



EDITAL DO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 150/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2026

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO GOTARDO/MG

Torna-se público que o município de São Gotardo/MG, com endereço na Rua Professora Maria Coeli Franco nº. 13, Centro, São Gotardo – MG, CNPJ nº. 18.602.037/0001-55, isenta de inscrição estadual, por intermédio de sua Pregoeira e Equipe de Apoio designados pela Portaria de nº 002/2026, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma eletrônica, **POR REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 62, de 28 de março de 2023 e do nº 63, de 28 de março de 2023, Decreto Municipal nº 171 de 19 de agosto de 2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1.DO OBJETO

1.1.O objeto da presente licitação é o **“CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO GOTARDO/MG”**.

1.2. Em caso de discrepância entre as especificações do objeto descritas nos sites www.saogotardo.mg.gov.br / www.licitanet.com.br / www.gov.br/pncp/pt-br e as constantes do Termo de Referência (Anexo I), prevalecerão as últimas.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

- **MODO DE DISPUTA:** Aberto
- **DATA DA SESSÃO PÚBLICA:** 25/06/2026 as 13:00 horas
- **SITE PARA CONSULTAS:** www.saogotardo.mg.gov.br / www.licitanet.com.br / www.gov.br/compras
- **TELEFONE PARA CONTATO E E-MAIL:** (34)3671 -7127 / licitacaosg@gmail.com
- **LOCAL PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:** PLATAFORMA DIGITAL – WWW.LICITANET.COM.BR.
- **LICITAÇÃO AMPLA PARTICIPAÇÃO:** SIM



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

• **LICITAÇÃO COM DIVISÃO DE COTA(S) AMPLA(S) E COTA(S) RESERVADA(S)/LOTES EXCLUSIVOS PARA BENEFICIÁRIOS DA LC 123/06: SIM**

• **LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA BENEFICIÁRIOS LC 123/06: SIM**

2. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1. As especificações, condições, prazos e locais para execução do objeto encontram-se no Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência e nos demais anexos que integram o edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

3.4.1. Conforme o Artigo 48, Inciso III, da Lei Complementar 123/06, nesse certame há itens com cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. Nesses itens, poderão participar beneficiários da Lei Complementar 123/06.

3.4.2. Conforme o Artigo 48, Inciso I, da Lei Complementar 123/06, nesse certame há itens destinados exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte. Nesses itens, poderão participar beneficiários da Lei Complementar 123/06.

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

3.5.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

3.5.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

3.5.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

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

3.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

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



3.7. Da participação de consórcios:

3.7.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, em razão da baixa complexidade do(s) bem(ns) a ser(em) adquirido(s), considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de fornecer o(s) bem(ns) de forma independente os produtos que estão anexados.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

4.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

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

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

4.2.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

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

4.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

4.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

4.8.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e 4.8.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

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

4.9.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

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

4.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4.14. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO
estabelecidos.

4.15. O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão.

4.16. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

4.17. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do Município de São Gotardo, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

4.18. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

4.19. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licitanet.com.br/>;

4.20. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do

Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

4.21. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do Município de São Gotardo, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

4.22. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

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

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

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

5.1.2. Marca;

5.1.3. Fabricante;

5.1.4. Quantidade

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

5.8.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

5.9. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobre-preço na execução do contrato.

5.10. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá indicar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

5.11. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,01(Um) centavo**;

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

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

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

6.11.6. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.11.7. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.8. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

6.11.9. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

6.11.10. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

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

6.12.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

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

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

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

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

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

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

6.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

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

6.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

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

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

6.20.2.2. empresas brasileiras;

6.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

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

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

6.21.6. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de prestação de serviço ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo, salvo no caso de situação excepcional a ser indicada no Termo de Referência.

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sanções/CEIS>); e

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sanções/CNEP>).

7.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.9. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

7.11.1. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva cuja produtividade seja mensurável e indicada pela Administração, o licitante deverá indicar a produtividade adotada e a quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.

7.11.2. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

7.11.3. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

7.11.4. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

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

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

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

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

7.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

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

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

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia.

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

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

8.7. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.7.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

8.8. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

8.8.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

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

8.9.1. Os documentos deverão ser apresentados em formato digital, no prazo de até 2(duas) horas, contados da convocação efetuada pelo Pregoeiro.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

8.9.2. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido acima, por igual período, nas seguintes situações:

- a) por solicitação do licitante, mediante justificativa aceita pelo Pregoeiro;
- b) de ofício, a critério do Pregoeiro, quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos.

8.10. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64):

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

8.10.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

8.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

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

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

A. Ato Constitutivo;

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

2. Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor¹, devidamente registradas e arquivadas na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Cíveis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

¹ Nota Explicativa - O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

4. Decreto de autorização, em se tratando de empresas ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

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

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

B. Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (Noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

C. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;

D. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT

conforme lei 12.440, de 07 de julho de 2011, em vigor;

E. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, incluindo os Débitos Previdenciários, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, em vigor;

F. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado em vigor;

G. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

H. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso o documento não declare sua validade somente será aceito documento expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data do recebimento dos envelopes;

H.1. A empresa que esteja em recuperação judicial deverá apresentar certidão emitida pela instância judicial competente, certificando que está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

8.14.1. Além das documentações acima, deverá ser apresentado também conforme Termo de Referência, as documentações técnicas, sendo as mesmas habilitatórias.

8.15. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal ou trabalhista no caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Equiparadas, fica concedido um prazo de 05 (Cinco) dias úteis para a sua regularização, prorrogável por igual período mediante justificativa tempestiva e aceita pela Pregoeira, nos termos da Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014;

8.16. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

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

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

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

8.21. Para efeitos da Lei Complementar nº. 123/2006, inclusive nos Editais destinados exclusivamente a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, deve ser apresentada a declaração constante do ANEXO VII, juntamente com a **CERTIDÃO SIMPLIFICADA DIGITAL EMITIDA PELA JUNTA COMERCIAL**

competente, emitida nos últimos **90 dias**, comprovando ser a licitante, enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, para participar do certame nesta condição, quando for o caso, (a falta desta certidão não inabilita a empresa, porém, a mesma perde o direito do benefício da Lei Complementar nº. 123/2006).

8.22. Quando o documento não contiver de forma expressa o prazo de sua validade, será esse considerado como 90 (noventa) dias contados de sua expedição/emissão.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

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

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

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

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

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

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

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

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

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

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

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

10.4.1. Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

10.4.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

11.DOS RECURSOS

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

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

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

11.3.1.a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

11.3.2.o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

11.3.3.o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

11.3.4.na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO
ata de julgamento.

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

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

11.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

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

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

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

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

12.1.5 Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

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

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

12.1.9 Fraudar a licitação

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

12.1.10.1 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

12.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

responsabilidades civil e criminal:

12.2.1 advertência;

12.2.2 multa;

12.2.3 impedimento de licitar e contratar e

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

12.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

12.3.2 as peculiaridades do caso concreto

12.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

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

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

12.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.2.1 e seguintes, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8,, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

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

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

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

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

12.15 Demais critérios e análises, bem como percentuais de multa estarão previstos na Minuta de Contrato Administrativo elaborada pelo Setor Jurídico.

13.DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

13.2.A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no

prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

13.3.A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: www.licitanet.com.br e pelo e-mail licitacaosg@gmail.com. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

13.3.2.O pedido de impugnação deverá obrigatoriamente ser anexado na plataforma www.licitanet.com.br.

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

13.5. Em caso de indisponibilidade do sistema, os pedidos de esclarecimentos poderão ser enviados pelo e-mail licitacaosg@gmail.com, com mesmo prazo e requisitos indicados, devendo o interessado confirmar o recebimento com a equipe de pregão.

14. DA RETENÇÃO DE IMPOSTO DE RENDA

14.1. A retenção do imposto de renda deverá ser destacada no corpo do documento fiscal ou equivalente observando os percentuais estabelecidos no ANEXO I da IN REB Nº 1234 de 2012



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

de acordo com o artigo 1º, §1º do Decreto Municipal 63, de 2023 e Portaria SMFA nº 11/2023 c/c §5º, artigo 2º da IN RFB Nº 1234.

14.2. As empresas optantes pelo Simples Nacional ou que se enquadrem em alguma hipótese de isenção ou não incidência DEVERÃO informar essa condição expressamente nos documentos fiscais, de acordo com o artigo 1º, §3º do Decreto Municipal n. 63, de 2023 c/c artigo 4º da IN RFB Nº 1234.

15.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

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

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

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

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

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

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

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

15.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), endereço eletrônico www.licitanet.com.br e site da prefeitura Municipal de São Gotardo <https://www.saogotardo.mg.gov.br>.

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

15.11.1. ANEXO I - Termo de Referência e Estudo Técnico Preliminar.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

15.11.2. ANEXO II – Modelo de declaração de cumprimento pleno dos requisitos de habilitação e de que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital;

15.11.3. ANEXO III – Modelo de declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

15.11.4. ANEXO IV – Modelo de declaração de que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

15.11.5. ANEXO V – Modelo de declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

15.11.6. ANEXO VI – Modelo de declaração de que não existem fatos impeditivos para a habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar alguma ocorrência que ocorrer posteriormente;

15.11.7. ANEXO VII – Modelo de declaração para o licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa de que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021;

15.11.8. ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

15.11.9. ANEXO IX – Minuta da Ata de Registro de Preço.

SÃO GOTARDO/MG , 15 de junho de 2026.

MARILENE TEODORO DA SILVA E SILVA
Secretária Municipal de Educação



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

1. DO OBJETO, NATUREZA, QUANTITATIVO, PRAZO DO CONTRATO E PRORROGAÇÃO

1.1. Contratação de empresas para fornecimento de Gêneros Alimentícios destinado ao fornecimento de merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino de São Gotardo/MG.

1.2. A aquisição e fornecimento do objeto será conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Objeto: **“CONTRATAÇÃO DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO GOTARDO/MG”.**

Item	Cód.	Especificação	Quant.	Unid.	V. Unit	V. Total
1	15412	Abacaxi tamanho médio O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	1200	UN	10,95	13.140,00
2	3005	Açafrão a granel Característica: Em pó, proveniente de Crocus Sativus, ou cúrcuma em pó, proveniente do rizoma de Cúrcuma doméstica ou Cúrcuma longa L, isento de substâncias impuras como terra, areia e resíduos de insetos. Deve ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	150	UN	11,88	1.782,00
3	196	Açúcar Cristal Característica: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fardos com 6 pacotes.	400	FD	94,10	37.640,00
4	41070	Alface crespa grande O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Características: de ótima qualidade. Frescas, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Devem estar acondicionadas em caixa para a boa conservação da mesma.	1500	UN	5,45	8.175,00
5	1819	Amendoim Especificação: Descascado, cru, vermelho, com pele. Constituído de grãos inteiros de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de plástico transparente de 500g. Atóxico e com certificação do órgão sanitário competente.	1500	PC	17,85	26.775,00
licitacaosg@gmail.com (34) 3671-7127			saogotardo.mg.gov.br			
Rua Professor Maria Coeli Franco, nº 13 - São Gotardo - MG CEP:38800-000						



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

6	3000	Amido de milho Característica: Produto amiláceo extraído de milho, Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	800	PC	4,32	3.456,00
7	44801	Arroz Parboilizado Descrição: Arroz tipo 1, parboilizado, beneficiado, polido, pronto para consumo. Especificações técnicas: Classe/Tipo: Parboilizado tipo 1. Origem: Nacional. Cor e aspecto: Grão íntegro, cristalino, com brilho natural, sem manchas escuras, sem odor ou sabor estranho. Teor de umidade: Máximo 14,5%. Teor de impurezas totais: $\leq 1,0\%$ (inclusive cascas, grãos partidos, pó). Grãos quebrados: $\leq 10\%$. Granulometria: Uniforme, ok para preparo em panela, arroz de risoto, etc. Ingredientes: Arroz parboilizado. Embalagem: Sacos de polietileno de alta resistência, limpos e lacrados, com indicação de lote e data de fabricação. Rotulagem: Conforme legislação vigente (ANVISA e MAPA), com informações nutricionais, prazo de validade, CNPJ do fabricante e registro. Validade mínima: ≥ 12 meses a partir da entrega. Conservação: Armazenar em local seco, limpo e arejado, sem exposição a luz solar direta.	750	FD	110,21	82.657,50
8	41072	Aveia em flocos A base de cereais em flocos, contendo vitaminas e sais minerais. Embalagem 250gr. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial. Data de validade no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	200	UN	4,70	940,00
9	22238	Azeite de oliva extravirgem Puro, sem aditivos, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico), de primeiríssima qualidade, extraído de frutas bem maduras (olivas), para temperar alimentos. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. Acondicionado em latas ou vidros de 500 ml, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial.	400	UN	37,90	15.160,00
10	41073	Batata inglesa Características: de ótima qualidade, deve ser frescas, bom tamanho, aroma, cor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, ataque de insetos, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, acondicionadas em sacos plásticos reforçados, conforme quantidade solicitada.	1500	KG	6,16	9.240,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

11	41074	Biscoito de arroz integral – Embalagem 150gr; Sem gluten , Feito à base de dois ingredientes, arroz integral e sal, possui grande quantidade de fibras. Sem adição de açúcar	50	UN	9,36	468,00
12	41075	Biscoito Coco Característica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	CX	105,00	21.000,00
13	41076	Biscoitos Maisena Característica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	CX	98,50	19.700,00
14	41077	Biscoito água e sal Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar invertido, sal, amido, fermento biológico, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio (INS-500ii), acidulante ácido láctico (INS-270), melhoradores de farinha protease (INS 1101 i) e metabissulfito de sódio (INS-223) e enzima	150	CX	98,50	14.775,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

		xilanase. Embalagem primária única com 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa.				
15	28172	Biscoito doce tipo rosquinha Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. Embaladas em caixas de 1,5kg líquido, embalagem interna de saco plástico transparente, isento de resíduos tóxicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	300	CX	20,21	6.063,00
16	41078	Biscoito de polvilho Tradicional, salgado, assado e crocante, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínima de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	400	PC	1.6,85	6.740,00
17	41079	Cacau em pó Cacau em pó: composição: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. Não contém glúten. isento de açúcar. Embalagem: 200g. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	400	UN	19,28	7.712,00
18	19119	Canela em pó Características: tubo 40g. A embalagem deverá declarar a nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e registro no órgão competente.	150	UN	6,15	922,50
19	44806	Canjiquinha Características: amarela, de procedência nacional. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo e bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Deverá apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 500gr	300	KG	3,18	954,00
20	15407	Carne bovina acém em pedaços Característica: peça de carne bovina, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA	2250	KG	35,50	79.875,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

21	346	Carne bovina acém moída Característica: peça de carne bovina, magra, moída, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM	4875	KG	35,50	173.062,50
22	44811	Carne suína fresca sem osso (pernil ou lombo) Característica: peça de carne suína, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM	3000	KG	22,00	66.000,00
23	41080	Cebola Características: de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, devem ser frescas, bom tamanho, aroma, cor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, lesões de origem física, ataque de insetos, podridão, aroma e sabor estranhos. a polpa deve estar intacta e firme, acondicionadas em sacos plástico resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500	KG	5,99	8.985,00
24	19101	Chá de camomila Características: ingredientes - CAMOMILA. Que não contenha glúten. Caixa contendo 10 saquinhos embalados individualmente.	100	UN	6,67	667,00
25	19102	Chá de erva cidreira Características: ingredientes - ERVA CIDREIRA. Que não contenha glúten. Caixa contendo 10 saquinhos embalados individualmente.	100	UN	6,69	669,00
26	22242	Coco ralado seco puro Coco ralado desidratado, fino, sem adição de açúcar, embalagem primária em papel aluminizado. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g.	400	PC	5,73	2.292,00
27	22243	Colorau Corante natural de urucum, pacote de 500g, de boa qualidade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	150	UN	8,23	1.234,50
28	41081	Coxa e sobrecoxa de frango com osso Característica: congelado pesando 250gr aproximados por peça, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas. As peças lisas e coloração clara, pele aderente e odor característico do produto, não deve apresentar sujidades, penas e carcaça, não poderá conter excesso de gelo. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em	6500	KG	11,90	77.350,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

		sacos plásticos contendo 1 kg, ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM . Entrega diária.				
29	41082	Crema de leite 200gr UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Teor de gordura 20%. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	400	UN	3,62	1.448,00
30	44802	Cuscuz (flocão de milho) Produto obtido da moagem do grão de milho, previamente limpo, degerminado e submetido a processo tecnológico adequado, na forma de flocos pré-cozidos. Deverá apresentar coloração amarela característica, odor e sabor próprios, isento de matérias estranhas, sujidades, insetos e umidade excessiva. Produto livre de fermentação e ranço. Acondicionado em embalagem íntegra (500gr), resistente e atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade.	300	KG	6,75	2.025,00
31	41083	Extrato de tomate Produto obtido da polpa de tomates maduros, são e limpos, concentrado por processo tecnológico adequado, sem pele e sem sementes. Com fibra alimentar. Deverá apresentar consistência pastosa, coloração vermelha característica, sabor e odor próprios, isento de sujidades e fermentações. Com concentração mínima de sólidos solúveis conforme padrão comercial (mínimo de 18° Brix). Não deverá conter amido e nem corantes artificiais. Acondicionado em embalagem íntegra, hermeticamente fechada, com rotulagem contendo identificação do produto, ingredientes, lote, data de fabricação e validade. Extrato de tomate, concentrado, ingredientes básicos: tomate/sal/ açúcar, isento de glúten, sem conservante, com teor de sódio para uma porção de 30g no máximo de 43mg, informações nutricionais, embalagem de 850g, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.	2500	UN	14,60	36.500,00
32	41084	Farinha de arroz Ingredientes: arroz; embalagem 1kg	10	KG	17,43	174,30
33	15392	Farinha de milho Produto obtido dos processos de ralar e torrar o milho. Granulada, seca, amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem de polietileno. De 500g, com data de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.	2000	PC	3,91	7.820,00
34	20847	Farinha de trigo com fermento Especificação: Branca, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de terra, umidade, carunchos e insetos. Com aspecto de pó fino, cheiro e sabor característico do produto. Deve estar acondicionada em pacote de 1 kg, em embalagem de polietileno transparente, atóxico ou de papel original da fábrica. Similar a marca Vilma. (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade).	800	KG	4,98	3.984,00
35	23988	Fermento em pó químico – 250gr Embalagem íntegra de 250g, na embalagem deverá constar data	200	UN	11,88	2.376,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		da fabricação data de validade e número do lote do produto. Deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.				
36	44803	Feijão carioca Feijão tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, são, limpos e secos, isentos de matérias terrosas, pedras, sujidades, insetos vivos ou mortos, grãos mofados, ardidos, germinados ou danificados. Deverá apresentar coloração característica da variedade, tamanho e formato uniformes, com umidade máxima conforme legislação vigente. Produto acondicionado em embalagem íntegra de 1kg, resistente, atóxica e devidamente rotulada, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e lote.	60	FD	261,75	15.705,00
37	41085	Feijão preto Constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente, contendo 01 kg, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indelével. Embalagem secundária: fardo plástico resistente, lacrado, contendo no máximo 30 Kg.	30	FD	259,26	7.777,80
38	41086	Filé de frango (sem osso) Característica técnica: filé de peito de frango sem osso, sem pele, congelado. Embalagem em pacotes de 1 kg, revestidos por caixa limpa,. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, origem, data de validade e certificado da vigilância sanitária. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM. Entrega.	3000	KG	21,90	65.700,00
39	9060	Fubá de milho mimoso Característica: Fubá de milho mimoso, pré-cozido, fortificado com ferro e sem glúten, embalagem de 1 kg, com valor nutricional, data de fabricação e vencimento no rotulo.	1200	KG	3,62	4.344,00
40	44828	Iogurte com polpa de frutas Especificação: Bebida láctea, contendo: leite, soro do leite, fermento lácteo, açúcar e polpa de fruta. Validade mínima de 6 meses de refrigeração. Embalagem de 110ml, contendo rotulo com informações nutricionais, identificação do produto, ingredientes, marca e peso. Embalagem de polietileno atóxico.	6000	UN	2,00	12.000,00
41	44804	Iogurte integral natural Iogurte natural, sem adição de açúcar, corantes e aromatizantes, pote com 170g - Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com	300	UN	4,25	1.275,00
registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) - As normas de produção são			licitacaosg@gmail.com (34) 3671-7127 saogotardo.mg.gov.br Rua Professor Maria Góti-Frango, nº 12, São Gotardo - MG CEP:38800-000			



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

		embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 60 (trinta) dias a contar da data da entrega.				
42	29314	Laranja Pêra tamanho grande A consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; A cor tem que estar de acordo com a variedade; A fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.	4000	KG	4,99	19.960,00
43	41087	Leite de coco Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 500 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.	200	UN	9,39	1.878,00
44	41088	Leite UHT integral Característica: Em embalagem longa vida, Tetra Pack, de 1 L, com tampa, com data de fabricação e validade – caixa com 12 litros.	150	CX	59,10	8.865,00
45	44807	Leite em pó integral instantâneo Descrição: Leite em pó integral instantâneo, rico em cálcio e vitaminas, obtido por desidratação do leite de vaca fluido pasteurizado, integral e padronizado. Produto de boa solubilidade, cor branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos de leite, sem a presença de grumos, impurezas ou qualquer sinal de deterioração. Peso da embalagem: 400g. Composição: Leite integral. Ou, leite integral e emulsificante lecitina de soja. Validade mínima no ato da entrega: 6 meses. Embalagem: Primária aluminizada, hermeticamente fechada, resistente à umidade e com lacre de segurança. Similar a Itambé (ou equivalente de qualidade comprovada)	300	UN	17,40	5.220,00
46	26034	Leite sem lactose Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem de 1L, caixa com 12 litros.	100	CX	78,55	7.855,00
47	41089	Leite Vegetal Tipo de leite: Amêndoa Formato do leite: Líquida, Volume líquido: 1 L. Tipo de embalagem: Caixa Sabor: Amêndoa. Livre de lactose e livre de glúten.	60	UN	17,90	1.074,00
48	29316	Linguiça mista tipo toscana – embalagem 5kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Deverá ser entregue em embalagens que contenham especificações tipo: local de origem, peso, data de embalagem e validade mínimo de 6 meses. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas.	1500	KG	22,00	33.000,00
49	41091	Macarrão de Arroz, Pena, Zero Glúten - 500g. ingredientes: Farinha de Arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum.	20	KG	18,24	364,80
50	41090	Macarrão letrinhas (alfabeto) Massa com Ovos e farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma), zero gordura trans. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 gramas. No rótulo, apresentar informações nutricionais, ingredientes, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses a contar da data de entrega. Reposição do	1000	PC	5,05	5.050,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

		produto: embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.				
51	29317	Macarrão miúdo para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem de 500g. Similar as marcas: Yara, Vilma. (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	5000	PC	4.78	23.900,00
52	41092	Macarrão para lasanha Macarrão próprio para lasanha, com ovos, pacote transparente polietileno atóxico, resistente, termossoldado. Embalagem de 500g, de boa qualidade Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Embalagem com 500g	500	PC	10.34	5.170,00
53	15393	Macarrão picado tipo parafuso Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações nutricionais. Similar as marcas: Yara, Vilma (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	5000	PC	4.93	24.650,00
54	15394	Macarrão tipo espagete Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de	5000	PC	4,14	20.700,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

		Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar as marcas: Yara, Vilma (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)				
55	15411	Maçã nacional Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser, frescas, bom tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	5250	KG	13,95	73.237,50
56	30390	Manteiga Ingredientes: creme de leite e sal. Contem derivados de leite. Contem lactose. Não contem glúten. Embalagem com 500gr.	1500	PC	18,80	28.200,00
57	35085	Manga Tommy In natura , de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	800	KG	10,25	8.200,00
58	29318	Melancia O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.	2500	KG	4,99	12.475,00
59	1820	Milho para canjica Característica: grupo misturado, subgrupo despêculado, classe amarela, tipo 1, sem glúten, com informações nutricionais, pct de 500 gr, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Similar a marca: Pacha (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	1000	PC	4,12	4.120,00
60	6778	Milho para pipoca Característica: Tipo 1, grupo duro, classe amarelo, com informações nutricionais, pct de 500 gr, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Similar a marca: Pacha. (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	1500	PC	4,13	6.195,00
61	41093	Milho verde em conserva - lata 170gr Característica: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Caixa com 24 unidades contendo 170 gr cada.	15	CX	84,85	1.272,75
62	41094	Milho verde em conserva - lata 1,7 kg Característica: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas	350	UN	27,40	9.590,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		com peso líquido de 3,1 kg e peso líquido drenado de 1.7 kg, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
63	343	Óleo de soja Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	6500	LT	8,58	55.770,00
64	41095	Orégano Desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 05g. validade mínima de 12 (doze) meses. rotulagem de acordo com a legislação vigente. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Embalagem de 10g.	100	UN	3,95	395,00
65	41096	Ovos branco de galinha Tamanho médio, classe A primeira qualidade, frescos isento de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organolépticas) acomodados em cartelas de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais padronizados e lacrados.	500	DZ	9,95	4.975,00
66	41097	Pão de forma Fatiado verticalmente isento de gordura trans. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. - Embalagens com aproximadamente 20 fatias	200	PC	9,85	1.970,00
67	35086	Pão tipo Bisnaguinha Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, farinha integral, açúcar, fibra de trigo, sal, gordura vegetal e cevada integral. Estabilizantes: monoglicerídeo e ácidos graxos vegetais destilados e estearoil-2- lactil lactato de sódio. Melhoradores de farinha: azodicarbonamida e ácido ascórbico. Conservador: propionato de cálcio. Contém glúten. Embalagem: Primária – Saco plástico de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente, contendo 300g. Validade e lote videm embalagem do produto. Secundária – em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores contendo quantidade e peso líquido.	1000	UN	10,90	10.900,00
68	29319	Pão francês Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. De 25g a 50g, fabricado no dia. Entregues em saco plástico.	6000	KG	19,80	118.800,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

69	41098	Pão sem glúten Pão fatiado tradicional, sem glúten, sem lactose. Ideal para celíacos ou adeptos de dietas com restrição ao glúten. Macio, não possui adição de leite. <ul style="list-style-type: none">• sem glúten• sem adição de leite• fermentação biológica INGREDIENTES amido (milho, batata e mandioca), farinha de soja, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, sal, espessante hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propionato de cálcio, aroma e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. Sem glúten	40	PC	22,43	897,20
70	41099	Pãozinho de nata Características: peso aproximado de 50gr, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, ovo em pó integral, leite em pó integral. Contem 8 unidades, pacote com 280gr	750	UN	11,50	8.625,00
71	41100	Pão de queijo para assar Em formato arredondado, congelado. Embalagem plástica, atóxica, resistente. Contendo informação nutricional, ingredientes, data de fabricação, data de validade. Pacote de 01 quilo.	300	KG	39,00	11.700,00
72	41102	Pepino japonês Características: de ótima qualidade, devem ser frescas, bom tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, não devem conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500	KG	7,04	10.560,00
73	41103	Peixe Tilápia Filé Embalado em sacos transparentes pesando 1 Kg. Produto deve ser entregue congelado mantendo suas características organolépticas.	1125	KG	54,95	61.818,75
74	44831	Queijo minas padrão Produto lácteo semiduro, obtido da coagulação do leite pasteurizado, com maturação mínima que confere textura firme e corte uniforme. Coloração branco-amarelada, sabor e odor característicos, ligeiramente mais acentuados que o Minas Frescal. Sem sinais de mofo, rachaduras, fermentação indesejada ou alterações físico-químicas. Embalagem: unidade inteira ou fracionada em embalagem lacrada, identificada com fabricante, lote, data de fabricação e validade. Condicionamento: refrigerado entre 1°C e 10°C. Validade mínima na entrega: mínimo 2/3 do prazo total. Peso: conforme demanda (informar no edital).	700	KG	49,50	34.650,00
75	41104	Queijo muçarela Fatiado, resfriado, (temperatura não pode ser superior a 8°C) características sensoriais mantidas, com prazo de validade seguindo a resolução vigente da ANVISA.	200	KG	49,90	9.980,00
76	41105	Queijo muçarela sem lactose Leite pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, cloreto de cálcio, fermento láctico, coagulante e conservante natamicina.	10	KG	63,47	634,70
77	41107	Repolho Características gerais: de primeira - sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidos. Deve ter cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	1000	KG	4,95	4.950,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

78	35089	Requeijão cremoso Produto deverá estar de acordo com a Portaria nº359 de 04/09/1997 do MAPA e Resolução FNDE Nº 26 de 17/06/13. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA. Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gorduras trans e corantes artificiais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, isotérmico, com temperatura entre 4 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: copo plástico, de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção alumínio, contendo 200gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrado com fita adesiva, pesando 05kg.	2000	UN	13,90	27.800,00
79	345	Sal refinado Característica: Iodado, pacote de 1kg, isento de glúten, com informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.	1200	KG	1,96	2.352,00
80	8988	Sardinha em conserva Características: preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125 g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300	UN	6,12	1.836,00
81	41111	Tomate Características: de ótima qualidade, devem ser frescos, bom tamanho, aroma, cor e sabor da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, acondicionados em sacos plástico resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500	KG	9,78	14.670,00
82	41112	Uva passas Uva-passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 01 kg.	200	KG	36,80	7.360,00
83	29320	Vinagre de álcool colorido Característica: Com descrição dos ingredientes usados na fabricação, embalagem plástica de 750 ml com informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 12 meses. Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água, conservante, corantes naturais, acidez de 4%.	500	UN	2,90	1.450,00
84	41189	Leite de Soja Em Pó Um alimento à base de soja destinado a crianças que não podem ou não querem tomar leite e por não conter sacarose adicionada pode também ser consumido por crianças com problema de ingestão deste açúcar. Como é um alimento a base de soja, evita problemas de alergia tão comuns pelos leites de origem animal. É enriquecido com vitaminas e minerais.	40	LATAS	49,50	1.980,00
		INGREDIENTES: Extrato de soja, maltodextrina, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio, Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro,				



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

		Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), aroma idêntico ao natural de baunilha e emulsificante (lecitina de soja e carboximetilcelulose). Lata 300gr.				
85	44967	Arroz parboilizado - cota 25% - descrição: arroz tipo 1, parboilizado, beneficiado, polido, pronto para Consumo. Especificações técnicas: Classe/tipo: parboilizado tipo 1. Origem: nacional. Cor e aspecto: grão íntegro, cristalino, com brilho Natural, sem manchas escuras, sem odor ou sabor Estranho. Teor de umidade: máximo 14,5%. Teor de impurezas totais: = 1,0% (inclusive cascas, Grãos partidos, pó). Grãos quebrados: = 10%. Granulometria: uniforme, ok para preparo em panela, arroz de risoto, etc. Ingredientes: arroz parboilizado. Embalagem: sacos de polietileno de alta resistência, limpos e lacrados, com indicação de lote e data de Fabricação. Rotulagem: conforme legislação vigente (ANVISA e Mapa), com informações nutricionais, prazo de Validade, CNPJ do fabricante e registro. Validade mínima: = 12 meses a partir da entrega. Conservação: armazenar em local seco, limpo e arejado, sem exposição a luz solar direta	250	FARDO	110,21	27.552,50
86	41435	Carne bovina em pedaços merenda escolar - cota 25% - carne bovino acém em pedaços, características: peça de carne bovina, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. A carne deve ser, vermelha cereja, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos plásticos de polietileno reforçado, contendo 1kg e embaladas por caixa plástica limpa, de até 20kg. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, sendo que o prazo de validade e abate no mínimo de 3 meses a partir Da data de entrega do produto. Aspecto deve ser próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas Esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, o produto deverá ser congelado transportado sob refrigeração, prazo de validade mínimo de 12 meses, entrega será semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo sif/ima/sim	750	KG	35,50	26.625,00
87	41436	Carne bovina acém moída merenda escolar - cota 25% - Carne bovina acém moída, característica: peça de carne bovina, magra, moída, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deverá ser congelado	1625	KG	35,50	57.687,50



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA /SEM				
88	41437	Maçã nacional merenda escolar - cota 25% - maçã Nacional, características: de primeira qualidade, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformidade uniforme com o produto, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, devem ser frescas, terem atingido bom tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, a polpa deve estar intacta e firme, acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	1750	KG	13,95	24.412,50
89	41438	Pão francês - merenda escolar - cota 25% - pão francês: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. De 25g a 50g, fabricado no dia. Entregues em saco plástico	2000	KG	19,80	39.600,00
90	44968	Peixe tilápia filé: - cota 25% - embalado em sacos transparentes pesando 1 kg. Produto deve ser entregue congelado mantendo suas características organolépticas.	375	KG	54,95	20.606,25

1.3. As referências às marcas eventualmente constantes nas especificações possuem caráter exclusivamente indicativo de padrão de qualidade e desempenho, sendo admitidos produtos equivalentes, similares ou de qualidade superior, desde que comprovadamente atendam às especificações técnicas estabelecidas

1.4. O custo estimado total da aquisição é de **R\$1.740.098,55 (Um milhão setecentos e quarenta mil, noventa e oito reais e cinquenta e cinco centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela acima.

1.5. O valor informado nesse termo pode diferir do valor informado no Termo de Abertura do Processo de Licitação devido ao arredondamento de casas decimais.

1.6. O objeto desse termo de referência enquadra-se na categoria de bens comuns, de que trata a Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo ser licitado por meio da modalidade Pregão.

1.7. Na elaboração da proposta de preço deverão ser observados os preços de referência dos itens, constantes deste Termo de Referência, extraídos de pesquisa de preços de mercado (apurados pelas Secretarias), não devendo os preços ofertados ultrapassarem tais valores, que são tidos como preços máximos.

1.8. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato administrativo, podendo ser prorrogado, conforme os ditames estabelecidos na Lei Federal n. 14.133/2021

1.9. A aquisição observará o tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006, especialmente o disposto em seu art. 48, inciso III, com redação dada pela Lei Complementar nº 147/2014, razão pela qual, para os itens de natureza divisível, será estabelecida cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo total para participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, permanecendo o quantitativo remanescente destinado à ampla concorrência.

1.9.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

1.9.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte,



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Considerando a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes da educação básica, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios para a garantia de atendimento desse direito, visando a manutenção do fornecimento da merenda escolar nas Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil. A demanda tem a necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras. O objetivo é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos estudantes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.2. Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola.

2.3. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei Federal nº 8.069/90, que dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências, em seu Art. 4º determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

2.4. Neste contexto, a Lei Federal nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O não atendimento da necessidade apresentada poderá ocasionar interrupção de aulas e graves prejuízos no ensino.

2.5. Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto. As previsões contemplam os estudantes rematriculados na rede municipal de ensino e novas matrículas para 2026. Desta forma justifica-se a essencialidade e o interesse público na referida aquisição.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Com a proximidade do encerramento da vigência do Pregão Eletrônico nº 014/2024 – Processo Licitatório nº 100/2025, que atualmente contempla parte da demanda por gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal, constata-se a necessidade de se promover novo procedimento licitatório. Embora o certame vigente tenha atendido satisfatoriamente parte das necessidades até o presente momento, muitos dos itens constantes neste Estudo Técnico Preliminar não foram contemplados em sua totalidade ou possuem saldo insuficiente para garantir o atendimento da rede municipal de ensino nos próximos meses. Diante disso, a nova contratação se mostra imprescindível para assegurar a continuidade do fornecimento, prevenindo desabastecimento e prejuízos à prestação do serviço público essencial da alimentação escolar.

3.2. Considerando que se trata de bens de consumo imediato e de uso comum, cuja aplicação está diretamente vinculada ao preparo das refeições, a simples aquisição dos gêneros alimentícios representa, em grande parte, a solução da necessidade apresentada. As Escolas Municipais e os Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs) possuem estrutura física adequada, com cozinhas equipadas, utensílios apropriados e recursos humanos qualificados, tais como merendeiras e auxiliares, capacitados para o manuseio, preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos. Dessa forma, a infraestrutura já existente viabiliza a operacionalização imediata do objeto contratado, sem necessidade de contratações ou aquisições complementares. A logística interna, incluindo controle de estoque,



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

higienização, cocção e distribuição das refeições, já está organizada, sendo regularmente supervisionada pela equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação, o que reforça a viabilidade da solução proposta.

3.3. A estratégia de contratação adotada será a realização de licitação na modalidade Pregão, preferencialmente no formato eletrônico, em atendimento ao disposto no art. 28, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns. A adoção do Pregão Eletrônico visa garantir maior transparência, competitividade, economicidade e eficiência na contratação, bem como facilitar a participação de fornecedores localizados fora da sede do município. A forma de entrega será parcelada, conforme cronograma a ser definido pela Nutricionista responsável, com base nas necessidades nutricionais, períodos letivos, variações de consumo e capacidade de armazenamento das unidades escolares. Essa sistemática visa assegurar o consumo responsável, a rotatividade dos produtos, a conservação da qualidade dos alimentos e a eliminação de desperdícios, conforme boas práticas recomendadas pelo FNDE e órgãos de controle.

3.4. O Edital e o Termo de Referência estabelecerão critérios claros e objetivos de habilitação e julgamento, assegurando a ampla concorrência e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, nos termos do art. 11, I, da Lei nº 14.133/2021. Serão exigidas, de forma proporcional ao objeto licitado, a apresentação de documentos que comprovem a regularidade jurídica e fiscal do licitante, além da qualificação técnica e operacional necessária para o fornecimento de produtos alimentícios com padrões mínimos de qualidade, incluindo a exigência de prazos máximos de validade, acondicionamento e condições sanitárias, em conformidade com as normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária local. A adoção desses critérios visa não apenas garantir o atendimento à legislação, mas também assegurar o cumprimento dos princípios da isonomia, eficiência, legalidade e interesse público.

3.5. Por fim, a execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, com apoio da Nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que irá monitorar o recebimento, qualidade e conformidade dos gêneros alimentícios fornecidos. As entregas serão realizadas diretamente nas unidades escolares, mediante aceite formal e registro de conformidade, contribuindo para a correta execução do contrato, o atendimento ao interesse público e a garantia do direito à alimentação adequada para os alunos da rede municipal.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 4.1.** Receber os produtos no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 4.2.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos ofertados com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 4.3.** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 4.4.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 4.5.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 4.6.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 4.7.** A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 4.8.** Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico- financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 4.9.** Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 4.10.** Comunicar ao Contratado posterior alteração do projeto pelo Contratante na hipótese do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1.** Os licitantes deverão assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação do objeto que serão entregues.
- 5.2.** Os licitantes deverão fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo serviço de mandado demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.
- 5.3.** Executar o abastecimento o município conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência

Referência@gmail.com

(34) 3671- 7127

saogotardo.mg.gov.br



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

5.4. Assegurar que os produtos estejam em boas condições de consumo, conforme normas de segurança, ambientais e técnicas vigentes.

5.5. A contratada deve fornecer os produtos nas quantidades e especificações acordadas no contrato. Isso inclui a qualidade dos produtos, que deve estar em conformidade com as normas vigentes.

5.6. A contratada é responsável por cumprir rigorosamente os prazos de entrega estipulados. A entrega deve ocorrer dentro do cronograma definido para evitar interrupções no fornecimento.

5.7. Os produtos fornecidos devem atender a padrões de qualidade estabelecidos por legislações pertinentes. A contratada deve fornecer documentos que comprovem a conformidade dos produtos, como certificados de qualidade.

5.8. A contratada deve emitir e entregar toda a documentação fiscal necessária, como notas fiscais e comprovantes de pagamento de tributos, assegurando a legalidade das operações e a regularidade fiscal.

5.9. É responsabilidade da contratada garantir um estoque suficiente para atender a demandas futuras, evitando atrasos na entrega e assegurando a continuidade de fornecimento ao município.

5.10. A contratada deve manter uma comunicação clara e contínua com a administração municipal, informando sobre quaisquer alterações que possam afetar o fornecimento, como mudanças nos prazos, quantidades ou condições.

5.11. A contratada deve seguir todas as normas ambientais aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas ao manuseio, transporte e descarte do material. Isso é essencial para minimizar impactos ambientais e garantir a conformidade legal.

5.12. A contratada deve estar ciente das penalidades em caso de descumprimento das obrigações contratuais. Isso pode incluir multas, rescisão contratual e outras sanções, dependendo da gravidade da infração.

5.13. Essas obrigações visam garantir que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorra de forma eficiente, segura e dentro da legalidade, assegurando que os serviços públicos do município não sejam interrompidos.

5.14. A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

5.15. A entrega dos produtos deverá ser feita conforme cronograma elaborado pela nutricionista da educação, devendo ser entregue no prazo constante neste termo, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), com base na emissão pela CONTRATANTE, que será encaminhada pelo e-mail da licitante vencedora, podendo desdobrar-se em:

5.15.1. Em caso de não entrega desta demanda, estará caracterizada a não aceitação, por parte da empresa vencedora. Nesta hipótese, é facultado ao Município aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os licitantes remanescentes, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços.

5.16. Ficará sob a responsabilidade do fornecedor a entrega dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

5.17. A empresa deverá cumprir o cronograma de entrega, não podendo sofrer atraso, podendo sofrer penalidades em caso do descumprimento.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. SUSTENTABILIDADE: Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

6.2. SUBCONTRATAÇÃO: Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade do contratado.

6.3. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO Não haverá exigência de garantia contratual para a aquisição dos produtos, uma vez que não se trata de licitação de grande vulto.

6.4. ALTERAÇÃO SUBJETIVA: É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições da licitação; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da licitação.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de Referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

7.2. Caso qualquer item entregue esteja fora das especificações contratuais, será devolvido à Contratada mediante a emissão de um Termo de Recusa. A Contratada deverá providenciar a substituição do item recusado no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data da expedição do Termo de Recusa, e efetuar nova entrega conforme as especificações exigidas.

7.3. O produto e a marca apresentados para análise e aprovação pela Administração Municipal deverão ser mantidos durante todo o período de fornecimento, salvo em casos excepcionais previstos em lei ou previamente autorizados pela Contratante. Alterações deverão ser formalmente comunicadas e justificadas pela Contratada, sujeitas à aceitação da Contratante

7.4. O fornecimento será parcelado conforme cronograma elaborado pela nutricionista da educação em atendimento a demanda das Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil, devendo ser entregue no prazo constante neste termo.

7.5. Nos preços cotados deverão estar inclusos: impostos, fretes, taxas, seguros e quaisquer outras despesas incidentes, deduzidos eventuais descontos concedidos

7.6. Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente higienizados, armazenados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

7.7. Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal.

7.8. As carnes deverão ser entregues em pacotes de 1 kg, resfriada, embaladas em sacos plásticos transparentes, separada por tipo e etiquetada;

7.9. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

7.10. Quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
- rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- ser livres de gordura trans.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

7.14. A entrega dos gêneros alimentícios será de forma parcelada, de acordo com o cronograma e cardápio elaborado pela Nutricionista da Educação, devendo serem entregues nos seguintes endereços abaixo:



INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
E.M. CECÍLIA MEIRELES	RUA PEDRO BOUGLEX Nº 459, BAIRRO N.S. DE FÁTIMA
E.M. LOURDES LADEIRA	RUA JOÃO BARBOSA DE CASTRO Nº 270, BAIRRO BOA VISTA
E.M. IRACY JOSÉ FERREIRA	RUA ANTÔNIO OLIVEIRA CAMPOS, Nº 460, BAIRRO SÃO VICENTE
E.M. PROFESSOR BALENA	RUA PINHEIRO MACHADO, Nº 250, BAIRRO N.S. DE FÁTIMA
E.M. SONHO MEU	RUA DONA REVALA Nº 99, BAIRRO SÃO GERALDO
E.M. PROFESSOR JOSÉ ANTONIO DOS SANTOS	RUA JOSÉ MALICA Nº. 407, BAIRRO BOA ESPERANÇA
E.M FRANCISCO RODRIGUES DE OLIVEIRA	RUA JOAQUIM GOTARDO, 62 – GUARDA DOS FERREIROS
C.M.E.I. PRIMEIROS PASSOS	RUA JUCA ILÍÁ Nº 21 – BOA ESPERANÇA
C.M.E.I ANA Mª MENDES ORDONES	RUA PADRE KERDOLE Nº 01 – ALTO BELA VISTA
C.M.E.I. DIORGINA MARIA DE OLIVEIRA	RUA E, Nº 256 – GUARDA DOS FERREIROS
C.M.E.I JEITO DE CRIANÇA	AGROVILA
CRECHE VERANI DE OLIVEIRA	AVENIDA VEREADOR ANTONIO INCÁCIO DA SILVATAQUARIL
CRECHE FIA CEZÁRIO	AVENIDA ABAETÉ Nº 198 – ABAETÉ DOS VENÂNCIOS
CRECHE MARIA APARECIDA ASSUNÇÃO	RUA JOSE LUCAS DE SOUZA 390 – BAIRRO SATURNINO
ALMOXARIFADO MERENDA ESCOLAR	AV. TOCANTIS Nº 295 – SOL NASCENTE

Frequência e local das entregas:

ITEM	ITEM	FREQUÊNCIA	LOCAL DE ENTREGA
1	CARNES	SEMANAL	ESCOLAS E CMEIS
2	FRUTAS	SEMANAL	ALMOXARIFADO DA EDUCAÇÃO
3	PÃO FRANCES	DIARIAMENTE	ESCOLAS E CMEIS
4	DEMAIS ITENS	CONFORME CRONOGRAMA /CARDAPIO DA NUTRICIONISTA	ESCOLAS E CMEIS

Os gêneros alimentícios com entrega programada para o Almocharifado deverão ser entregues no horário de 7:00 às 16:00, onde serão recebidos por servidor lotado no setor ou pela Nutricionista Ana Carolina Resende Gomes;

7.16. A contratada ficará responsável pelas despesas com transporte dos alimentos até o local de entrega.

8. GESTÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

~~**8.6.** Para esta contratação, a gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelas seguintes servidoras, lotadas na Secretaria Municipal de Educação.~~

~~I - Gestora do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~II - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~III - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~IV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~V - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~VI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~VII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~VIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~IX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~X - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XL - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~XLX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~L - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXV - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVI - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXVIII - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXIX - Gestor do Contrato: Marquêsia Magda Resende Melo~~

~~LXXXXXXXI -~~



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

II- Físel do Contrato: Ana Carolina Resende Gomes

8.6.1. Competindo-lhes acompanhar, fiscalizar e zelar pela fiel execução do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

9. CRITÉRIOS MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1. Do Recebimento

9.1.1. Recebimento Provisório: Os fornecimentos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, acompanhado pela nota fiscal ou documento equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato. Para assegurar a conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e na proposta apresentada, a contratada deve fornecer os seguintes relatórios:

- **Relatório de Entrega:** Documento detalhado indicando o fornecimento dos produtos na data de execução, e eventuais observações sobre a execução.

- **Relatório de Verificação Inicial:** Descrição preliminar do fornecimento dos produtos, confirmando que estão em conformidade com as especificações.

9.1.2. Rejeição de Fornecimentos: Se os produtos não estiverem em conformidade com as especificações, poderão ser rejeitados total ou parcialmente, mesmo antes do recebimento provisório. Neste caso, a contratada deve substituir e fornecer:

- **Relatório de Correção:** Documento detalhado que descreve as matérias corretivas realizadas e a reexecução da entrega destes produtos, conforme as exigências do Termo de Referência.

- **Recebimento Definitivo:** O recebimento definitivo dos produtos é uma etapa crucial no processo de aquisição e gestão de estoques em uma empresa. Aqui estão alguns pontos importantes a considerar:

- **Documentação:** Verifique se todos os documentos, como notas fiscais, relatórios de inspeção e certificados de qualidade, estão completos e corretos.

- **Inspeção Física:** Realize uma inspeção detalhada dos materiais recebidos. Isso inclui verificar a quantidade, a integridade dos produtos e se estão de acordo com as especificações do pedido.

9.2. Do Reajuste e do Reequilíbrio

9.2.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, no limite de apresentação da proposta.

9.2.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante.

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

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

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

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

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

9.2.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

9.2.9. O reequilíbrio econômico-financeiro do objeto desta licitação será analisado e processado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Cabe a contratada apresentar documentos (originais ou autenticados em cartório) que justifiquem e comprovem o pedido de reequilíbrio, seguindo sempre o que determina a Lei.

9.3. Liquidação

~~**9.3.1.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.~~



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

9.3.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3.3. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;
- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

9.3.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

9.3.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de certidões negativas, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

9.3.6. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

9.3.7. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

9.3.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.3.9. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.3.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao Município.

9.4. Prazo de pagamento e forma de pagamento

9.4.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

9.4.2. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

9.4.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. O fornecedor será selecionado mediante realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, para Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021, adotando-se como critério de julgamento o menor preço por item, em razão da natureza divisível do objeto e da necessidade de assegurar maior competitividade, economicidade e eficiência na futura contratação.

10.2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, incidente tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá observar o valor de R\$ 0,01 (um centavo) para cada item, conforme definido no instrumento convocatório.

licitacao@mg.gov.br

(34) 3671-7127

sagotardo.mg.gov.br

Rua Professor Maria Coelheiro Franco, nº 19 - São Gotardo - MG - CEP: 36800-000



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

10.3. A proposta comercial ajustada ao lance final deverá conter os valores unitários e totais de cada item, expressos em moeda corrente nacional, compatíveis com o lance ofertado e com os preços de referência da Administração, não podendo apresentar valores superiores aos estimados para a contratação.

10.4. A futura Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, observadas as disposições legais aplicáveis, podendo dela decorrer contratos administrativos ou instrumentos equivalentes, conforme a necessidade da Administração durante sua vigência.

10.5. As licitantes deverão apresentar proposta de preços compatível com os valores praticados no mercado, contendo descrição completa dos itens ofertados, marca, fabricante, unidade de fornecimento, valores unitários e totais, bem como demais informações exigidas no instrumento convocatório.

10.6. A Administração poderá, durante a fase de julgamento, aceitação ou diligência técnica das propostas, solicitar a apresentação de amostras dos itens que, por sua natureza, especificidade técnica, necessidade de avaliação sensorial, nutricional, sanitária ou diante de dúvida quanto à conformidade com as especificações do edital, demandem análise complementar para verificação de qualidade e compatibilidade com o objeto pretendido.

10.7. Quando solicitadas, as amostras deverão ser apresentadas pela licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, no prazo, local e condições definidos no edital, para avaliação técnica pelo Departamento de Merenda Escolar e equipe técnica responsável, constituindo a aprovação da amostra condição para aceitação definitiva da proposta do respectivo item.

10.7.1. Caso item não seja disponibilizado ou não tenha a aceitação por parte da CONTRATANTE, será convocado a empresa que ficou em segundo lugar na disputa de preços e qualidade e assim sucessivamente;

10.8. Apresentação de requisitos de **HABILITAÇÃO**, com fornecimento dos documentos abaixo, quais sejam:

10.8.1. REGULARIDADE JURÍDICA

- a) Documentos Pessoais e de Identificação do Representante Legal da Empresa;
- b) Cópia do Registro Comercial no caso de empresa individual ou Estatuto/Contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- c) Certificado de Condição de Microempreendedor Individual, quando couber;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.8.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;
- f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante apresentação de certidão negativa ou certidão positiva com efeito de negativa, nos termos do Título



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

10.8.3. QUALIFICAÇÃO ECONOMICA-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de Falência e Concordata emitida pelo Poder Judiciário da sede da licitante ou órgão equivalente, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias da data da sessão.

10.8.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As dotações orçamentárias para custear as despesas decorrentes com as aquisições do objeto desta licitação por diversas Secretarias serão realizados da seguinte forma:

Ficha 170 – 1500 - Merenda Escolar – E. Fund.

Ficha 172 – 1500 - Merenda Escolar – Creche

Ficha 173 – 1500 - Merenda Escolar – Pré-Escola

Ficha 174 – 1500 - Merenda Escolar – EJA

Ficha 176 – 1500 - Merenda Escolar – AEE

Ficha 189 – 1550 – Manutenção das Ações do QESE – E. Fund.

Ficha 220 – 1550 – Manutenção das Ações do QESE – Creche

Ficha 233 - 1550 – Manutenção das Ações dos QESE – Pré-Escola

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

12.1.5. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

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

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

12.1.9. Fraudar a licitação

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

12.1.10.1. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.10.2. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

12.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a

própria autoridade que aplicou a penalidade

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.2.1 e seguintes, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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

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

12.15. Demais critérios e análises, bem como percentuais de multa estarão previstos na Minuta de Contrato Administrativo elaborada pelo Setor Jurídico.

13. DOS CASOS OMISSOS

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Gotardo/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta contratação.

São Gotardo/MG, 04 de maio de 2026.

Marquesia Magda Resende Melo
Almoxarife

Christiene Alves da C. Carvalho
Assessora Especial

Ana Carolina Resende Gomes
Nutricionista da Educação

**ANEXO II**

Modelo de declaração de cumprimento pleno dos requisitos de habilitação e de que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital;

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 150/2026 - PROCESSO Nº 018/2026

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____
DECLARA, para todos os fins de direito, que:

- 1) cumpre todos os requisitos de habilitação exigidos no edital do Pregão Eletrônico n. _____/_____;
- 2) a proposta foi elaborada em conformidade com as todas as exigências do edital do referido certame.

_____(Local)_____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)

**ANEXO III****Modelo de declaração sobre o trabalho de pessoas menores****EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 150/2026 - PROCESSO Nº 018/2026**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____

DECLARA, para todos os fins de direito, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

_____ (Local) _____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)

**ANEXO IV****Modelo de declaração sobre inexistência de trabalho degradante ou forçado****EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 150/2026 - Processo nº 018/2026**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____
DECLARA, para todos os fins de direito, que não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal

_____ (Local) _____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)

**ANEXO V****Modelo de declaração sobre reserva de cargos para pessoa com deficiência****EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 150/2026 - Processo nº 018/2026**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____
DECLARA, para todos os fins de direito, que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

_____ (Local) _____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)

**ANEXO VI****Modelo de declaração de que não existem fatos impeditivos para a habilitação no
certame****EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 150/2026 - Processo nº 018/2026**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____,
sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu
representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de
Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____
DECLARA, para todos os fins de direito, que cumpre plenamente as exigências do edital
do processo licitatório em epígrafe e que não existem fatos impeditivos para a habilitação
no certame.

_____ (Local) _____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)

**ANEXO VII****Modelo de declaração para licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa****EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 150/2026 - Processo nº 018/2026**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA, para todos os fins de direito, estar enquadrado como () microempresa, () empresa de pequeno porte ou () sociedade cooperativa, cumprindo os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

Declara ainda para fins do artigo 4º, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, que neste ano-calendário de realização da licitação, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

_____(Local)_____, ____ de _____ de _____.

(Assinatura do Representante Legal da empresa licitante)

**ANEXO VIII****Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta****EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 150/2026 - Processo nº 018/2026**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o Nº _____, sediada no endereço _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a.) _____, Carteira de Identidade R.G. nº _____ e CPF nº _____ DECLARA que:

- (a) a proposta foi elaborada de maneira independente e que seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) que o conteúdo da proposta não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

- (e) que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante do Município antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, ____ de _____ de _____

Assinatura do responsável legal da empresa licitante

**ANEXO IX****MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Nº ____/2026

O **MUNICÍPIO DE SÃO GOTARDO - MG**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o Nº. 18.602.037/0001-55, com sede nesta cidade, provisoriamente na Rua Professora Maria Coeli Franco, número 13, Bairro Centro, representado legalmente por seu Prefeito Municipal, Makoto Edison Sekita, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade MG-21340791 PC/MG, inscrito no CPF sob o nº 328.821.579-91, residente e domiciliado à Rua Tabelião João Lopes nº 201, apartamento 1601, Bairro Campestre, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____, na cidade de _____/Estado, neste ato representada por (nome e função na contratada), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, doravante designada CONTRATADA. Considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ____/2026, Processo Administrativo nº 150/2026, Pregão Eletrônico nº 018/2026, resolve registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023.

1.DO OBJETO

1.1.A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de **“DE EMPRESAS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADO AO FORNECIMENTO DE MERENDA ESCOLAR AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO GOTARDO/MG”**, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do Edital de especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo do **Edital de Licitação nº 150/2026**, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

1.2. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

1.2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato administrativo, podendo ser prorrogado, conforme os ditames estabelecidos na Lei Federal n. 14.133/2021.



2.DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

2.2. O valor global da ata de registro de preço será de R\$ _____ (_____).

Item	Cód.	Especificação	Quant.	Unid.	V. Unit	V. Total
1	15412	Abacaxi tamanho médio O produto não deverá apresentar odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, batidas, rachaduras, exsudações e ataque de insetos, sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	1200	UN	10,95	13.140,00
2	3005	Açafrão a granel Característica: Em pó, proveniente de Crocus Sativus, ou cúrcuma em pó, proveniente do rizoma de Cúrcuma doméstica ou Cúrcuma longa L, isento de substâncias impuras como terra, areia e resíduos de insetos. Deve ser acondicionado em embalagem plástica, atóxica, com data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	150	UN	11,88	1.782,00
3	196	Açúcar Cristal Característica: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fardos com 6 pacotes.	400	FD	94,10	37.640,00
4	41070	Alface crespa grande O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Características: de ótima qualidade. Frescas, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Devem estar acondicionadas em caixa para a boa conservação da mesma.	1500	UN	5,45	8.175,00
5	1819	Amendoim Especificação: Descascado, cru, vermelho, com pele. Constituído de grãos inteiros de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de plástico transparente de 500g.	1500	PC	17,85	26.775,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		Atóxico e com certificação do órgão sanitário competente.				
6	3000	Amido de milho Característica: Produto amiláceo extraído de milho, Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	800	PC	4,32	3.456,00
7	44801	Arroz Parboilizado Descrição: Arroz tipo 1, parboilizado, beneficiado, polido, pronto para consumo. Especificações técnicas: Classe/Tipo: Parboilizado tipo 1. Origem: Nacional. Cor e aspecto: Grão íntegro, cristalino, com brilho natural, sem manchas escuras, sem odor ou sabor estranho. Teor de umidade: Máximo 14,5%. Teor de impurezas totais: ≤ 1,0% (inclusive cascas, grãos partidos, pó). Grãos quebrados: ≤ 10%. Granulometria: Uniforme, ok para preparo em panela, arroz de risoto, etc. Ingredientes: Arroz parboilizado. Embalagem: Sacos de polietileno de alta resistência, limpos e lacrados, com indicação de lote e data de fabricação. Rotulagem: Conforme legislação vigente (ANVISA e MAPA), com informações nutricionais, prazo de validade, CNPJ do fabricante e registro. Validade mínima: ≥ 12 meses a partir da entrega. Conservação: Armazenar em local seco, limpo e arejado, sem exposição a luz solar direta.	750	FD	110,21	82.657,50
8	41072	Aveia em flocos A base de cereais em flocos, contendo vitaminas e sais minerais. Embalagem 250gr. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial. Data de validade no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	200	UN	4.70	940,00
9	22238	Azeite de oliva extravirgem Puro, sem aditivos, com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico), de primeiríssima qualidade, extraído de frutas bem maduras (olivas), para temperar alimentos. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. Acondicionado em latas ou vidros de 500 ml, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial.	400	UN	37,90	15.160,00
10	41073	Batata inglesa Características: de ótima qualidade, deve ser frescas, bom tamanho, aroma, cor próprios da espécie e variedades, não devem conter	1500	KG	6,16	9.240,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, ataque de insetos, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
11	41074	Biscoito de arroz integral – Embalagem 150gr; Sem gluten , Feito à base de dois ingredientes, arroz integral e sal, possui grande quantidade de fibras. Sem adição de açúcar	50	UN	9,36	468,00
12	41075	Biscoito Coco Característica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200	CX	105,00	21.000,00
13	41076	Biscoitos Maisena Característica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato dissódico), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa. Prazo de Validade: Mínimo de 3	200	CX	98,50	19.700,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
14	41077	Biscoito água e sal Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, açúcar invertido, sal, amido, fermento biológico, açúcar, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhoradores de farinha protease (INS 1101 i) e metabissulfito de sódio (INS 223) e enzima xilanase. Embalagem primária única com 350 gramas, embalagem primária única com 350gr, sendo 20 pacotes na caixa.	150	CX	98,50	14.775,00
15	28172	Biscoito doce tipo rosquinha Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiços. Embaladas em caixas de 1,5kg líquido, embalagem interna de saco plástico transparente, isento de resíduos tóxicos. A embalagem deverá estar devidamente rotulada, com data de validade, procedência de fabricação, número de registro, marca comercial. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	300	CX	20,21	6.063,00
16	41078	Biscoito de polvilho Tradicional, salgado, assado e crocante, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Embalagem em polipropileno atóxico, resistente, lacrado contendo no mínimo 400 gramas com procedência, registro e informação nutricional no rótulo. Prazo mínimo de validade mínimo de 06 meses, a contar a partir da data de entrega.	400	PC	1.6,85	6.740,00
17	41079	Cacau em pó Cacau em pó: composição: Descrição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. Não contém glúten. isento de açúcar. Embalagem: 200g. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	400	UN	19,28	7.712,00
18	19119	Canela em pó Características: tubo 40g. A embalagem deverá declarar a nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e registro no órgão competente.	150	UN	6,15	922,50
19	44806	Canjiquinha Características: amarela, de procedência nacional. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofos e bolores, odores estranhos e substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Deverá apresentar na embalagem as informações nutricionais e o prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 500gr	300	KG	3,18	954,00
20	15407	Carne bovina acém em pedaços Característica: peça de carne bovina, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por	2250	KG	35,50	79.875,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM				
21	346	Carne bovina acém moída Característica: peça de carne bovina, magra, moída, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM	4875	KG	35,50	173.062,50
22	44811	Carne suína fresca sem osso (pernil ou lombo) Característica: peça de carne suína, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1 kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM	3000	KG	22,00	66.000,00
23	41080	Cebola Características: de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, devem ser frescas, bom tamanho, aroma, cor próprios da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, lesões de origem física, ataque de insetos, podridão, aroma e sabor estranhos. a polpa deve estar intacta e firme, acondicionados em sacos plástico resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500	KG	5,99	8.985,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

24	19101	Chá de camomila Características: ingredientes - CAMOMILA. Que não contenha glúten. Caixa contendo 10 saquinhos embalados individualmente.	100	UN	6,67	667,00
25	19102	Chá de erva cidreira Características: ingredientes - ERVA CIDREIRA. Que não contenha glúten. Caixa contendo 10 saquinhos embalados individualmente.	100	UN	6,69	669,00
26	22242	Coco ralado seco puro Coco ralado desidratado, fino, sem adição de açúcar, embalagem primária em papel aluminizado. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g.	400	PC	5,73	2.292,00
27	22243	Colorau Corante natural de urucum, pacote de 500g, de boa qualidade. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	150	UN	8,23	1.234,50
28	41081	Coxa e sobrecoxa de frango com osso Característica: congelado pesando 250gr aproximados por peça, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas. As peças lisas e coloração clara, pele aderente e odor característico ao produto, não deve apresentar sujidades, penas e carcaça, não poderá conter excesso de gelo. A embalagem deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos contendo 1 kg, ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM . Entrega diária.	6500	KG	11,90	77.350,00
29	41082	Creme de leite 200gr UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Teor de gordura 20%. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	400	UN	3,62	1.448,00
30	44802	Cuscuz (flocão de milho) Produto obtido da moagem do grão de milho, previamente limpo, degerminado e submetido a processo tecnológico adequado, na forma de flocos pré-cozidos. Deverá apresentar coloração amarela característica, odor e sabor próprios, isento de matérias estranhas, sujidades, insetos e umidade excessiva. Produto livre de fermentação e ranço. Acondicionado em embalagem íntegra (500gr), resistente e atóxica, contendo identificação do produto, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade.	300	KG	6,75	2.025,00
31	41083	Extrato de tomate Produto obtido da polpa de tomates maduros, são e limpos, concentrado por processo tecnológico adequado, sem pele e sem sementes. Com fibra alimentar. Deverá apresentar consistência pastosa, coloração vermelha característica, sabor e odor próprios, isento de sujidades e fermentações. Com concentração mínima de sólidos solúveis conforme padrão comercial (mínimo de 18° Brix). Não deverá conter amido e nem corantes artificiais. Acondicionado em embalagem íntegra, hermeticamente fechada, com rotulagem contendo identificação do produto, ingredientes, lote, data de fabricação e validade.	2500	UN	14,60	36.500,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		Extrato de tomate, concentrado, ingredientes básicos: tomate/sal/ açúcar, isento de glúten, sem conservante, com teor de sódio para uma porção de 30g no máximo de 43mg, informações nutricionais, embalagem de 850g, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.				
32	41084	Farinha de arroz Ingredientes: arroz; embalagem 1kg	10	KG	17,43	174,30
33	15392	Farinha de milho Produto obtido dos processos de ralar e torrar o milho. Granulada, seca, amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem de polietileno. De 500g, com data de validade de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.	2000	PC	3,91	7.820,00
34	20847	Farinha de trigo com fermento Especificação: Branca, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Isenta de terra, umidade, carunchos e insetos. Com aspecto de pó fino, cheiro e sabor característico do produto. Deve estar acondicionada em pacote de 1 kg, em embalagem de polietileno transparente, atóxico ou de papel original da fábrica. Similar a marca Vilma. (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	800	KG	4,98	3.984,00
35	23988	Fermento em pó químico – 250gr Embalagem intacta de 250g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	200	UN	11,88	2.376,00
36	44803	Feijão carioca Feijão tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e secos, isentos de matérias terrosas, pedras, sujidades, insetos vivos ou mortos, grãos mofados, ardidos, germinados ou danificados. Deverá apresentar coloração característica da variedade, tamanho e formato uniformes, com umidade máxima conforme legislação vigente. Produto acondicionado em embalagem íntegra de 1kg, resistente, atóxica e devidamente rotulada, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e lote.	60	FD	261,75	15.705,00
37	41085	Feijão preto Constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros de cor característica, maduros, limpos e secos, de produção de última safra. Isento de detritos animais ou vegetais, insetos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, transparente, termosoldado e resistente, contendo 01 kg, rotulado de acordo com a legislação vigente, com prazo de validade e lote indelével. Embalagem secundária: fardo plástico resistente, lacrado, contendo no máximo 30 Kg.	30	FD	259,26	7.777,80



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

38	41086	Filé de frango (sem osso) Característica técnica: filé de peito de frango sem osso, sem pele, congelado. Embalagem em pacotes de 1 kg, revestidos por caixa limpa,. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, origem, data de validade e certificado da vigilância sanitária. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA / SIM. Entrega.	3000	KG	21,90	65.700,00
39	9060	Fubá de milho mimoso Característica: Fubá de milho mimoso, pré-cozido, fortificado com ferro e sem glúten, embalagem de 1 kg, com valor nutricional, data de fabricação e vencimento no rotulo.	1200	KG	3,62	4.344,00
40	44828	Iogurte com polpa de frutas Especificação: Bebida láctea, contendo: leite, soro do leite, fermento lácteo, açúcar e polpa de fruta. Validade mínima de 6 meses de refrigeração. Embalagem de 110ml, contendo rotulo com informações nutricionais, identificação do produto, ingredientes, marca e peso. Embalagem de polietileno atóxico.	6000	UN	2,00	12.000,00
41	44804	Iogurte integral natural Iogurte natural, sem adição de açúcar, corantes e aromatizantes, pote com 170g - Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) . As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 60 (trinta) dias a contar da data da entrega.	300	UN	4,25	1.275,00
42	29314	Laranja Pêra tamanho grande A consistência deve ser igual em toda a fruta, um lado não deve ser mais mole que o outro; A cor tem que estar de acordo com a variedade; A fruta boa para o consumo deve ser firme, sem ceder à pressão dos dedos.	4000	KG	4,99	19.960,00
43	41087	Leite de coco Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 500 ml, contendo a marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 14 meses a contar da data da entrega.	200	UN	9,39	1.878,00
44	41088	Leite UHT integral Característica: Em embalagem longa vida, Tetra Pack, de 1 L, com tampa, com data de fabricação e validade – caixa com 12 litros.	150	CX	59,10	8.865,00
45	44807	Leite em pó integral instantâneo Descrição: Leite em pó integral instantâneo, rico em cálcio e vitaminas, obtido por desidratação do leite de vaca fluido pasteurizado, integral e padronizado. Produto de boa solubilidade, cor branca ou levemente amarelada, odor e sabor característicos de leite, sem a presença de grumos, impurezas ou qualquer sinal de deterioração. Peso da embalagem: 400g.	300	UN	17,40	5.220,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		Composição: Leite integral. Ou, leite integral e emulsificante lecitina de soja. Validade mínima no ato da entrega: 6 meses. Embalagem: Primária aluminizada, hermeticamente fechada, resistente à umidade e com lacre de segurança. Similar a Itambé (ou equivalente de qualidade comprovada)				
46	26034	Leite sem lactose Leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Embalagem de 1L, caixa com 12 litros.	100	CX	78,55	7.855,00
47	41089	Leite Vegetal Tipo de leite: Amêndoa Formato do leite: Líquida, Volume líquido: 1 L. Tipo de embalagem: Caixa Sabor: Amêndoa. Livre de lactose e livre de glúten.	60	UN	17,90	1.074,00
48	29316	Linguiça mista tipo toscana – embalagem 5kg com registro no SIF ou SISP. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%. Deverá ser entregue em embalagens que contenham especificações tipo: local de origem, peso, data de embalagem e validade mínimo de 6 meses. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas.	1500	KG	22,00	33.000,00
49	41091	Macarrão de Arroz, Pena, Zero Glúten - 500g. ingredientes: Farinha de Arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum.	20	KG	18,24	364,80
50	41090	Macarrão letrinhas (alfabeto) Massa com Ovos e farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais (urucum e cúrcuma), zero gordura trans. isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem plástica transparente, atóxica, contendo 500 gramas. No rótulo apresentar informações nutricionais, ingredientes, lote e prazo de validade de no mínimo 10 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: embalagens danificadas ou fora do prazo de validade.	1000	PC	5,05	5.050,00
51	29317	Macarrão miúdo para sopa (argola, argolinha, ave maria, conchinha). Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações	5000	PC	4,78	23.900,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		nutricionais. Embalagem de 500g. Similar as marcas: Yara, Vilma. (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)				
52	41092	Macarrão para lasanha Macarrão próprio para lasanha, com ovos, pacote transparente polietileno atóxico, resistente, termossoldado. Embalagem de 500g, de boa qualidade Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Embalagem com 500g	500	PC	10.34	5.170,00
53	15393	Macarrão picado tipo parafuso Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e Informações nutricionais. Similar as marcas: Yara, Vilma (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	5000	PC	4.93	24.650,00
54	15394	Macarrão tipo espaguete Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Sem ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Similar as marcas: Yara, Vilma (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	5000	PC	4,14	20.700,00
55	15411	Maçã nacional Características Gerais: De primeira - Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser, frescas, bom tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados	5250	KG	13,95	73.237,50



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTA

		em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
56	30390	Manteiga Ingredientes: creme de leite e sal. Contem derivados de leite. Contem lactose. Não contem glúten. Embalagem com 500gr.	1500	PC	18,80	28.200,00
57	35085	Manga Tommy In natura , de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	800	KG	10,25	8.200,00
58	29318	Melancia O produto precisa ter a casca firme, lustrosa e sem manchas escuras. Ela deve ser pesada em relação ao seu volume.	2500	KG	4,99	12.475,00
59	1820	Milho para canjica Característica: grupo misturado, subgrupo despêliculado, classe amarela, tipo 1, sem glúten, com informações nutricionais, pct de 500 gr, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Similar a marca: Pacha (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	1000	PC	4,12	4.120,00
60	6778	Milho para pipoca Característica: Tipo 1, grupo duro, classe amarelo, com informações nutricionais, pct de 500 gr, com data de fabricação e validade mínima de 6 meses. Similar a marca: Pacha. (marca de referência, admitidos produtos equivalentes, similares ou de melhor qualidade)	1500	PC	4,13	6.195,00
61	41093	Milho verde em conserva - lata 170gr Característica: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 170 g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Caixa com 24 unidades contendo 170 gr cada.	15	CX	84,85	1.272,75
62	41094	Milho verde em conserva - lata 1.7 kg Característica: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas com peso líquido de 3,1 kg e peso líquido drenado de 1.7 kg, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	350	UN	27,40	9.590,00
63	343	Óleo de soja Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não	6500	LT	8,58	55.770,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
64	41095	Orégano Desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta. acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 05g. validade mínima de 12 (doze) meses. rotulagem de acordo com a legislação vigente. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Embalagem de 10g.	100	UN	3,95	395,00
65	41096	Ovos branco de galinha Tamanho médio, classe a primeira qualidade, frescos isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organolépticas) acomodados em cartelas de papelão, sendo estas em perfeitas condições estruturais padronizados e lacrados.	500	DZ	9,95	4.975,00
66	41097	Pão de forma Fatiado verticalmente isento de gordura trans. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. - Embalagens com aproximadamente 20 fatias	200	PC	9,85	1.970,00
67	35086	Pão tipo Bisnaguinha Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com Ferro e Ácido fólico, farinha integral, açúcar, fibra de trigo, sal, gordura vegetal e cevada integral. Estabilizantes: monoglicerídeo e ácidos graxos vegetais destilados e estearoi-2- lactil lactato de sódio. Melhoradores de farinha: azodicarbonamida e ácido ascórbico. Conservador: propionato de cálcio. Contém glúten. Embalagem: Primária – Saco plástico de polietileno (PE), transparente, atóxico, resistente, contendo 300g. Validade e lote vitem embalagem do produto. Secundária – em caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores contendo quantidade e peso líquido.	1000	UN	10,90	10.900,00
68	29319	Pão francês Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. De 25g a 50g, fabricado no dia. Entregues em saco plástico.	6000	KG	19,80	118.800,00
69	41098	Pão sem glúten Pão fatiado tradicional, sem glúten, sem lactose. Ideal para celíacos ou adeptos de dietas com restrição ao glúten. Macio, não possui adição de leite. <ul style="list-style-type: none">• sem glúten• sem adição de leite• fermentação biológica INGREDIENTES amido (milho, batata e mandioca), farinha de soja, gordura de palma,	40	PC	22,43	897,20



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		glicose em pó, açúcar demerara, sal, espessante hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propinato de cálcio, aroma e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. Sem glúten				
70	41099	Pãozinho de nata Características: peso aproximado de 50gr, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, ovo em pó integral, leite em pó integral. Contem 8 unidades, pacote com 280gr	750	UN	11,50	8.625,00
71	41100	Pão de queijo para assar Em formato arredondado, congelado. Embalagem plástica, atóxica, resistente. Contendo informação nutricional, ingredientes, data de fabricação, data de validade. Pacote de 01 quilo.	300	KG	39,00	11.700,00
72	41102	Pepino japonês Características: de ótima qualidade, devem ser frescas, bom tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, não devem conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500	KG	7,04	10.560,00
73	41103	Peixe Tilápia Filé Embalado em sacos transparentes pesando 1 Kg. Produto deve ser entregue congelado mantendo suas características organolépticas.	1125	KG	54,95	61.818,75
74	44831	Queijo minas padrão Produto lácteo semiduro, obtido da coagulação do leite pasteurizado, com maturação mínima que confere textura firme e corte uniforme. Coloração branco-amarelada, sabor e odor característicos, ligeiramente mais acentuados que o Minas Frescal. Sem sinais de mofo, rachaduras, fermentação indesejada ou alterações físico-químicas. Embalagem: unidade inteira ou fracionada em embalagem lacrada, identificada com fabricante, lote, data de fabricação e validade. Condicionamento: refrigerado entre 1°C e 10°C. Validade mínima na entrega: mínimo 2/3 do prazo total. Peso: conforme demanda (informar no edital).	700	KG	49,50	34.650,00
75	41104	Queijo muçarela Fatiado, resfriado, (temperatura não pode ser superior a 8°C) características sensoriais mantidas, com prazo de validade seguindo a resolução vigente da ANVISA.	200	KG	49,90	9.980,00
76	41105	Queijo muçarela sem lactose Leite pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, cloreto de cálcio, fermento láctico, coagulante e conservante natamicina.	10	KG	63,47	634,70
77	41107	Repolho Características gerais: de primeira - sem defeitos sérios apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidos. Deve ter cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	1000	KG	4,95	4.950,00
78	35089	Requeijão cremoso Produto deverá estar de acordo com a Portaria nº359 de 04/09/1997 do MAPA e Resolução FNDE Nº 26 de 17/06/13. Constando obrigatoriamente de registro no SIF/DIPOA.	2000	UN	13,90	27.800,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter gorduras trans e corantes artificiais. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, isotérmico, com temperatura entre 4 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. Embalagem primária: copo plástico, de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção alumínio, contendo 200gramas. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrado com fita adesiva, pesando 05kg.				
79	345	Sal refinado Característica: Iodado, pacote de 1kg, isento de glúten, com informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 12 meses.	1200	KG	1,96	2.352,00
80	8988	Sardinha em conserva Características: preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 125 g de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	300	UN	6,12	1.836,00
81	41111	Tomate Características: de ótima qualidade, devem ser frescos, bom tamanho, aroma, cor e sabor da espécie e variedades, não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme, acondicionados em sacos plástico resistentes, conforme quantidade solicitada.	1500	KG	9,78	14.670,00
82	41112	Uva passas Uva-passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 01 kg.	200	KG	36,80	7.360,00
83	29320	Vinagre de álcool colorido Característica: Com descrição dos ingredientes usados na fabricação, embalagem plástica de 750 ml com informações nutricionais, data de fabricação e validade mínima de 12 meses. Ingredientes: Fermentado acético de álcool, água, conservante, corantes naturais, acidez de 4%.	500	UN	2,90	1.450,00
84	41189	Leite de Soja Em Pó Um alimento à base de soja destinado a crianças que não podem ou não querem tomar leite e por não conter sacarose adicionada pode também ser consumido por crianças com problema de ingestão deste açúcar. Como é um alimento a base de soja, evita problemas de alergia tão comuns pelos leites de origem animal. É enriquecido com vitaminas e minerais. INGREDIENTES: Extrato de soja, maltodextrina, óleo de soja refinado, vitaminas e minerais (Cálcio,	40	LATAS	49,50	1.980,00



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		Fósforo, Magnésio, Vitamina C, Niacina, Ferro, Zinco, Vitamina E, Ácido pantotênico, Manganês, Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina A, Cobre, Ácido fólico, Iodo, Vitamina K, Biotina, Vitamina D e Vitamina B12), aroma idêntico ao natural de baunilha e emulsificante (lecitina de soja e carboximetilcelulose). Lata 300gr.				
85	44967	Arroz parboilizado - cota 25% - descrição: arroz tipo 1, parboilizado, beneficiado, polido, pronto para Consumo. Especificações técnicas: Classe/tipo: parboilizado tipo 1. Origem: nacional. Cor e aspecto: grão íntegro, cristalino, com brilho Natural, sem manchas escuras, sem odor ou sabor Estranho. Teor de umidade: máximo 14,5%. Teor de impurezas totais: = 1,0% (inclusive cascas, Grãos partidos, pó). Grãos quebrados: = 10%. Granulometria: uniforme, ok para preparo em panela, arroz de risoto, etc. Ingredientes: arroz parboilizado. Embalagem: sacos de polietileno de alta resistência, limpos e lacrados, com indicação de lote e data de Fabricação. Rotulagem: conforme legislação vigente (ANVISA e Mapa), com informações nutricionais, prazo de Validade, CNPJ do fabricante e registro. Validade mínima: = 12 meses a partir da entrega. Conservação: armazenar em local seco, limpo e arejado, sem exposição a luz solar direta	250	FARDO	110,21	27.552,50
86	41435	Carne bovina em pedaços merenda escolar - cota 25% - carne bovino acém em pedaços, características: peça de carne bovina, cortada em cubos, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos. A carne deve ser, vermelha cereja, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos plásticos de polietileno reforçado, contendo 1kg e embaladas por caixa plástica limpa, de até 20kg.a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, sendo que o prazo de validade e abate no mínimo de 3 meses a partir Da data de entrega do produto. Aspecto deve ser próprio, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas Esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, o produto deverá ser congelado transportado sob refrigeração, prazo de validade mínimo de 12 meses, entrega será semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo sif/ima/sim	750	KG	35,50	26.625,00
87	41436	Carne bovina acém moída merenda escolar - cota 25% - Carne bovina acém moída, característica: peça de carne bovina, magra, moída, congelada, sem gordura (percentual admitido de até 5% por peça), sem cartilagens e nervos, carne vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. A embalagem deve estar intacta, acondicionadas em sacos de polietileno reforçado, contendo 1kg e revestido por caixa limpa, de até 20 kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento,	1625	KG	35,50	57.687,50



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

		nome ou marca, prazo de validade e abate no mínimo de três meses a partir da data de entrega do produto. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração. Prazo de validade mínimo de 12 meses – entrega semanal nas datas agendadas. Sendo necessário possuir selo SIF/ IMA /SEM				
88	41437	Maçã nacional merenda escolar - cota 25% - maçã Nacional, características: de primeira qualidade, constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformidade uniforme com o produto, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, devem ser frescas, terem atingido bom tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, a polpa deve estar intacta e firme, acondicionadas em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	1750	KG	13,95	24.412,50
89	41438	Pão francês - merenda escolar - cota 25% - pão francês: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. De 25g a 50g, fabricado no dia. Entregues em saco plástico	2000	KG	19,80	39.600,00
90	44968	Peixe tilápia filé: - cota 25% - embalado em sacos transparentes pesando 1 kg. Produto deve ser entregue congelado mantendo suas características organolépticas.	375	KG	54,95	20.606,25

3.MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

3.1. FORMA DE FORNECIMENTO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

3.2 A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de Referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

3.3 Caso qualquer item entregue esteja fora das especificações contratuais, será devolvido à Contratada mediante a emissão de um Termo de Recusa. A Contratada deverá providenciar a substituição do item recusado no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da data da expedição do Termo de Recusa, e efetuar nova entrega conforme as especificações exigidas.

3.4 O produto e a marca apresentados para análise e aprovação pela Administração Municipal deverão ser mantidos durante todo o período de fornecimento, salvo em casos excepcionais previstos em lei ou previamente autorizados pela Contratante. Alterações deverão ser



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

formalmente comunicadas e justificadas pela Contratada, sujeitas à aceitação da Contratante

3.5 O fornecimento será parcelado conforme cronograma elaborado pela nutricionista da educação em atendimento a demanda das Escolas e Centros Municipais de Educação Infantil, devendo ser entregue no prazo constante neste termo.

3.6 Nos preços cotados deverão estar inclusos: impostos, fretes, taxas, seguros e quaisquer outras despesas incidentes, deduzidos eventuais descontos concedidos

3.7 Os gêneros não perecíveis e perecíveis, como hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente higienizados, armazenados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

3.8 Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal.

3.9 As carnes deverão ser entregues em pacotes de 1 kg, resfriada, embaladas em sacos plásticos transparentes, separada por tipo e etiquetada;

3.10 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

3.11 Quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- isentos de substâncias terrosas;
- sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- sem umidade externa anormal;
- isentos de odor e sabor estranhos;
- embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
- rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação;

e

- ser livres de gordura trans.

Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

7.14. A entrega dos gêneros alimentícios será de forma parcelada, de acordo com o cronograma e cardápio elaborado pela Nutricionista da Educação, devendo serem entregues nos seguintes endereços abaixo:



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

INSTITUIÇÃO	ENDEREÇO
E.M. CECÍLIA MEIRELES	RUA PEDRO BOUGLEX Nº 459, BAIRRO N.S. DE FÁTIMA
E.M. LOURDES LADEIRA	RUA JOÃO BARBOSA DE CASTRO Nº 270, BAIRRO BOA VISTA
E.M. IRACY JOSÉ FERREIRA	RUA ANTÔNIO OLIVEIRA CAMPOS, Nº 460, BAIRRO SÃO VICENTE
E.M. PROFESSOR BALENA	RUA PINHEIRO MACHADO, Nº 250, BAIRRO N.S. DE FÁTIMA
E.M. SONHO MEU	RUA DONA REVALA Nº 99, BAIRRO SÃO GERALDO
E.M. PROFESSOR JOSÉ ANTONIO DOS SANTOS	RUA JOSÉ MALICA Nº. 407, BAIRRO BOA ESPERANÇA
E.M FRANCISCO RODRIGUES DE OLIVEIRA	RUA JOAQUIM GOTARDO, 62 – GUARDA DOS FERREIROS
C.M.E.I. PRIMEIROS PASSOS	RUA JUCA ILÍA Nº 21 – BOA ESPERANÇA
C.M.E.I ANA Mª MENDES ORDONES	RUA PADRE KERDOLE Nº 01 – ALTO BELA VISTA
C.M.E.I. DIORGINA MARIA DE OLIVEIRA	RUA E, Nº 256 – GUARDA DOS FERREIROS
C.M.E.I JEITO DE CRIANÇA	AGROVILA
CRECHE VERANI DE OLIVEIRA	AVENIDA VEREADOR ANTONIO INCÁCIO DA SILVATAQUARIL
CRECHE FIA CEZÁRIO	AVENIDA ABAETÉ Nº 198 – ABAETÉ DOS VENÂNCIOS
CRECHE MARIA APARECIDA ASSUNÇÃO	RUA JOSE LUCAS DE SOUZA 390 – BAIRRO SATURNINO
ALMOXARIFADO MERENDA ESCOLAR	AV. TOCANTIS Nº 295 – SOL NASCENTE

Frequência e local das entregas:

ITEM	ITEM		FREQUÊNCIA	LOCAL DE ENTREGA
1	CARNES		SEMANAL	ESCOLAS E CMEIS
2	FRUTAS		SEMANAL	ALMOXARIFADO DA EDUCAÇÃO
3	PÃO FRANCES		DIARIAMENTE	ESCOLAS E CMEIS
4	DEMAIS ITENS		CONFORME CRONOGRAMA /CARDAPIO DA NUTRICIONISTA	ESCOLAS E CMEIS

3.2. CRITÉRIOS MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

3.2.1. Do Recebimento

3.2.2 Do Recebimento

3.2.3 **Recebimento Provisório:** Os fornecimentos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, acompanhado pela nota fiscal ou documento equivalente, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato. Para assegurar a conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e na proposta apresentada, a contratada deve fornecer os seguintes relatórios:

- **Relatório de Entrega:** Documento detalhado indicando o fornecimento dos produtos na data de execução, e eventuais observações sobre a execução.
- **Relatório de Verificação Inicial:** Descrição preliminar do fornecimento dos produtos, confirmando que estão em conformidade com as especificações.

3.2.4 **Rejeição de Fornecimentos:** Se os produtos não estiverem em conformidade com as especificações, poderão ser rejeitados total ou parcialmente, mesmo antes do recebimento provisório. Neste caso, a contratada deve substituir e fornecer:



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

- **Relatório de Correção:** Documento detalhado que descreve as matérias corretivas realizadas e a reexecução da entrega destes produtos, conforme as exigências do Termo de Referência.

- **Recebimento Definitivo:** O recebimento definitivo dos produtos é uma etapa crucial no processo de aquisição e gestão de estoques em uma empresa. Aqui estão alguns pontos importantes a considerar:

- **Documentação:** Verifique se todos os documentos, como notas fiscais, relatórios de inspeção e certificados de qualidade, estão completos e corretos.

- **Inspeção Física:** Realize uma inspeção detalhada dos materiais recebidos. Isso inclui verificar a quantidade, a integridade dos produtos e se estão de acordo com as especificações do pedido.

3.2.5 Do Reajuste e do Reequilíbrio

3.2.6 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, no limite de apresentação da proposta.

3.2.7 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante.

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

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

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

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

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

3.2.13 O reajuste será realizado por apostilamento.

3.2.14 O reequilíbrio econômico-financeiro do objeto desta licitação será analisado e processado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Cabe a contratada apresentar documentos (originais ou autenticados em cartório) que justifiquem e comprovem o pedido de reequilíbrio, seguindo sempre o que determina a Lei.

3.3. LIQUIDAÇÃO

3.3.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

3.3.2 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.3.3 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- o prazo de validade;



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

- a data da emissão;
- os dados do contrato e do órgão contratante
- o período respectivo de execução do contrato;
- o valor a pagar; e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

3.3.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

3.3.5 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de certidões negativas, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

3.3.6 A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

3.3.7 Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

3.3.8 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

3.3.9 Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

3.3.10 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao Município.

3.4. PAGAMENTO

3.4.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

3.4.2. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

3.4.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

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

3.5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

3.5.1 Os licitantes deverão assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação do objeto que serão entregues.

3.5.2 Os licitantes deverão fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo serviço de mandado demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

3.5.3 Executar o abastecimento o município conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência.

3.5.4 Assegurar que os produtos estejam em boas condições de consumo, conforme normas de segurança, ambientais e técnicas vigentes.

3.5.5 A contratada deve fornecer os produtos nas quantidades e especificações acordadas no contrato. Isso inclui a qualidade dos produtos, que deve estar em conformidade com as normas vigentes.

3.5.6 A contratada é responsável por cumprir rigorosamente os prazos de entrega estipulados. A entrega deve ocorrer dentro do cronograma definido para evitar interrupções no fornecimento.

3.5.7 Os produtos fornecidos devem atender a padrões de qualidade estabelecidos por legislações pertinentes. A contratada deve fornecer documentos que comprovem a conformidade dos produtos, como certificados de qualidade.

3.5.8 A contratada deve emitir e entregar toda a documentação fiscal necessária, como notas fiscais e comprovantes de pagamento de tributos, assegurando a legalidade das operações e a regularidade fiscal.

3.5.9 É responsabilidade da contratada garantir um estoque suficiente para atender a demandas futuras, evitando atrasos na entrega e assegurando a continuidade de fornecimento ao município.

3.5.10 A contratada deve manter uma comunicação clara e contínua com a administração municipal, informando sobre quaisquer alterações que possam afetar o fornecimento, como mudanças nos prazos, quantidades ou condições.

3.5.11 A contratada deve seguir todas as normas ambientais aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas ao manuseio, transporte e descarte do material. Isso é essencial para minimizar impactos ambientais e garantir a conformidade legal.

3.5.12 A contratada deve estar ciente das penalidades em caso de descumprimento das obrigações contratuais. Isso pode incluir multas, rescisão contratual e outras sanções, dependendo da gravidade da infração.

3.5.13 Essas obrigações visam garantir que o fornecimento dos gêneros alimentícios ocorra de forma eficiente, segura e dentro da legalidade, assegurando que os serviços públicos do município não sejam interrompidos.

3.5.13 A empresa contratada deverá atender aos requisitos exigidos no Edital/Termo de referência nos itens que lhe compete, tendo como obrigações principais, que o item ofertado atenda todas as exigências de especificação, critérios de sustentabilidade, atendendo as normativas, que couber.

3.5.14 A entrega dos produtos deverá ser feita conforme cronograma elaborado pela nutricionista da educação, devendo ser entregue no prazo constante neste termo, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), com base na emissão pela CONTRATANTE, que será encaminhada pelo e-mail da licitante vencedora, podendo desdobrar-se em:

3.5.15 Em caso de não entrega desta demanda, estará caracterizada a não aceitação, por parte da empresa vencedora. Nesta hipótese, é facultado ao Município aplicar as sanções previstas em Lei, bem como convocar os licitantes remanescentes, com observância da ordem de classificação, em igual prazo e nas mesmas condições, inclusive preços.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

3.5.16 Ficar sob a responsabilidade do fornecedor a entrega dos produtos, devendo o mesmo providenciar mão de obra para a entrega dos mesmos. Ficando vedado ao vencedor entregar quantidade e qualidade diversas ao que foi solicitado.

3.5.17 A empresa deverá cumprir o cronograma de entrega, não podendo sofrer atraso, podendo sofrer penalidades em caso de descumprimento.

3.6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.2. Receber os produtos no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

14.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos ofertados com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

14.4. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

14.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

14.6. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

14.7. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

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

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

14.11. Comunicar ao Contratado posterior alteração do projeto pelo Contratante na hipótese do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.7.1. As dotações orçamentárias para custear as despesas decorrentes com as aquisições do objeto desta licitação por diversas Secretarias serão realizados da seguinte forma:

Ficha 170 – 1500 - Merenda Escolar – E. Fund.

Ficha 172 – 1500 - Merenda Escolar – Creche

Ficha 173 – 1500 - Merenda Escolar – Pré-Escola

Ficha 174 – 1500 - Merenda Escolar – EJA

Ficha 176 – 1500 - Merenda Escolar – AEE

Ficha 189 – 1550 – Manutenção das Ações do QESE – E. Fund.

Ficha 220 – 1550 – Manutenção das Ações do QESE – Creche

Ficha 233 - 1550 – Manutenção das Ações dos QESE – Pré-Escola

3.8. GESTÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO / REGISTRO DE PREÇOS

3.8.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderão pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

3.8.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

circunstâncias mediante simples apostila.

3.8.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

3.8.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

3.8.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

3.8.6 Para esta contratação, a gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelas seguintes servidoras, lotadas na Secretaria Municipal de Educação:

I - Gestora do Contrato: Marquesia Magda Resende Melo

II - Fiscal do Contrato: Ana Carolina Resende Gomes

3.8.7 Competindo-lhes acompanhar, fiscalizar e zelar pela fiel execução do contrato, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021.

3.9. DO REAJUSTE DE PREÇOS E PEDIDOS DE REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

3.9.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, no limite de apresentação da proposta.

3.9.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante.

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

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

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

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

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

3.9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

3.9.9. O reequilíbrio econômico-financeiro do objeto desta licitação será analisado e processado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Cabe a contratada apresentar documentos (originais ou autenticados em cartório) que justifiquem e comprovem o pedido de reequilíbrio, seguindo sempre o que determina a Lei.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. SUSTENTABILIDADE: Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.2 SUBCONTRATAÇÃO: Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto, exceto na hipótese de serviço secundário que não integre a essência do objeto, desde que expressamente autorizada pelo Contratante, mantida em qualquer caso a integral responsabilidade do contratado.

4.3 GARANTIA DA CONTRATAÇÃO Não haverá exigência de garantia contratual para a aquisição dos produtos, uma vez que não se trata de licitação de grande vulto.

4.4 ALTERAÇÃO SUBJETIVA: É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições da licitação; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da licitação.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital.

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

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

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

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

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

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

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

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

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

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

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



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

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

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto nº 63 de 28 de março de 2023.

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

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

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

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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

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

10. DAS PENALIDADES

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

10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado;



CNPJ: 18.602.037/0001-55 – INSC. EST. ISENTO

10.1.2. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração;

10.1.3. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a contratação;

10.2. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.2.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

10.2.2. as peculiaridades do caso concreto

10.2.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

10.2.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

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

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

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

11. DOS CASOS OMISSOS

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

12.FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Gotardo/MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta contratação.



SÃO GOTARDO, de..... de 2026.

MAKOTO EDISON SEKITA
Prefeito Municipal de São Gotardo – MG
Contratante

MARILENE TEODORO DA SILVA E SILVA
Secretária Municipal de Educação

Nome do representante legal da Contratada
Razão social da Contratada