOCICADO, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CEBOLA, MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO,	KG	1.250	R\$ 26,49	R\$ 33.112,50	Cota Reservada para MPE's



	DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE					
32	QUEIJO MINAS ARTESANAL, MEIA-CURA OU CURADO – QUEIJO ARTESANAL ELABORADO COM LEITE INTEGRAL FRESCO E CRU, SUBMETIDO AO PROCESSO DE MATURAÇÃO, DEVENDO APRESENTAR CONSISTÊNCIA FIRME, TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, DE ACORDO COM O TIPO E O PERÍODO DE MATURAÇÃO. DEVERÁ ESTAR EM ADEQUADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. O PERÍODO DE MATURAÇÃO DEVERÁ ATENDER AO ESTABELECIDO NA LEGISLAÇÃO E NO REGULAMENTO ESPECÍFICO APLICÁVEL AO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, ORIGEM, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. O ESTABELECIMENTO PRODUTOR DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL COMPETENTE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	450	R\$ 51,24	R\$ 23.058,00	Exclusiva MPE's
33	REFRIGERANTE TIPO COLA, ZERO AÇÚCAR – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR COLA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ELABORADA COM INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, GASEIFICAÇÃO ADEQUADA E UNIFORME, SEM ALTERAÇÕES DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO OU PERDA DE GASEIFICAÇÃO. ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS, ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA E COM TAMPA DE ROSCA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR ROTULAGEM COMPLETA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, PRAZO DE VALIDADE E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	500	R\$ 12,77	R\$ 6.385,00	Exclusiva MPE's
34	REFRIGERANTE TIPO COLA – BEBIDA	UN	500	R\$ 12,24	R\$ 6.120,00	Exclusiva MPE's



	NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR COLA, ELABORADA COM ÁGUA GASEIFICADA E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO ESCURA CARACTERÍSTICA, AROMA E SABOR PRÓPRIOS, GASEIFICAÇÃO ADEQUADA E UNIFORME, SEM ALTERAÇÕES DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO OU PERDA DE GASEIFICAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
35	REFRIGERANTE DE GUARANÁ, ZERO AÇÚCAR – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ELABORADA COM EXTRATO DE GUARANÁ E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, GASEIFICAÇÃO ADEQUADA E UNIFORME, SEM ALTERAÇÕES DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO OU PERDA DE GASEIFICAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	500	R\$ 10,17	R\$ 5.085,00	Exclusiva MPE's
36	REFRIGERANTE TIPO GUARANÁ – BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, ELABORADA COM EXTRATO DE GUARANÁ E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS, GASEIFICAÇÃO ADEQUADA E UNIFORME, SEM ALTERAÇÕES DE SABOR, ODOR, COLORAÇÃO OU PERDA DE GASEIFICAÇÃO. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM GARRAFA PET DE 2 LITROS, ÍNTEGRA, RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, SEM	UN	700	R\$ 9,41	R\$ 6.587,00	Exclusiva MPE's



	VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.					
37	ROSCA DOCE COM COBERTURA, SABORES VARIADOS – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, DE TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 50 G POR UNIDADE, APRESENTADO EM SABORES VARIADOS E COM COBERTURA. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA UNIFORME E AERADA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, MASSA EXCESSIVAMENTE SECA, ENDURECIDA OU COM TEXTURA INADEQUADA, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, PRESERVANDO AS CARACTERÍSTICAS E A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	KG	5.250	R\$ 36,05	R\$ 189.262,50	Livre Concorrência
38	ROSCA DOCE COM COBERTURA, SABORES VARIADOS – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO DOCE, DE TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 50 G POR UNIDADE, APRESENTADO EM SABORES VARIADOS E COM COBERTURA. DEVERÁ APRESENTAR MASSA MACIA, LEVE E BEM ASSADA, COM TEXTURA UNIFORME E AERADA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, MASSA EXCESSIVAMENTE SECA, ENDURECIDA OU COM TEXTURA INADEQUADA, MOFO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, PRESERVANDO AS CARACTERÍSTICAS E A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	KG	1.750	R\$ 36,05	R\$ 63.087,50	Cota Reservada para MPE's
39	SALGADOS ASSADOS DIVERSOS, TAMANHO PEQUENO – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO SALGADOS, ASSADOS, DE TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, COM RECHEIOS VARIADOS, PODENDO INCLUIR CARNE, FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, QUEIJO E OUTROS SABORES SIMILARES. DEVERÃO APRESENTAR MASSA MACIA, BEM ASSADA, COM RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA E DISTRIBUÍDO DE FORMA UNIFORME,	CT	100	R\$ 121,44	R\$ 12.144,00	Exclusiva MPE's



	COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÃO APRESENTAR PARTES CRUAS OU QUEIMADAS, RESSECAMENTO, EXCESSO DE OLEOSIDADE, RECHEIO DETERIORADO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÃO SER PREPARADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA, PRESERVANDO A INTEGRIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS.					
40	SALGADOS FRITOS DIVERSOS, TAMANHO PEQUENO – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO SALGADOS, FRITOS, DE TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, COM RECHEIOS VARIADOS, PODENDO INCLUIR CARNE, FRANGO, PRESUNTO E QUEIJO, QUEIJO E OUTROS SABORES SIMILARES. DEVERÃO APRESENTAR MASSA COM TEXTURA CARACTERÍSTICA, RECHEIO EM QUANTIDADE ADEQUADA E DISTRIBUÍDO DE FORMA UNIFORME, COM COLORAÇÃO, AROMA E SABOR PRÓPRIOS. A FRITURA DEVERÁ APRESENTAR ASPECTO UNIFORME, SEM EXCESSO DE ÓLEO, PARTES QUEIMADAS OU MASSA CRUA. NÃO DEVERÃO APRESENTAR RESSECAMENTO, RECHEIO DETERIORADO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÃO SER PREPARADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS E ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA, PRESERVANDO A INTEGRIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS.	CT	100	R\$ 122,01	R\$ 12.201,00	Exclusiva MPE's
41	SANDUÍCHE NATURAL – PREPARADO COM, NO MÍNIMO, DUAS FATIAS DE PÃO DE FORMA, UMA FATIA DE QUEIJO MUÇARELA, UMA FATIA DE PRESUNTO, ALFACE, TOMATE E PATÊ, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES COMPLEMENTARES PRÓPRIOS DA PREPARAÇÃO. DEVERÁ APRESENTAR INGREDIENTES FRESCOS E DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS, QUANDO APLICÁVEL, COM TEXTURA, COLORAÇÃO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR PÃO RESSECADO OU EXCESSIVAMENTE ÚMIDO, VEGETAIS MURCHOS, INGREDIENTES DETERIORADOS OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER PREPARADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ACONDICIONADO	UN	1.200	R\$ 13,05	R\$ 15.660,00	Exclusiva MPE's



	INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGEM APROPRIADA E MANTIDO, TRANSPORTADO E ENTREGUE SOB REFRIGERAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS À SUA CONSERVAÇÃO.					
42	PÃO FRANCÊS CRU CONGELADO – PRODUTO DE PANIFICAÇÃO TIPO PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL), FORNECIDO CRU E CONGELADO, ELABORADO À BASE DE FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, SAL, FERMENTO E DEMAIS INGREDIENTES CARACTERÍSTICOS DE SUA FORMULAÇÃO. DEVERÁ SER APRESENTADO EM UNIDADES DE TAMANHO E FORMATO UNIFORMES, PRÓPRIAS PARA SEREM SUBMETIDAS AO PROCESSO DE FERMENTAÇÃO/CRESCIMENTO EM CÂMARA CLIMÁTICA ANTES DO FORNEAMENTO, CONFORME ORIENTAÇÕES DO FABRICANTE. APÓS A FERMENTAÇÃO E O FORNEAMENTO, CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO APROXIMADO DE 60 G, CRESCIMENTO E VOLUME COMPATÍVEIS COM O PADRÃO CARACTERÍSTICO DO PÃO FRANCÊS, CASCA CROCANTE DE COLORAÇÃO CASTANHO-DOURADA, MIOLO MACIO E AERADO, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS, SINAIS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ADEQUADA, ÍNTEGRA E DEVIDAMENTE FECHADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E INSTRUÇÕES DE PREPARO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO E ENTREGUE CONGELADO, MANTENDO-SE AS CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E A CADEIA DE FRIO. APRESENTAR AMOSTRA. EQUIPAMENTOS EM COMODATO: 01 FORNO TURBO A GÁS COM GERAÇÃO DE VAPOR PARA PANIFICAÇÃO, COM CAPACIDADE PARA 10 ESTEIRAS E RESPECTIVOS ACESSÓRIOS, E 01 CÂMARA CLIMÁTICA 220 V	KG	11000	R\$ 11,20	R\$ 123.200,00	Livre Concorrência
O VALOR TOTAL ESTIMADO DESTES REGISTROS DE PREÇOS É DE R\$ 2.600.905,20 (DOIS MILHÕES, SEISCENTOS MIL, NOVECENTOS E CINCO REAIS E VINTE CENTAVOS).						

2.3. Os quantitativos previstos constituem estimativa de consumo, elaborada com base na memória de cálculo constante do processo administrativo, podendo sofrer variações conforme a



demanda efetiva dos setores requisitantes, observados os limites e as condições legalmente aplicáveis, não gerando, em favor da contratada, direito à contratação de quantitativos mínimos.

2.4. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração, mediante emissão de requisições formais pelos setores demandantes, observados os prazos, locais e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2.5. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes deste Termo de Referência e da planilha indicada no item 2.2, observando os padrões de qualidade, composição, apresentação, acondicionamento, conservação, transporte e segurança alimentar, bem como as normas sanitárias e regulamentares aplicáveis.

2.6. Para fins de interpretação, execução e fiscalização contratual, prevalecerão as informações constantes da planilha referida no item 2.2, especialmente quanto às especificações técnicas, unidades de medida, quantitativos e critérios de participação dos itens, observadas as demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2.7. O presente certame é composto por 42 (quarenta e dois) itens para disputa, estruturados de modo a contemplar itens destinados à participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, itens de cota reservada e itens de livre concorrência, em observância à Lei Complementar nº 123/2006 e conforme detalhamento constante da planilha indicada no item 2.2.

2.7.1. Nos termos do art. 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123/2006, a organização do certame observará:

2.7.1.1. 19 (dezenove) itens destinados à participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, por apresentarem valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);

2.7.1.2. 11 (onze) itens destinados à cota reservada de 25% (vinte e cinco por cento) para participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas;

2.7.1.3. 12 (doze) itens de livre concorrência, compreendendo 11 (onze) cotas principais, correspondentes a 75% (setenta e cinco por cento) dos quantitativos dos respectivos produtos, e o item nº 42, referente ao pão francês cru congelado, mantido integralmente em livre concorrência.

2.7.2. O item nº 42, referente ao pão francês cru congelado, cujo fornecimento está vinculado à disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários exclusivamente à sua fermentação e forneamento, não será desmembrado em cota principal e cota reservada, em razão da interdependência técnica e operacional da solução, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

2.7.3. A correspondência entre os itens de cota principal e seus respectivos itens de cota reservada encontra-se indicada na planilha constante do item 2.2, devendo ser observada para todos os efeitos de participação, classificação, julgamento e contratação.

2.8. Será assegurada, quando aplicável, a prioridade de contratação para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas sediadas local ou regionalmente, nos itens exclusivos e nas cotas reservadas, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, combinado com o art. 2º, parágrafo único, do Decreto Municipal nº 2.748/2024.



2.9. O intervalo mínimo de diferença entre os lances ofertados será de 2% (dois por cento), aplicável tanto aos lances intermediários quanto aos lances destinados a superar a melhor oferta registrada, devendo cada novo lance observar a diferença percentual mínima estabelecida em relação ao lance de referência, conforme as regras do modo de disputa adotado e as disposições do Edital.

2.10. A contratação observará, no que couber, critérios de sustentabilidade, qualidade, segurança alimentar, conservação adequada dos gêneros alimentícios, redução de desperdícios e destinação ambientalmente adequada dos resíduos e embalagens, em conformidade com os princípios da eficiência, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A presente contratação tem por finalidade atender às necessidades permanentes e recorrentes das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, mediante o fornecimento de gêneros alimentícios, compreendendo produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e itens destinados à composição de lanches, necessários ao desenvolvimento das atividades institucionais e ao atendimento das demandas das unidades municipais.

3.2. A demanda decorre da necessidade de abastecimento regular de unidades administrativas, educacionais, de saúde e demais setores municipais, para atendimento de servidores, usuários dos serviços públicos e participantes de atividades institucionais, conforme as necessidades específicas de cada unidade requisitante.

3.3. Os gêneros alimentícios objeto desta contratação destinam-se ao preparo e fornecimento de refeições, lanches e demais atividades de alimentação desenvolvidas pelos setores municipais, sendo indispensável assegurar a qualidade dos produtos, a regularidade do abastecimento e a observância das condições sanitárias adequadas de armazenamento, transporte, conservação e consumo.

3.4. A contratação contempla, ainda, o fornecimento de pão francês cru congelado, com disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários exclusivamente à sua fermentação e forneamento no Hospital Municipal, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

3.5. A contratação também se justifica pela necessidade de garantir o abastecimento regular das unidades municipais, evitando a descontinuidade do fornecimento de gêneros alimentícios, o comprometimento das atividades desenvolvidas pelos setores requisitantes e a realização de aquisições emergenciais decorrentes da insuficiência de planejamento.

3.6. Os quantitativos estimados foram definidos com base na memória de cálculo constante do processo administrativo, considerando o histórico de consumo, as demandas apresentadas pelos setores requisitantes e as projeções de necessidade para o período de vigência da futura Ata de Registro de Preços.

3.7. Considerando a natureza recorrente da demanda, a impossibilidade de previsão exata do consumo por cada unidade municipal e a necessidade de fornecimento parcelado, mostra-se adequada a adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos dos arts. 82 a 86 da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação vigente, permitindo maior flexibilidade nas aquisições,



racionalização dos estoques, redução de desperdícios e melhor gerenciamento dos recursos públicos.

3.8. A solução pretendida encontra-se alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, interesse público e continuidade dos serviços públicos, contribuindo para a regularidade do abastecimento, a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e o atendimento das necessidades das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS

4.1. A solução consiste na realização de procedimento licitatório para Registro de Preços, visando à futura, eventual e parcelada aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e itens destinados à composição de lanches, incluindo pão francês cru congelado, com disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários exclusivamente à sua fermentação e fornecimento, para atendimento das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG.

4.2. A solução foi definida a partir da análise das necessidades identificadas no Documento de Formalização de Demanda – DFD e no Estudo Técnico Preliminar – ETP, considerando a natureza recorrente do consumo, a diversidade de unidades atendidas, as condições específicas de conservação dos gêneros alimentícios e a necessidade de fornecimento parcelado conforme as demandas dos setores requisitantes.

4.3. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada às características da contratação, permitindo o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, conforme as necessidades da Administração, com maior flexibilidade no atendimento das requisições, planejamento das aquisições, controle dos estoques e redução de perdas decorrentes do armazenamento prolongado de produtos perecíveis.

4.4. A solução contempla o fornecimento de produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e demais gêneros destinados ao preparo e à composição de refeições e lanches, observadas as especificações técnicas, as condições de conservação e as necessidades dos setores municipais atendidos.

4.5. Integra a solução o fornecimento de pão francês cru congelado, destinado ao Hospital Municipal, acompanhado da disponibilização, em regime de comodato, de 01 (um) forno turbo a gás com geração de vapor, capacidade para 10 (dez) esteiras e respectivos acessórios, e 01 (uma) câmara climática 220V para fermentação, compreendendo entrega, instalação, ajustes, testes, orientação operacional, manutenção, assistência técnica e retirada dos equipamentos ao término da contratação, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

4.6. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência, observando os requisitos de qualidade, composição, integridade, acondicionamento, identificação, rotulagem, prazo de validade, conservação e transporte, bem como as normas sanitárias e regulamentares aplicáveis a cada produto.

4.7. Considerando o ciclo de vida do objeto, a solução abrange as etapas de produção, acondicionamento, transporte, entrega, armazenamento e consumo dos gêneros alimentícios, observadas as condições necessárias à preservação de suas características e à segurança alimentar.



Quanto aos equipamentos disponibilizados em comodato, abrange também sua instalação, utilização, manutenção e retirada ao término da contratação.

4.8. Sempre que aplicável, deverão ser observados critérios de sustentabilidade ambiental, incluindo a utilização de embalagens adequadas à conservação dos alimentos, o transporte em condições compatíveis com a natureza dos produtos, a redução de desperdícios e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos e embalagens decorrentes do fornecimento.

4.9. A especificação detalhada dos itens, contendo descrição, unidade de medida, quantitativos estimados, valores unitários e totais de referência e critérios de participação, encontra-se consolidada na planilha constante do item 2.2 deste Termo de Referência, a qual integra a presente solução para todos os fins.

4.10. Diante das características da demanda e das alternativas avaliadas no Estudo Técnico Preliminar, a solução proposta apresenta viabilidade técnica, operacional e econômica, sendo adequada ao atendimento das necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A contratação deverá observar os requisitos necessários para assegurar a qualidade, regularidade, segurança alimentar e adequação do fornecimento dos gêneros alimentícios, em conformidade com as necessidades da Administração Municipal, as normas sanitárias aplicáveis e as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. Os produtos deverão atender integralmente às especificações técnicas constantes deste Termo de Referência e da planilha de itens, sendo vedado o fornecimento de produtos em desacordo com as características, composição, condições de apresentação, unidades de fornecimento e demais requisitos estabelecidos pela Administração.

5.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de conservação e consumo, próprios para a alimentação humana, livres de deterioração, contaminação, adulteração, avarias ou quaisquer irregularidades que comprometam sua qualidade, integridade ou segurança alimentar.

5.4. Os produtos deverão ser fornecidos em embalagens adequadas à sua natureza, devidamente íntegras e identificadas, contendo, quando exigido pela legislação aplicável, denominação do produto, identificação do fabricante ou produtor, composição, lote, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e demais informações obrigatórias de rotulagem.

5.5. Os gêneros alimentícios deverão atender às normas de identidade, qualidade, produção, manipulação, acondicionamento, conservação e comercialização estabelecidas pelos órgãos competentes, inclusive pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e pelos serviços de inspeção sanitária competentes, conforme a natureza de cada produto e as exigências legais aplicáveis.

5.6. Os produtos deverão possuir prazo de validade compatível com o período previsto para seu consumo, observadas as exigências específicas constantes das descrições dos itens, não sendo admitido o fornecimento de gêneros alimentícios vencidos, deteriorados ou com condições de conservação inadequadas.



5.7. O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades da Administração, mediante emissão de requisição ou instrumento equivalente, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes, observados os prazos, locais de entrega e condições estabelecidos neste Termo de Referência.

5.8. Os produtos perecíveis, refrigerados ou congelados deverão ser transportados e entregues em condições adequadas de higiene, acondicionamento e temperatura, de modo a preservar suas características e assegurar a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável, até o recebimento pela Administração.

5.9. A contratada deverá substituir, às suas expensas, os produtos entregues que apresentarem deterioração, contaminação, avarias, irregularidades sanitárias, divergências em relação às especificações exigidas ou quaisquer condições que os tornem impróprios ao consumo ou inadequados à finalidade a que se destinam.

5.10. O fornecimento de pão francês cru congelado compreenderá, exclusivamente para esse item, a disponibilização, em regime de comodato, de 01 (um) forno turbo a gás com geração de vapor, capacidade para 10 (dez) esteiras e respectivos acessórios, e 01 (uma) câmara climática 220V para fermentação, destinados ao Hospital Municipal, conforme as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

5.10.1. A contratada responsável pelo fornecimento do pão francês cru congelado deverá providenciar, sem cobrança adicional, a entrega, instalação, montagem, ajustes, testes de funcionamento e orientação operacional dos equipamentos disponibilizados em comodato, bem como sua manutenção, assistência técnica, substituição quando necessária e retirada ao término da contratação.

5.10.2. Os equipamentos deverão ser disponibilizados em condições adequadas de funcionamento e segurança, observadas as características técnicas exigidas e as condições de instalação e operação necessárias à fermentação e ao fornecimento do pão francês cru congelado.

5.10.3. As obrigações relativas ao comodato dos equipamentos serão de responsabilidade exclusiva da contratada fornecedora do pão francês cru congelado, não se estendendo aos demais itens da contratação.

5.11. A contratação não gera obrigação de aquisição dos quantitativos estimados, os quais constituem expectativa de consumo, cabendo à Administração definir as quantidades efetivamente requisitadas, observados os limites e as condições legalmente aplicáveis.

5.12. Considerando a natureza comum dos gêneros alimentícios, a contratação não demanda dedicação exclusiva de mão de obra, transferência de tecnologia ou execução de atividades predominantemente intelectuais, sem prejuízo das obrigações técnicas e operacionais vinculadas ao comodato dos equipamentos previsto para o fornecimento de pão francês cru congelado.

5.13. Em observância aos princípios da sustentabilidade e da eficiência administrativa, deverão ser adotadas, sempre que compatíveis com a natureza dos produtos, práticas que contribuam para a adequada conservação dos alimentos, redução de perdas e desperdícios, utilização de embalagens apropriadas e minimização dos impactos ambientais decorrentes do fornecimento.

5.14. A contratada deverá cumprir todas as normas legais, regulamentares, sanitárias, ambientais, trabalhistas, fiscais e de segurança aplicáveis ao objeto contratado, responsabilizando-se pela qualidade, procedência, conservação e regularidade dos gêneros alimentícios fornecidos, bem como



pelo cumprimento das obrigações relativas aos equipamentos disponibilizados em comodato, quando aplicável.

6. INDICAÇÃO OU VEDAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS

6.1. A Administração, como regra geral, não realizará a indicação ou vedação de marcas, modelos ou fabricantes específicos, devendo as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência serem suficientes para a caracterização do objeto, em observância aos princípios da isonomia, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2. A ausência de indicação de marca por parte da Administração não exime o licitante da obrigação de informar, em sua proposta, a marca, modelo e/ou fabricante dos produtos ofertados, quando aplicável, sob pena de desclassificação da proposta caso não seja possível a adequada identificação do objeto ofertado.

6.3. Excepcionalmente, poderá ser admitida a indicação de marca ou modelo pela administração, desde que justificada:

6.3.1. Como referência de qualidade, desempenho ou padrão mínimo aceitável, desde que acompanhada das expressões “ou equivalente”, “ou similar” ou “ou de melhor qualidade”;

6.3.2. Quando tecnicamente justificada, nos termos da legislação vigente.

6.4. Na hipótese de utilização de marca ou modelo como referência, caberá ao licitante comprovar, mediante documentação técnica idônea, catálogos, fichas técnicas, laudos, certificados ou outros documentos equivalentes, que o produto ofertado possui características compatíveis, equivalentes ou superiores às especificações exigidas.

6.5. É vedada a inclusão de especificações excessivas, irrelevantes, desnecessárias ou injustificadamente restritivas que possam comprometer a competitividade do certame ou direcionar indevidamente a contratação.

6.6. A Administração poderá realizar diligências, solicitar documentos complementares e promover verificações técnicas destinadas à confirmação da conformidade dos produtos ofertados com as especificações constantes deste Termo de Referência, inclusive quanto à marca, modelo, fabricante e demais características informadas na proposta.

7. DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRA

7.1. Será exigida a apresentação de amostras exclusivamente para os itens correspondentes a pão francês cru congelado, pão de queijo congelado e broa doce congelada, com a finalidade de verificar a conformidade dos produtos ofertados com as especificações técnicas e os padrões de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência.

7.2. As amostras deverão ser apresentadas exclusivamente pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar para o respectivo item, mediante convocação formal da Administração, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação.

7.3. As amostras deverão ser entregues no Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, localizado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, Monte Carmelo/MG, em horário previamente indicado na convocação, observadas as condições adequadas de acondicionamento, conservação e transporte dos produtos congelados.



7.4. A convocação especificará a quantidade de amostras necessária à realização dos testes, considerando as características de cada produto e a necessidade de avaliação de suas condições de preparo, fermentação e forneamento, quando aplicável.

7.5. A análise das amostras será realizada por servidores designados pela Administração, preferencialmente vinculados aos setores requisitantes e com conhecimento das características dos produtos, podendo contar com o apoio de profissionais responsáveis pela preparação e avaliação dos gêneros alimentícios.

7.6. A avaliação das amostras observará critérios objetivos de conformidade com as especificações técnicas, compreendendo, conforme a natureza de cada produto:

7.6.1. Integridade das embalagens, identificação, rotulagem, prazo de validade e condições de conservação;

7.6.2. Características físicas, apresentação, peso e uniformidade dos produtos, conforme as especificações exigidas;

7.6.3. Condições de congelamento, integridade e ausência de sinais de descongelamento inadequado ou deterioração;

7.6.4. Comportamento durante o preparo, incluindo crescimento, fermentação e forneamento, quando aplicável;

7.6.5. Características do produto após o preparo, incluindo aparência, textura, aroma, sabor e demais condições de qualidade previstas nas especificações técnicas.

7.7. Os testes de preparo deverão observar procedimentos uniformes e compatíveis com as características de cada produto, de modo a permitir a avaliação objetiva de sua conformidade, especialmente quanto ao desempenho do pão francês cru congelado durante a fermentação e o forneamento.

7.8. O resultado da avaliação será registrado em relatório ou parecer técnico, contendo a identificação do produto, os critérios verificados, os resultados obtidos e a conclusão fundamentada quanto à aprovação ou reprovação da amostra.

7.9. A não apresentação da amostra no prazo estabelecido, quando exigida, ou sua reprovação por desconformidade com as especificações técnicas implicará a desclassificação da proposta para o respectivo item, mediante decisão fundamentada, sendo convocado o licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

7.10. As despesas relacionadas à apresentação, transporte, acondicionamento e entrega das amostras serão de responsabilidade do licitante convocado, não cabendo à Administração qualquer obrigação de ressarcimento.

8. DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

8.1. Não será exigida carta de solidariedade do fabricante, considerando a natureza comum dos gêneros alimentícios objeto da contratação, a possibilidade de fornecimento por diferentes empresas e a existência de especificações técnicas e condições de recebimento suficientes para assegurar a qualidade e a conformidade dos produtos.

8.2. A ausência dessa exigência não afasta a responsabilidade integral da contratada pelo fornecimento dos produtos em conformidade com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes,



inclusive quanto às obrigações relacionadas aos equipamentos disponibilizados em regime de comodato, quando aplicável.

9. SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto desta contratação, considerando a natureza dos bens a serem fornecidos e a necessidade de controle direto da qualidade, procedência, regularidade e condições de entrega dos produtos.

9.2. A contratada deverá executar integralmente o objeto, sendo responsável por todas as obrigações contratuais assumidas, não podendo transferir a terceiros, no todo ou em parte, o fornecimento dos itens contratados, permanecendo responsável perante a Administração por todos os atos praticados, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021. A utilização de serviços acessórios de transporte, logística, instalação ou assistência técnica dos equipamentos em comodato não caracteriza, por si só, subcontratação do objeto, permanecendo a contratada integralmente responsável pelo cumprimento das obrigações assumidas.

10. DA GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

10.1. Não será exigida garantia da contratação, nos termos do art. 96 da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando a natureza comum do objeto, o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios, a possibilidade de fiscalização e controle das entregas e as características do Sistema de Registro de Preços adotado para a presente contratação.

10.2. A não exigência de garantia da contratação não afasta a responsabilidade da contratada pelo fiel cumprimento das obrigações assumidas, permanecendo sujeita às penalidades administrativas e demais consequências previstas na legislação vigente, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, em caso de inadimplemento total ou parcial.

11. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

11.1. A execução do objeto ocorrerá mediante fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, conforme as necessidades das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes, observadas as especificações técnicas e demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.2. O fornecimento será realizado mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF) ou instrumento equivalente, contendo a identificação dos produtos, os quantitativos requisitados, os locais de entrega e a programação estabelecida pela Secretaria requisitante.

11.3. As entregas observarão cronograma previamente estabelecido pela Secretaria requisitante, que poderá abranger períodos semanais, mensais ou anuais, com indicação dos dias e, quando necessário, dos horários de fornecimento, de acordo com a natureza dos produtos e as necessidades de cada unidade.

11.4. Os prazos de entrega corresponderão às datas estabelecidas no respectivo cronograma de fornecimento, devendo a contratada cumprir a programação definida pela Administração, independentemente do período de abrangência do cronograma.

11.5. A periodicidade das entregas observará as seguintes condições:



11.5.1. Produtos de panificação prontos para consumo: pães, pães de queijo assados, broas, bolos e demais produtos de panificação deverão ser produzidos e entregues no mesmo dia, conforme as datas e os quantitativos previstos no cronograma, inclusive mediante entregas diárias, quando necessário.

11.5.2. Produtos congelados destinados ao Hospital Municipal: deverão ser entregues semanalmente, diretamente na unidade situada na Rua Odilon Rodrigues de Oliveira, nº 462, Bairro Boa Vista, Monte Carmelo/MG, conforme os quantitativos estabelecidos nas respectivas Autorizações de Fornecimento.

11.5.3. Demais gêneros alimentícios: deverão ser entregues conforme a programação estabelecida pelas Secretarias requisitantes, observadas as características dos produtos, suas condições de conservação e as necessidades de abastecimento de cada unidade.

11.6. As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pelas Secretarias requisitantes nas respectivas Autorizações de Fornecimento, podendo compreender o Almoxarifado Central da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, situado na Avenida Dona Clara, nº 647, Centro, ou outras unidades municipais expressamente indicadas.

11.7. Os produtos deverão ser fornecidos em conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e da planilha indicada no item 2.2, observadas as unidades de fornecimento, os quantitativos requisitados e as condições de qualidade e conservação exigidas.

11.8. O fornecimento deverá assegurar a manutenção das condições adequadas de higiene, acondicionamento, transporte e conservação dos gêneros alimentícios, especialmente dos produtos perecíveis, refrigerados e congelados, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.

11.9. A contratada será responsável pela organização da produção, preparação dos pedidos, transporte e distribuição dos produtos, de modo a atender aos dias, horários, locais e quantitativos estabelecidos nas respectivas Autorizações de Fornecimento.

11.10. O fornecimento de pão francês cru congelado destinado ao Hospital Municipal compreenderá, exclusivamente para esse item, a disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários à sua fermentação e forneamento, sem cobrança adicional à Administração.

11.10.1. Os equipamentos compreenderão, no mínimo, 01 (um) forno turbo a gás com geração de vapor para panificação, com capacidade para 10 (dez) esteiras e respectivos acessórios, e 01 (uma) câmara climática 220 V destinada ao crescimento e à fermentação dos pães, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

11.10.2. A contratada responsável pelo fornecimento do pão francês cru congelado deverá providenciar a entrega, instalação, montagem, regulação e testes de funcionamento dos equipamentos, incluindo os materiais, acessórios e serviços de sua responsabilidade necessários à utilização adequada e segura.

11.10.3. A entrega, instalação, montagem, regulação e testes de funcionamento dos equipamentos disponibilizados em comodato deverão ser concluídos no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento, assegurando seu pleno funcionamento antes do início do fornecimento regular do pão francês cru congelado.

11.10.4. A contratada deverá promover treinamento dos servidores indicados pela Administração, abrangendo a operação dos equipamentos, os procedimentos de fermentação e



forneamento, a conservação e o preparo do produto, a higienização e os cuidados necessários à segurança operacional.

11.10.5. Durante o período de disponibilização dos equipamentos em comodato, a contratada deverá assegurar seu adequado funcionamento, responsabilizando-se pela manutenção preventiva e corretiva, assistência técnica e substituição dos equipamentos, quando necessária, sem custos adicionais para a Administração.

11.10.6. A contratada deverá atender às solicitações de assistência técnica e providenciar a correção das falhas identificadas, adotando, quando necessária, a substituição dos equipamentos para preservar a continuidade das atividades de fermentação e forneamento do pão francês cru congelado no Hospital Municipal.

11.10.7. Encerrado o período de disponibilização dos equipamentos em comodato, caberá à contratada providenciar sua retirada, mediante programação previamente ajustada com a Administração.

11.10.8. As obrigações relacionadas ao comodato dos equipamentos são exclusivas da contratada responsável pelo fornecimento do pão francês cru congelado, não se estendendo ao pão de queijo congelado, à broa doce congelada ou aos demais itens da contratação.

11.11. A execução do objeto deverá observar as condições estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, assegurando a regularidade do abastecimento, a qualidade dos produtos fornecidos e o atendimento das necessidades das unidades municipais.

12. REGRAS RELATIVAS À EXECUÇÃO E ENTREGA DO OBJETO

12.1. As entregas dos gêneros alimentícios deverão observar os cronogramas, os locais, os quantitativos e as demais condições estabelecidas nas respectivas Autorizações de Fornecimento, conforme o modelo de execução previsto no tópico 11 deste Termo de Referência.

12.2. Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, acondicionamento, transporte e conservação, preservando suas características de qualidade e segurança para o consumo humano.

12.3. Os gêneros alimentícios embalados deverão apresentar embalagens íntegras e apropriadas à sua natureza, acompanhadas das informações de identificação, composição, lote, prazo de validade, conservação e demais dados exigidos pela legislação aplicável, quando pertinentes ao produto.

12.4. Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados em condições que assegurem a manutenção das temperaturas adequadas à sua conservação, não sendo admitidos produtos com sinais de deterioração, descongelamento inadequado ou recongelamento.

12.5. Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal, contendo descrição e quantitativos compatíveis com a Autorização de Fornecimento e demais informações exigidas pela legislação vigente.

12.6. Os gêneros alimentícios deverão atender às normas sanitárias aplicáveis à sua produção, manipulação, acondicionamento, transporte e comercialização, inclusive quanto aos registros, inspeções ou demais formas de regularização exigidos pelos órgãos competentes, quando cabíveis.

12.7. Não serão aceitos produtos:

12.7.1. Com características ou especificações divergentes das exigidas neste Termo de Referência;



- 12.7.2. Com embalagens violadas, danificadas ou inadequadas à sua conservação, quando aplicável;
- 12.7.3. Com indícios de adulteração, contaminação, deterioração ou condições impróprias para consumo;
- 12.7.4. Com prazo de validade vencido ou incompatível com o consumo previsto pela unidade requisitante;
- 12.7.5. Com sinais de descongelamento inadequado ou recongelamento, quando se tratar de produtos congelados;
- 12.7.6. Em desacordo com as exigências sanitárias ou demais normas legais e regulamentares aplicáveis.
- 12.8. O recebimento dos produtos ficará sujeito à conferência dos quantitativos, das especificações, das condições de conservação, da integridade das embalagens e dos demais requisitos de qualidade previstos neste Termo de Referência.
- 12.9. O recebimento provisório não implicará aceitação definitiva dos produtos, permanecendo assegurada à Administração a realização das verificações necessárias à comprovação de sua conformidade.
- 12.10. Constatada qualquer irregularidade, a Administração poderá rejeitar, total ou parcialmente, os produtos e exigir sua substituição, às expensas da contratada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- 12.10.1. A substituição deverá ocorrer em prazo compatível com a natureza do produto e com a necessidade de abastecimento da unidade requisitante, de modo a não comprometer o fornecimento programado.
- 12.11. A contratada será responsável pela qualidade, quantidade, transporte, acondicionamento, conservação e integridade dos produtos fornecidos até seu efetivo recebimento pela Administração.
- 12.12. Todas as despesas necessárias ao fornecimento, incluindo transporte, carga, descarga, embalagens, tributos, encargos e demais custos relacionados à execução do objeto, correrão exclusivamente por conta da contratada.

13. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E DE PAGAMENTO

13.1. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

- 13.1.1. Os gêneros alimentícios fornecidos serão aceitos desde que atendam às especificações técnicas, quantitativas e qualitativas estabelecidas neste Termo de Referência, especialmente aquelas constantes da planilha do item 2.2, observadas as condições de higiene, conservação, transporte, acondicionamento e segurança alimentar aplicáveis.
- 13.1.2. O recebimento dos produtos observará o disposto no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, compreendendo:
- a) Recebimento provisório: realizado no ato da entrega, mediante conferência dos quantitativos, identificação dos produtos e verificação preliminar de suas condições aparentes, embalagens e conservação;
 - b) Recebimento definitivo: realizado após a verificação da conformidade dos produtos com as especificações contratadas, observada a natureza perecível dos gêneros alimentícios e a necessidade de sua utilização pela unidade requisitante.



13.1.3. Para os produtos de panificação prontos para consumo e demais gêneros destinados à utilização imediata, a verificação de conformidade e o recebimento definitivo deverão ocorrer no próprio dia da entrega, em tempo hábil para sua utilização pela unidade requisitante.

13.1.4. Para os demais gêneros alimentícios, o recebimento definitivo deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, desde que esse prazo seja compatível com a natureza, a validade e as condições de conservação do produto.

13.1.5. Os produtos poderão ser recusados, total ou parcialmente, quando:

- a) apresentarem características ou especificações divergentes das exigidas neste Termo de Referência;
- b) apresentarem vícios de qualidade, sinais de deterioração, contaminação ou condições impróprias para consumo;
- c) apresentarem embalagens violadas, danificadas ou inadequadas à sua conservação, quando aplicável;
- d) apresentarem prazo de validade vencido ou incompatível com o consumo previsto pela unidade requisitante;
- e) apresentarem sinais de descongelamento inadequado ou recongelamento, quando se tratar de produtos congelados;
- f) não atenderem às exigências de acondicionamento, transporte, identificação ou regularização sanitária aplicáveis.

13.1.6. Constatada qualquer irregularidade, a contratada deverá substituir os produtos recusados, sem ônus para a Administração, observados os seguintes prazos:

- a) Produtos de panificação prontos para consumo e demais gêneros destinados à utilização imediata: substituição no mesmo dia da entrega, em tempo hábil para atender à necessidade da unidade requisitante;
- b) Demais gêneros alimentícios: substituição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação, desde que não haja comprometimento do abastecimento ou da utilização prevista, hipótese em que deverá ser observado prazo menor, expressamente indicado pela Administração.

13.1.7. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança e conformidade dos produtos fornecidos, nem afasta a possibilidade de posterior constatação de vícios ou irregularidades.

13.1.8. Quanto aos equipamentos disponibilizados em regime de comodato, exclusivamente vinculados ao fornecimento do pão francês cru congelado, a Administração verificará sua instalação, funcionamento e adequação às especificações estabelecidas neste Termo de Referência, sem prejuízo das obrigações de manutenção, assistência técnica e substituição previstas no tópico 11.

13.2. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

13.2.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a liquidação da despesa, mediante apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo servidor responsável, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.2.2. O pagamento ficará condicionado:

- a) à apresentação da nota fiscal/fatura devidamente preenchida e emitida em nome do Município de Monte Carmelo/MG;
- b) ao recebimento definitivo dos produtos pelo servidor responsável;



- c) à efetiva entrega dos produtos em conformidade com as especificações contratadas;
- d) à manutenção, pela contratada, das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, quando verificadas pela Administração.

13.2.3. Não será efetuado pagamento pelos produtos rejeitados ou entregues em desacordo com as especificações exigidas enquanto não houver a devida regularização por parte da contratada.

13.2.4. Havendo erro na apresentação da nota fiscal/fatura, inconsistência nos documentos fiscais ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o prazo para pagamento terá início após a regularização da pendência, sem ônus para a Administração.

13.2.5. Sobre os pagamentos efetuados incidirão as retenções tributárias previstas na legislação federal, estadual e municipal aplicável, observadas as disposições do Decreto Municipal nº 2.669, de 02 de janeiro de 2023, ou outro normativo que vier a substituí-lo, especialmente quanto à retenção do Imposto de Renda na Fonte – IRRF incidente sobre os pagamentos realizados pelos órgãos da Administração Pública Municipal.

13.2.6. A contratada deverá observar a legislação tributária vigente e apresentar, quando cabível, a documentação necessária à comprovação de eventual hipótese de imunidade, isenção, não incidência ou tratamento tributário diferenciado, sob pena de realização das retenções legais aplicáveis.

14. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

14.1. A seleção do fornecedor será realizada por meio de procedimento licitatório na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal aplicável.

14.2. O critério de julgamento das propostas será o de menor preço por item, visando à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração e à ampliação da competitividade do certame.

14.3. O modo de disputa será o aberto, com apresentação de lances públicos e sucessivos, conforme as regras estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

14.4. Poderão participar do certame as pessoas jurídicas que atendam às condições de habilitação estabelecidas no edital e cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da contratação.

14.5. A participação observará o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, especialmente quanto:

14.5.1. À participação exclusiva nos itens destinados às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, na forma do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006;

14.5.2. À reserva de cota de 25% (vinte e cinco por cento) para participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas nos itens divisíveis, na forma do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006;

14.5.3. À aplicação do direito de preferência, do empate ficto e dos demais benefícios legalmente previstos.

14.6. Será assegurada prioridade de contratação para Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas sediadas local ou regionalmente, até o limite de 10% (dez por cento) do melhor preço válido, nos termos do § 3º do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto Municipal nº 2.748/2024, observadas as condições de aplicação estabelecidas no edital.



14.7. A adjudicação ocorrerá por item, podendo resultar no registro de preços de múltiplos fornecedores, observada a classificação final das propostas e as disposições constantes do edital.

14.7.1. Para o item correspondente ao pão francês cru congelado, a proposta deverá contemplar todas as obrigações relativas à disponibilização, instalação, manutenção e assistência técnica dos equipamentos em comodato, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

14.8. FORMA DE FORNECIMENTO

14.8.1. O fornecimento do objeto dar-se-á de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades da Administração Municipal, durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes.

14.8.2. As aquisições serão formalizadas mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF) ou instrumento equivalente, contendo a especificação dos itens, os quantitativos, os prazos e os locais de entrega.

14.8.3. A contratada ficará obrigada a atender às solicitações da Administração, observados os quantitativos efetivamente requisitados e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, não lhe sendo assegurado direito à contratação integral dos quantitativos estimados.

14.8.4. O fornecimento deverá observar os cronogramas, as especificações técnicas, as condições de entrega e as demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, sendo vedada a recusa injustificada ao atendimento das solicitações regularmente emitidas pela Administração.

14.8.5. A execução do fornecimento deverá assegurar o abastecimento regular das unidades municipais, contribuindo para a continuidade dos serviços públicos e para o adequado desenvolvimento de suas atividades.

15. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO - PARA FINS DE HABILITAÇÃO, DEVERÁ O LICITANTE COMPROVAR OS SEGUINTE REQUISITOS:

15.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

15.1.2. **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>;

15.1.3. Sociedade empresária ou sociedade limitada unipessoal – SLU: 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;

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

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

15.1.6. **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;

15.1.7. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

15.1.8. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

15.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

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

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

15.2.3. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou certidão positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;

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

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

15.2.6. 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.

15.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais, distritais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante apresentação de declaração da Fazenda competente ou documento equivalente, na forma da lei.

15.2.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

15.2.9. **Certidão Simplificada, Ou Simplificada Digital da Junta Comercial**, com data de emissão máxima de 90 (Noventa) dias, para fins de comprovação da condição de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP);

15.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.3.1. **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II;

15.3.2. **BALANÇO PATRIMONIAL E DEMONSTRAÇÕES CONTÁBEIS** dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei (termo de abertura e encerramento do livro diário quando o registro do Órgão Competente constar somente neste), devidamente autenticados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente.

15.3.3. Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:



15.3.4. Quando se tratar de sociedade anônima, o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão ser apresentados na forma de publicação, divulgação ou registro admitida pela legislação aplicável;

15.3.5. Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis deverá possuir **registro no órgão competente**;

15.3.6. Quando a licitante, se utilizar da escrituração em forma eletrônica (SPED), deverá ser apresentada a escrituração em livro digital, que deverá conter o balanço patrimonial e demonstrativo de resultado autenticado na forma eletrônica, acompanhado do Recibo de entrega do livro digital/Termo de Autenticação do Livro Diário.

15.3.7. Quando se tratar de empresa constituída no exercício financeiro da licitação, será admitida a apresentação do balanço de abertura, devidamente elaborado e registrado na forma da legislação aplicável.

15.3.8. Os documentos referidos no item 15.3.2 limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos.

15.3.9. A boa situação econômico-financeira da licitante será comprovada através de memorial de cálculo, assinado por profissional habilitado da área contábil, conforme os índices a seguir mencionados:

15.3.9.1. Índice de Liquidez Corrente: $ILC = AC / PC$, onde $ILC \geq 1,0$;

15.3.9.1.1. ILC = Liquidez Corrente; AC = Ativo Circulante; PC = Passivo Circulante.

15.3.9.2. **Índice de Liquidez Geral: $ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$** , onde $ILG \geq 1,0$;

15.3.9.2.1. ILG = Índice de Liquidez Geral; AC = Ativo Circulante; RLP = Realizável a Longo Prazo; PC = Passivo Circulante; ELP = Exigível a Longo Prazo.

15.3.9.3. **Índice de Solvência Geral: $ISG = (AT) / (PC + PNC)$** , onde $ISG \geq 1,0$;

15.3.9.3.1. ISG = Índice de Solvência Geral; AT = Ativo Total; PC = Passivo Circulante; PNC = Passivo não Circulante.

15.3.10. Considerando que será exigida a apresentação dos balanços patrimoniais dos últimos 02 (dois) exercícios, deverão ser elaborados um memorial para cada exercício financeiro apresentado.

15.3.11. A licitante que não atender, em um dos exercícios, às exigências acima dispostas poderá, de forma subsidiária, para fins de qualificação econômico-financeira, comprovar patrimônio líquido ou capital social de, no mínimo, 10% (dez por cento) do valor total dos itens para os quais esteja provisoriamente classificada em primeiro lugar.

15.3.12. Caso a licitante não cumpra nenhuma das exigências dispostas, ela será considerada inabilitada do certame.

15.4. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

15.4.1. Deverá ser apresentado um ou mais **ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA**, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem o fornecimento de produtos compatíveis com o objeto desta licitação, vedada a emissão pela própria licitante ou por empresa integrante do mesmo grupo empresarial. Os atestados deverão conter a identificação da emitente (nome, CNPJ e endereço), a identificação da empresa fornecedora (nome e CNPJ), a descrição dos produtos fornecidos, a data de emissão e a assinatura do responsável, com indicação de seu nome e cargo ou função.



16. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

16.1. O valor estimado da presente contratação foi apurado com base em pesquisa de preços realizada em conformidade com o art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com a regulamentação municipal vigente, observando os parâmetros e metodologias definidos no respectivo Relatório de Pesquisa de Preços constante dos autos do processo administrativo.

16.2. Para a formação dos preços de referência foram utilizadas fontes de pesquisa compatíveis com a legislação aplicável, incluindo consultas ao Painel Nacional de Contratações Públicas – PNCP, Painel de Preços, sítios eletrônicos especializados e demais fontes admitidas pela legislação, conforme detalhamento constante do Relatório de Pesquisa de Preços.

16.3. Para definição dos valores estimados, foram adotadas as metodologias de média e mediana dos preços obtidos, conforme os critérios e resultados documentados no Relatório de Pesquisa de Preços e na respectiva planilha de formação de preços.

16.4. O valor total estimado da contratação corresponde a R\$ 2.600.905,20 (dois milhões, seiscentos mil, novecentos e cinco reais e vinte centavos), conforme planilha de preços integrante deste Termo de Referência e demais documentos que compõem o processo administrativo.

16.5. Os valores unitários estimados constituem os limites máximos aceitáveis para fins de julgamento das propostas, podendo ser desclassificadas as propostas que apresentarem preços superiores aos valores de referência estabelecidos pela Administração, observadas as disposições do edital e da legislação aplicável.

16.6. Os quantitativos e valores estimados foram definidos com base na memória de cálculo elaborada pelo setor requisitante, considerando o histórico de consumo, as demandas apresentadas pelos diversos setores e Secretarias Municipais e a necessidade de manutenção do abastecimento durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

16.7. Tratando-se de Sistema de Registro de Preços, os quantitativos constantes deste Termo de Referência representam mera estimativa de consumo, não obrigando a Administração à contratação integral dos quantitativos previstos.

16.8. O Relatório de Pesquisa de Preços, a Memória de Cálculo e a Planilha de Formação de Preços integram o presente processo administrativo para todos os fins de direito.

17. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

17.1. A gestão e a fiscalização da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes serão exercidas por servidores formalmente designados pela Administração Municipal, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da regulamentação municipal vigente e da Portaria nº 16.159, de 02 de fevereiro de 2026.

17.2. A gestão contratual compreende o conjunto de atividades destinadas ao acompanhamento, coordenação e controle da execução da contratação, visando assegurar o cumprimento das obrigações pactuadas, a obtenção dos resultados pretendidos e a observância dos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

17.3. A fiscalização contratual compreende o acompanhamento técnico e administrativo da execução do objeto, cabendo ao fiscal verificar a conformidade dos produtos fornecidos com as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.



17.4. Compete ao Gestor do Contrato, dentre outras atribuições previstas na legislação e nos normativos internos:

17.4.1. Coordenar e supervisionar a execução da contratação;

17.4.2. Acompanhar os saldos da Ata de Registro de Preços e dos contratos dela decorrentes;

17.4.3. Promover os atos necessários à manutenção da regularidade contratual;

17.4.4. Adotar as providências necessárias à apuração de ocorrências e eventual aplicação de penalidades;

17.4.5. Atuar como interlocutor entre a Administração e a contratada, quando necessário.

17.5. Compete ao Fiscal do Contrato, dentre outras atribuições previstas na legislação e nos normativos internos:

17.5.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto;

17.5.2. Conferir os produtos entregues quanto às quantidades, qualidade, integridade e conformidade com as especificações exigidas;

17.5.3. Realizar os recebimentos provisório e definitivo, quando cabível;

17.5.4. Registrar e comunicar ao gestor eventuais irregularidades verificadas durante a execução;

17.5.5. Subsidiar o processo de liquidação da despesa mediante ateste do recebimento dos produtos fornecidos em conformidade com as exigências contratuais.

17.6. A fiscalização exercida pela Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela perfeita execução do objeto, inclusive perante terceiros, por danos decorrentes de culpa, dolo, defeitos, vícios ou irregularidades no fornecimento.

17.7. A Administração poderá promover diligências, inspeções, verificações e demais procedimentos destinados à adequada fiscalização da execução contratual, podendo solicitar esclarecimentos e documentos complementares sempre que necessário.

17.8. As ocorrências verificadas durante a execução deverão ser registradas e comunicadas ao gestor do contrato para adoção das providências cabíveis, observadas as competências definidas na legislação e nos normativos internos do Município.

18. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes das futuras contratações correrão à conta das dotações orçamentárias próprias consignadas nos respectivos orçamentos dos órgãos e entidades participantes, observada a disponibilidade orçamentária e financeira de cada unidade requisitante.

18.2. Por se tratar de contratação processada por meio do Sistema de Registro de Preços, a indicação da dotação orçamentária fica dispensada nesta fase de planejamento, devendo ser informada e comprovada quando da formalização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, por meio da emissão da Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho ou instrumento equivalente, nos termos da legislação vigente.

18.3. A presente contratação encontra-se compatível com os instrumentos de planejamento governamental e orçamentário do Município, compreendendo o Plano Plurianual – PPA, a Lei de Diretrizes Orçamentárias – LDO e a Lei Orçamentária Anual – LOA

19. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO DO OBJETO



19.1. O objeto da presente contratação será parcelado por itens, conforme detalhado na planilha constante do item 2.2 deste Termo de Referência, em observância ao disposto no art. 40, inciso V, alínea “b”, da Lei Federal nº 14.133/2021, com vistas à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

19.2. O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, considerando que os gêneros alimentícios abrangidos pela contratação, compreendendo produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e itens destinados à composição de lanches, possuem características e condições de fornecimento distintas, podendo ser fornecidos por diferentes empresas, sem prejuízo da qualidade dos produtos e da eficiência da contratação.

19.3. A adoção do critério de julgamento por item permite:

19.3.1. Maior participação de licitantes, inclusive Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas;

19.3.2. Ampliação da competitividade do certame;

19.3.3. Obtenção de preços mais vantajosos para a Administração;

19.3.4. Melhor adequação das propostas à capacidade operacional dos fornecedores;

19.3.5. Redução dos riscos de desabastecimento mediante a diversificação de fornecedores.

19.4. O pão francês cru congelado, cujo fornecimento compreende a disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários à sua fermentação e forneamento no Hospital Municipal, será adjudicado como item único, permanecendo sob responsabilidade da mesma contratada o fornecimento do produto e o cumprimento das obrigações relacionadas aos equipamentos.

19.5. O parcelamento adotado não compromete a economia de escala nem a eficiência administrativa, considerando a natureza dos gêneros alimentícios e a possibilidade de gerenciamento das aquisições conforme as necessidades das unidades requisitantes.

19.6. A divisão do objeto em itens é compatível com a sistemática do Sistema de Registro de Preços, permitindo contratações futuras, eventuais e parceladas, conforme as necessidades da Administração, com maior flexibilidade e controle dos quantitativos adquiridos.

19.7. Portanto, o parcelamento por itens mostra-se técnica e economicamente adequado, favorecendo a competitividade, a economicidade e o atendimento das necessidades da Administração Municipal.

20. DA PRIVACIDADE E PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

20.1. As partes comprometem-se a cumprir integralmente a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame, da apresentação de proposta ou da execução do contrato administrativo, responsabilizando-se pelo tratamento adequado dessas informações.

20.2. Os dados pessoais obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso, em conformidade com a boa-fé e com os princípios previstos no art. 6º da LGPD.

20.3. É vedado o compartilhamento, a divulgação ou a utilização dos dados pessoais para finalidades diversas daquelas previstas no contrato, salvo nas hipóteses expressamente autorizadas em lei.



20.4. A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, acerca de todos os contratos de suboperação, subcontratação ou instrumentos congêneres firmados ou que venham a ser celebrados e que tenham relação com o objeto desta contratação.

20.5. Encerrado o tratamento dos dados pessoais, nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da CONTRATADA eliminá-los, ressalvadas as hipóteses previstas no art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais, observados os respectivos prazos prescricionais.

20.6. É dever da CONTRATADA orientar, treinar e capacitar seus empregados, colaboradores e prepostos acerca das obrigações, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, garantindo o adequado tratamento dos dados pessoais.

20.7. A CONTRATADA deverá exigir de eventuais suboperadores, subcontratados ou terceiros contratados o cumprimento integral das disposições desta cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

20.8. A CONTRATANTE poderá realizar diligências, auditorias ou solicitar documentos para verificar o cumprimento das obrigações previstas nesta cláusula, devendo a CONTRATADA atender prontamente aos pedidos formulados.

20.9. A CONTRATADA deverá prestar, no prazo fixado pela CONTRATANTE, prorrogável mediante justificativa, quaisquer informações acerca do tratamento de dados pessoais, inclusive quanto à sua utilização, armazenamento, compartilhamento e eventual eliminação, para fins de verificação do cumprimento da LGPD.

20.10. O presente contrato poderá ser alterado para adequação aos procedimentos e normas relativas à proteção de dados pessoais, sempre que necessário, em especial em decorrência de orientações, recomendações ou determinações da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD).

20.11. Os contratos e instrumentos congêneres que envolvam tratamento de dados pessoais poderão ser comunicados à Autoridade Nacional de Proteção de Dados, quando aplicável, nos termos da LGPD e da regulamentação vigente.

20.12. Quando legalmente exigida a indicação de Encarregado pelo Tratamento de Dados Pessoais, a CONTRATADA deverá manter atualizadas suas informações de contato, fornecendo nome, e-mail e telefone para comunicação com a CONTRATANTE, a ANPD e os titulares dos dados.

20.13. Em caso de incidente de segurança que envolva dados pessoais, a CONTRATADA deverá comunicar a CONTRATANTE no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da ciência do incidente, fornecendo informações detalhadas necessárias ao cumprimento do art. 48 da LGPD e das normas expedidas pela ANPD.

20.14. Para os fins desta cláusula, a definição das responsabilidades das partes como controladora, operadora ou controladoras conjuntas observará as atividades efetivamente desempenhadas no tratamento dos dados pessoais, nos termos da LGPD, respondendo cada parte pelas obrigações e responsabilidades legalmente atribuídas à sua atuação.

21. CONSIDERAÇÕES FINAIS

21.1. O presente Termo de Referência foi elaborado em conformidade com as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, dos Decretos Federais e Municipais



aplicáveis e dos demais normativos pertinentes, observadas as necessidades da Administração Municipal e as condições estabelecidas nos documentos que integram o processo administrativo.

21.2. A contratação pretendida tem por finalidade assegurar o abastecimento regular das diversas Secretarias e setores da Prefeitura Municipal de Monte Carmelo/MG, mediante o fornecimento futuro, eventual e parcelado de gêneros alimentícios, compreendendo produtos de panificação, frios, laticínios, bebidas e itens destinados à composição de lanches, de acordo com as demandas efetivamente apresentadas pelas unidades requisitantes.

21.3. O fornecimento dos gêneros alimentícios contribuirá para a continuidade das atividades desenvolvidas pelos setores municipais, garantindo a disponibilidade dos produtos necessários ao atendimento de suas demandas, observados os padrões de qualidade, conservação, acondicionamento, transporte e segurança alimentar exigidos neste Termo de Referência e na legislação sanitária aplicável.

21.4. A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada às características da contratação, considerando a diversidade dos produtos, a necessidade de fornecimentos em quantidades e frequências variáveis e a impossibilidade de determinar previamente o consumo efetivo de cada unidade requisitante, permitindo aquisições futuras, eventuais e parceladas, conforme as necessidades da Administração.

21.5. Os quantitativos previstos neste Termo de Referência constituem estimativas de consumo, definidas com base nas demandas identificadas pelos setores requisitantes e na respectiva memória de cálculo, não implicando obrigação de aquisição integral dos produtos registrados, cabendo à Administração realizar as contratações conforme suas necessidades e a disponibilidade orçamentária.

21.6. O parcelamento do objeto por itens, associado ao critério de julgamento de menor preço por item, busca ampliar a competitividade, possibilitar a participação de fornecedores com diferentes capacidades de atendimento e favorecer a obtenção de preços vantajosos, sem comprometer a qualidade dos produtos ou a eficiência do fornecimento.

21.7. A contratação observa o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado destinado às Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto Municipal nº 2.748/2024, contemplando itens de participação exclusiva, cotas reservadas para itens divisíveis e prioridade de contratação local e regional, quando aplicável, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Edital.

21.8. As condições de fornecimento foram estabelecidas considerando as particularidades dos gêneros alimentícios, especialmente quanto à perecibilidade, à conservação, às condições sanitárias e à necessidade de atendimento tempestivo das unidades requisitantes, incluindo entregas programadas e frequências diferenciadas, de acordo com a natureza dos produtos e as necessidades de consumo.

21.9. Em relação ao pão francês cru congelado destinado ao Hospital Municipal, o fornecimento compreende a disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários exclusivamente à sua fermentação e forneamento, constituindo obrigação vinculada ao respectivo item. A contratada será responsável pela instalação, manutenção, assistência técnica e demais obrigações relacionadas aos equipamentos, conforme as especificações e condições previstas neste



Termo de Referência, sem custos adicionais para a Administração além do preço contratado para o item.

21.10. As especificações técnicas, os quantitativos estimados, os critérios de participação, as condições de fornecimento, os procedimentos de recebimento e pagamento e as regras de gestão e fiscalização foram definidos considerando o Documento de Formalização da Demanda – DFD, o Estudo Técnico Preliminar – ETP, a Análise de Riscos, a Memória de Cálculo, o Relatório de Pesquisa de Preços e os demais documentos integrantes do processo administrativo.

21.11. A execução da contratação deverá observar integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no Edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, cabendo à contratada assegurar a qualidade dos produtos, o cumprimento dos prazos e das condições de entrega e o atendimento às exigências sanitárias e contratuais aplicáveis.

21.12. A gestão e a fiscalização da contratação serão realizadas pelos servidores formalmente designados pela Administração Municipal, competindo-lhes acompanhar o fornecimento, verificar a conformidade dos produtos entregues, registrar eventuais ocorrências e adotar as providências cabíveis para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas.

21.13. A Administração poderá realizar diligências, solicitar esclarecimentos e adotar as demais medidas legalmente cabíveis durante o procedimento licitatório e a execução da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes, visando assegurar a regularidade da contratação, a adequada execução do objeto e a proteção do interesse público.

21.14. Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida se mostra necessária, técnica e economicamente adequada ao atendimento das demandas municipais, sendo o Sistema de Registro de Preços, com adjudicação por item, solução compatível com as características do objeto e com a busca pela eficiência, economicidade, competitividade, planejamento e continuidade das atividades administrativas, em observância aos princípios estabelecidos na legislação vigente.

Monte Carmelo, 02 de outubro de 2026.

Fábio José Gonçalves

Secretaria de desenvolvimento econômico, inovação, governo e turismo

Setor: Almoxarifado central

Prefeitura Municipal de Monte Carmelo