AVISO DE EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

Processo Administrativo PC n° 28/2026
Ampla Concorrência

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Fundação de Ensino Técnico "Dr. Renê Barsam" - FETI/MG, com endereço à Rua Major Eustáquio nº 790 – São Benedito – Uberaba/MG, CEP 38.010-270, inscrita no CNPJ sob o nº 19.061.464/0001-36, isento de inscrição estadual, realizará a licitação para contratação de empresa especializada no fornecimento de **INSUMOS ALIMENTÍCIOS**, destinados às refeições (almoço, café da manhã, lanches) dos alunos, estagiários e aprendizes da FETI, bem como para atendimento das ações realizadas em parceria com a Prefeitura de Uberaba, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA** e modo de disputa **ABERTO**, com critério de julgamento **MENOR PREÇO POR GRUPO**, regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01/04/21, Decreto Municipal nº 3.815 de 31/03/2023 e Lei Complementar nº 123 de 14/12/06 e suas alterações e demais condições fixadas neste edital.

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

DATA DA SESSÃO:	Data: 23/11/2026
PERÍODO DE PROPOSTAS	De 10/11/2026 às 08:00 h ATÉ 23/11/2026 às 08:59 h
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E INÍCIO DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:	: 23/11/2026 às 09:00h
LINK DE ACESSO À PLATAFORMA LICITANET:	https://www.licitanet.com.br/
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	Menor preço por grupo
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO	**R$ 258.896,00** (Duzentos e cinquenta e oito mil e oitocentos e noventa e seis reais)

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS: fetilicitacao@uberabadigital.com.br

INFORMAÇÕES: O Edital e seus ANEXOS poderão ser obtidos de forma integral e gratuita nos seguintes acessos:

* Portal do Cidadão da FETI de Uberaba/MG [Aba TRANSPARÊNCIA] pelo link: <http://prefeitura.uberaba.mg.gov.br/portalcidadao>;
* Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), pelo link:< https://www.gov.br/pncp/pt-br>;
* Junto à plataforma eletrônica de licitações (LICITANET): . https://www.licitanet.com.br/

1- DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1- Contratação de empresa especializada para o fornecimento de **INSUMOS ALIMENTÍCIOS** para atender às demandas da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. Renê Barsam – FETI, que incluem refeições como almoço, café da manhã, lanche da tarde e lanche para os alunos, estagiários e aprendizes (que compreende a Iniciação Profissional – Curso Técnico em Administração – Escola Chicão, o Programa do Bem-Estar do Menor – PROBEM e alunos de cursos de qualificação). Além disso, busca-se atender às demandas da FETI nas ações da Prefeitura de Uberaba, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2- A licitação será em 01 (um) único grupo/lote, e critério de julgamento menor preço por GRUPO/LOTE, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto, conforme tabela constante abaixo.

LOTE 01 – INSUMOS ALIMENTÍCIOS				
ITEM	**QUANTIDADES /UNID.**	**ESPECIFICAÇÕES E DESCRIÇÕES MÍNIMAS**	**VALOR ESTIMADO POR ITEM/R$**	**VALOR ESTIMADO TOTAL/R$**
1	**40 KG**	***ACHOCOLATADO EM PÓ** - PODENDO CONTER: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE; - VALORES NUTRICIONAIS (MÍNIMO E MÁXIMO) EXIGIDOS: - QUANTIDADE POR PORÇÃO DE 20G, DE: ▪ CARBOIDRATOS _____APROX. 15g A 20g (MÁXIMO DE. 6% VD) ▪ SÓDIO_____APROX. 10MG A 26MG (MAXIMO DE. 1% VD); ▪ GORDURA TRANS_____ 0 MG (0%VD); ▪ GORDURA SATURADA____0 MG (O%VD), ▪ VALOR ENERGÉTICO: ____ APROX. DE 70KCAL A 80 KCAL (MÁXIMO DE 4%VD), ▪ FIBRA ALIMENTAR_____APROX. DE 0,6g A 0,9g (MÍNIMO. DE 2% VD), ▪ PROTEÍNA _____ MIN. 0,5 g (MIN. 1%), - EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; SACHÊ, POTE OU CAIXA DE 1KG - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF OUTRAS)	**R$ 25,48**	**R$1.019,20**
2	**01 KG**	***AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ** - INGREDIENTES: AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA EM PÓ). - CARACTERÍSTICAS: CONDIMENTO EM PÓ FINO, PURO, DE COR AMARELO INTENSO, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES.	**R$44,83**	**R$44,83**

		- ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E REGULAR, RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO EM LOCAL VISÍVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. - **PACOTE COM NO MÍNIMO 100G.** - INFORMAÇÃO DOS COMPONENTES ALÉRGICOS. - PODE SER ORGÂNICO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.		
3	**08 KG**	*** <u>AÇÚCAR DE CONFEITEIRO</u>** - INGREDIENTES: SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. - SEM UMIDADE; - SEM EMPEDRAMENTOS; - EMBALAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. **PACOTES DE 500G;** - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DE ENTREGA.	**R$16,54**	**R$132,32**
4	**1.500 KG**	*** <u>AÇÚCAR CRISTAL</u>** - OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR; - EMBALAGEM: 05 KG; - ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE; - TEOR DE SACAROSE: MÍNIMO DE 99,3 % P/P; - UMIDADE: DE ACORDO COM AS NORMAS PERTINENTES. - SEM FERMENTAÇÃO; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; - ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO; - VALIDADE MÍNIMA: 22 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$5,78**	**R$8.670,00**
5	**40 KG**	*** <u>AÇÚCAR REFINADO</u>** - COR: BRANCA; PESO: 01 KG; - CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE; - ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO; SEM UMIDADE; SEM EMPEDRAMENTOS; - EMBALAGEM PLÁSTICA PRÓPRIA, REGULAR, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, REEMBALADAS EM FARDOS REFORÇADOS; - PRAZO DE VALIDADE: 01 (UM) ANO CONTADO A CADA FORNECIMENTO. **<u>Obs.:</u>** A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA, EXCETO QUANDO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR TRANSPARENTE;	**R$7,12**	**R$284,80**
6	**30 PACOTES**	*** <u>ÁGUA MINERAL SEM GÁS</u>**		

		- ÁGUA MINERAL, NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM GARRAFAS DE 500ML DESCARTÁVEIS. - EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE – GARRAFA DE 500ML PET TRANSPARENTE - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PACOTE COM 12 UNIDADES.	**R$26,01**	**R$780,30**
7	**15 PACOTES**	*** ÁGUA MINERAL COM GÁS** - ÁGUA MINERAL, NATURAL, POTÁVEL, COM GÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM GARRAFAS DE 500ML DESCARTÁVEIS. - EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE – GARRAFA DE 500ML (PET) TRANSPARENTE - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PACOTE COM 12 UNIDADES.	**R$28,48**	**R$427,20**
8	**60 PACOTES**	*** AMENDOIM / 1ª QUALIDADE TORRADO** - INGREDIENTES: AMENDOIM - GRÃOS INTEIROS, LIMPOS E TORRADOS - EMBALAGEM: 500 G; - SEM FERMENTAÇÃO E MOFO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$15,96**	**R$957,60**
9	**70 PACOTES**	*** AMIDO DE MILHO** - INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO; - ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; - EMBALAGEM: 500 G; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL FECHADO; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$8,01**	**R$560,70**
10	**3.000 KG**	*** ARROZ AGULINHA TIPO 1** - INGREDIENTES: ARROZ POLIDO (NÃO CONTÉM GLÚTEN) - CLASSE LONGO FINO – TIPO 1 - EMBALAGEM: 05 KG; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; - ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$8,30**	**R$24.900,00**

11	**40 FRASCOS**	*** <u>AZEITE DE OLIVA</u>** - INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM; - EMBALAGEM: **500 ML**; - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO ÂMBAR OU ENLATADO; - CONSTAR NA EMBALAGEM (RÓTULO): IDENTIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL (GORDURA TRANS 0MG – 0%), PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; - VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.	**R$58,47**	**R$2.338,80**
12	**400 PACOTES**	*** <u>BATATA FRITA PALHA PROCESSADA TRADICIONAL</u>** -INGREDIENTES BÁSICOS: BATATA, ÓLEO VEGETAL, E SAL - CARBOIDRATOS: ATÉ 12G (4%); GORDURAS TOTAIS ATÉ 11G (20%); SÓDIO ATÉ 93MG (4%) - ASPECTO: BOA QUALIDADE, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS; - EMBALAGEM PRIMÁRIA: PRÓPRIA, FECHADA A VÁCUO; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E MARCA, A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES. - PESO POR PACOTE: 500 GR.	**R$25,05**	**R$10.020,00**
13	**15 UNIDADES**	*** <u>BICARBONATO DE SÓDIO</u>** - INGREDIENTE: BICARBONATO DE SÓDIO (INS500ii); - EMBALAGEM DE 100G; - PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	**R$5,68**	**R$85,20**
14	**320 PACOTES**	**<u>*BISCOITO MAISENA</u>** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU ZEA MAYS), SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIA E BICARBONATO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, MELHORADORES DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO) E AROMATIZANTE. PODENDO CONTER DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, CENTEIO, CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. - PACOTE DE EMBALAGEM CONTENDO 360G; - VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES.	**R$8,38**	**R$2.681,60**
15	**850 PACOTES**	*** <u>CAFÉ – MOÍDO</u>**		

		- CAFÉ (LINHA TRADICIONAL, GOURMERT OU DE MELHOR QUALIDADE) SENDO PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO. - PROPRIEDADES MÍNIMAS EXIGIDAS DO CAFÉ ▪ 100% ARÁBICA ▪ PONTO DE TORRA MÉDIA ▪ NOTA IGUAL OU SUPERIOR A 4,5 PONTOS, CONFORME TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE QUALIDADE ABIC SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE (LINHA TRADICIONAL, GOURMET OU SUPERIOR) - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E REGULAR COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, CONTENDO O SELO ABIC E A DESCRIÇÃO 100% ARÁBICA. **CAPACIDADE: 500 G** - VALIDADE MÍNIMA DE 80 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - EM TODO FORNECIMENTO DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE SER ANEXADO À NOTA FISCAL O CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO DO USO DO SELO DE PUREZA E QUALIDADE ABIC, BEM COMO O CERTIFICADO DE QUALIDADE "PQC" (PROGRAMA DE QUALIDADE DE CAFÉ DA ABIC) - NÃO SERÃO ACEITAS, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PROPOSTAS DE PRODUTOS DE QUALIDADE ROBUSTA/CONILON, BLENDADOS, OU OUTRAS MISTURAS DIVERSAS DA 100% ARÁBICA - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$50,87**	**R$43.239,50**
16	**35 CAIXAS**	*** <u>CALDO DE CARNE</u>** - INGREDIENTES: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, LOURO, PIMENTA-VERMELHA, SALSA, CONCENTRADO NATURAL DE CEBOLA, CARNE BOVINA, CÚRCUMA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, CORANTES CARAMELO III E URUCUM E AROMATIZANTES. - TABLETES COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; - ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$27,68**	**R$968,80**
17	**35 CAIXAS**	*** <u>CALDO DE GALINHA</u>** - INGREDIENTES: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ÁGUA, CÚRCUMA, SALSA, PÁPRICA, PIMENTA-PRETA, COMINHO, ALHO, CONCENTRADO NATURAL DE CEBOLA, CARNE DE GALINHA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES E CORANTE CARAMELO III. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA;	**R$26,29**	**R$920,15**

		- TABLETES COM NO MÍNIMO 09 G CADA; - ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
18	**35 CAIXAS**	*** <u>CALDO DE LEGUMES</u>** - INGREDIENTES: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ÁGUA, SALSA, ALHO, CENOURA, CÚRCUMA, ALHO PORÓ, ESPINAFRE, CONCENTRADO NATURAL DE CEBOLA, TOMATE, REPOLHO, PIMENTÃO VERMELHO, AIPO, ABÓBORA, PIMENTA-PRETA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, INOSINATO DISSÓDICO, GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTE E CORANTE CARAMELO IV. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. - TABLETES COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; - ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$25,01**	**R$875,35**
19	**40 LITROS**	*** <u>CHANTILLY TRADICIONAL</u>** -PODENDO CONTER: ÁGUA, GORDURA VEGETAL DE PALMISTE INTERESTERIFICADA, AÇÚCAR, CASEINATO DE SÓDIO, SAL, UMECTANTE: SORBITOL, ESTABILIZANTE: HIDROXIPROPILCELULOSE, EMULSIFICANTES: ESTEAROIL-2-LACTIL-LACTATO DE SÓDIO, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE ÁCIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERÍDEOS, REGULADOR DE ACIDEZ: FOSFATO DISSÓDICO E AROMATIZANTE. - ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER TRIGO. CONTÉM GLÚTEN. - TIPO: CREME VEGETAL, IDEAL PARA RECHEIOS E COBERTURAS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: CAIXA OU FRASCO/01 LITRO; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 04 MESES.	**R$28,10**	**R$1.124,00**
20	**30 KG**	*** <u>CHOCOLATE EM GOTAS</u>** - INGREDIENTES: AÇÚCAR, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LEITE INTEGRAL EM PÓ, LEITE DESNATADO EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO COMO POLIGLICEROL E AROMATIZANTE.	**R$60,76**	**R$1.822,80**

		- ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN; - NÃO CONTENDO GORDURA TRANS; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA.		
21	**50 KG**	*** <u>CHOCOLATE EM PÓ</u>** - INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL - NÃO CONTÉM GLÚTEN; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES 150G; - EMBALAGEM PRÓPRIA E REGULAR; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**R$47,65**	**R$2.382,50**
22	**150 PACOTES**	*** <u>CHOCOLATE GRANULADO</u>** - PODENDO CONTER: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, GLACEANTE TALCO, AMIDO DE MILHO, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, XAROPE DE GLICOSE, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE, SAL E CORANTE ARTIFICIAL TARTRAZINA; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES/150 GR; - NÃO CONTÉM GLÚTEN; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$8,80**	**R$1.320,00**
23	**150 PACOTES**	*** <u>COCO RALADO</u>** - INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTÉM GLÚTEN. -EMBALAGEM / CAPACIDADE: PACOTES / 100G; - ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO; - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$8,80**	**R$1.320,00**
24	**35 KG**	*** <u>COLORÍFICO</u>** - INGREDIENTES: FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E SUSPENSÃO OLEOSA DE URUCUM (ÓLEO VEGETAL DE SOJA E CORANTE NATURAL URUCUM); - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA, REGULAR E RESISTENTE; - SÓDIO 0MG (0%); PESO DA EMBALAGEM: 500 G;	**R$22,47**	**R$786,45**

		- CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E MATERIAL ESTRANHO; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
25	**100 LITROS**	*** <u>CREME DE LEITE</u>** - INGREDIENTES: CREME DE LEITE, COM OU SEM LEITE EM PÓ DESNATADO; ESPESSANTES: CELULOSE MICROCRISTALINA E/OU CARRAGENA E/OU CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E/OU ALGINATO DE SÓDIO; ESTABILIZANTES: TRIFOSFATO DE SÓDIO E/OU MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E/OU DIFOSFATO DISSÓDICO E/OU CITRATO DE SÓDIO. - CONSISTÊNCIA FIRME - **PESO LÍQUIDO: 01 LITRO**; - SÓDIO – CONTER ATÉ (1%) POR PORÇÃO DE 15G (1 colher e ½ de sopa) - EMBALAGEM CARTONADA / LATA; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA; - VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	**R$23,11**	**R$2.311,00**
26	**10 KG**	*** <u>CREME DE CEBOLA</u>** - INGREDIENTES (PODERÁ CONTER): AMIDO, FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, CEBOLA, SAL, ÓLEO VEGETAL, ESTABILIZANTES, REALÇADORES, AROMATIZANTES... - PESO **LÍQUIDO**: 01 KG; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	**R$46,87**	**R$468,70**
27	**15 KG**	*** <u>DOCE DE LEITE SIMPLES</u>** - EM PASTA; - PESO DA EMBALAGEM: 500 G; - COMPOSIÇÃO: LEITE E AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; - EMBALAGEM APROPRIADA; - VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$34,94**	**R$524,10**
28	**02 KG**	*** <u>ERVA-DOCE</u>** - INGREDIENTES: ERVA DOCE (EM SEMENTES);		

		- ACONDICIONADO EM VIDRO/ ACRÍLICO / SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO - VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**R$55,11**	**R$110,22**
29	**25 LATAS**	*** <u>ERVILHA VERDE EM CONSERVA</u>** - INGREDIENTES: ERVILHA. - EMBALAGEM: CARTONADA; **LATA OU SACHÊ**; - PESO: 2,6 KG, 1,7 KG DRENADO; - VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$30,06**	**R$751,50**
30	**05 FRASCOS**	**ESSÊNCIA DE ABACAXI** - APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 30 ML - REQUISITOS/COMPOSIÇÃO: ESSÊNCIA DE ABACAXI, PODENDO SER NATURAL OU ARTIFICIAL, SEM CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. - EMBALAGEM: FRASCO COM TAMPA HERMÉTICA, ADEQUADO PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. - VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - RÓTULO: DEVE CONTER: • NOME DO PRODUTO • COMPOSIÇÃO DETALHADA • VOLUME (30 ML) • CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR • DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE • REGISTRO NA ANVISA (OU ÓRGÃO COMPETENTE).	**R$9,78**	**R$48,90**
31	**10 FRASCOS**	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA** **-** APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 30 ML - REQUISITOS/COMPOSIÇÃO: ESSÊNCIA DE BAUNILHA, PODENDO SER NATURAL OU ARTIFICIAL, SEM CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. - EMBALAGEM: FRASCO COM TAMPA HERMÉTICA, ADEQUADO PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. - VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - RÓTULO: DEVE CONTER: • NOME DO PRODUTO • COMPOSIÇÃO DETALHADA • VOLUME (30 ML) • CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR • DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE • REGISTRO NA ANVISA (OU ÓRGÃO COMPETENTE)	**R$10,09**	**R$100,90**
32	**05 FRASCOS**	**<u>ESSÊNCIA DE MORANGO</u>** - APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 30 ML REQUISITOS:		

		- COMPOSIÇÃO: ESSÊNCIA DE MORANGO, PODENDO SER NATURAL OU ARTIFICIAL, SEM CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. - EMBALAGEM: FRASCO COM TAMPA HERMÉTICA, ADEQUADO PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. - VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - RÓTULO: DEVE CONTER: • NOME DO PRODUTO • COMPOSIÇÃO DETALHADA • VOLUME (30 ML) • CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR • DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE • REGISTRO NA ANVISA (OU ÓRGÃO COMPETENTE).	**R$8,84**	**R$44,20**
33	**200 KG**	*** <u>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO</u>** - INGREDIENTES: TOMATE. - EMBALAGEM: LATA; CAIXA; SACHÊ - ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS; CONCENTRADO; SABOR DE TOMATE; - TEOR DE SÓDIO ACEITÁVEL ATÉ 5%; - DEVERÁ SER ISENTO DE SOJA E DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS ALÉRGENOS CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 26 DE 02/07/15. - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$20,66**	**R$4.132,00**
34	**30 KG**	*** <u>FARINHA DE MANDIOCA</u>** - INGREDIENTES: FARINHA DE MANDIOCA. NÃO CONTÉM GLÚTEN - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, CLASSE FINA, TIPO 1: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES. - CARACTERÍSTICAS: ASPECTO FINO E SECO; COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, RESISTENTE, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO **500 GRAMAS**. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU SACO DE PAPELÃO MULTIFOLHADO DE PAPEL KRAFT OU SACO PLÁSTICO, REFORÇADO, LACRADO E RESISTENTE, PESANDO ATÉ 20 QUILOS. - VALIDADE MÍNIMA: 07 MESES CONTANDO A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO;	**R$11,30**	**R$339,00**
35	**40 KG**	*** <u>FARINHA DE MILHO BIJU</u>** - INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO BIJU. - CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DE FLOCOS ÍNTEGROS, PREVIAMENTE MACERADO, SOCADO E PENEIRADO, SER LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E LARVAS, NÃO PODERÁ ESTAR RANÇOSO OU ÚMIDO.		

		EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE SACO PLÁSTICO, ATÓXICA E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA DE **500G**; - AS INFORMAÇÕES QUANTO AO NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE DEVERÃO SE APRESENTAR DE FORMA INDELÉVEL DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NÃO DEVENDO ESTAR NA FORMA DE ETIQUETA (COLADA). - A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR INTACTA E SEM PERFURAÇÕES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU SACO MULTIFOLHADO DE PAPEL KRAFT, REFORÇADOS E RESISTENTES, PESANDO ATÉ 10KG. - VALIDADE: 05 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO; - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES AO PRODUTO.	**R$10,13**	**R$405,20**
36	**1.000 KG**	**FEIJÃO CARIOQUINHA tipo 01.** - INGREDIENTES: GRÃO DE FEIJÃO CARIOCA SECO. - GRUPO I – FEIJÃO COMUM. CLASSE CORES – TIPO 1. - FIBRA ALIMENTAR - MAIOR (43%); - SÓDIO 0%; - VALOR ENERGÉTICO KCAL (10%); - CARBOIDRATOS ATÉ 12% - PROTEÍNAS MAIOR QUE 23% - GORDURAS 0% - ISENTO DE MATERIAL TERROSO, PEDRAS E DEMAIS CORPOS ESTRANHOS, BEM COMO SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; - EMBALAGEM CONTENDO 01KG ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS; - INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$11,45**	**R$11.450,00**
37	**220 KG**	*** FEIJÃO PRETO tipo 01** - INGREDIENTES: FEIJÃO PRETO; - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008; - CARACTERÍSTICAS: 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.	**R$11,24**	**R$2.472,80**

		- ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS; 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 INDELÉVEIS. VALIDADE MÍNIMA: 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO NO MÁXIMO 30 KG - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
38	**15 PACOTES**	*** <u>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO</u>** - COMPOSIÇÃO BÁSICA, SACCHAROMYCES CEREVISIAE; - ACONDICIONADO EM PACOTES DE 500 GRAMAS; - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS)	**R$31,60**	**R$474,00**
39	**100 UNIDADES**	*** <u>FERMENTO QUÍMICO</u>** - INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES, BACILLUS THURINGIENSIS, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, ZEA MAYS), FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. - APRESENTAÇÃO: EM PÓ; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: LATAS, POTES PLÁSTICOS OU PACOTES METALIZADOS/250 G; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$13,35**	**R$1.335,00**
40	**05 KG**	*** <u>FRUTAS CRISTALIZADAS</u>** - TIPO: MISTAS; - APRESENTAÇÃO: EM CUBINHOS; - PESO DA EMBALAGEM: 500 G; - PREPARADAS COM FRUTAS NAS QUAIS SE SUBSTITUI PARTE DA ÁGUA DA SUA CONSTITUIÇÃO POR AÇÚCARES, POR MEIO DE TECNOLOGIA ADEQUADA; - CONDIÇÕES: DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. - VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**R$30,11**	**R$150,55**
41	**100 KG**	*** <u>FUBÁ DE MILHO</u>** - INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN;		

		- SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELADA; - PESO DA EMBALAGEM :01 KG; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$6,39**	**R$639,00**
42	**10 UNIDADES**	*** <u>GELATINA / SEM SABOR</u>** - INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ - SEM SABOR; INCOLOR - PESO DA EMBALAGEM: 24 G; - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**R$10,94**	**R$109,40**
43	**15 KG**	*** <u>GOIABADA</u>** - INGREDIENTES: GOIABA, AÇÚCAR E ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. - TIPO: FIRME/PARA CORTE; COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: TABLETE / POTES PLÁSTICOS RESISTENTES OU LATAS ATÉ 500 G; - ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS E RESISTENTES; - CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 28 DO DECRETO ESTADUAL NÚMERO 12.486 DE 20/10/1978; - ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - ACONDICIONADO EM EMBALAGENS HERMETICAMENTE FECHADAS;- VALIDADE MÍNIMA: 11 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$22,72**	**R$340,80**
44	**25 KG**	**<u>KETCHUP</u>** - PRODUTO: MOLHO KETCHUP/TRADICIONAL APRESENTAÇÃO: **EMBALAGEM DE 1 KG**, PODENDO SER EM FRASCO OU SACHÊ, COM TAMPA OU LACRE. -INGREDIENTES: MOLHO DE MESA TIPO KETCHUP/TRADICIONAL, FEITO COM POLPA DE TOMATE, SAL, VINAGRE, ACUÇAR, CONDIMENTOS E DEMAIS COMPONENTES NECESSÁRIOS E NÃO PREJUDICIAIS À SAÚDE. - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. RÓTULO: DEVE CONTER O CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU EQUIVALENTE).	**R$18,52**	**R$463,00**

45	**250 LATAS**	*** <u>LEITE CONDENSADO</u>** - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR E LACTOSE. - CONSISTÊNCIA: CREMOSA; - TEXTURA: HOMOGÊNEA; - CARBOIDRATOS: 11G (4%); GORDURAS TOTAIS 1,2G A 1,6G (2% A 3%); SÓDIO DE 23MG A 27MG (1%) - EMBALAGEM/CAPACIDADE: **LATAS OU CAIXAS/395 G;** - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA; - CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, E OUTRAS).	**R$10,71**	**R$2.677,50**
46	**15 FRASCOS**	*** <u>LEITE DE COCO</u>** - ORIGEM: OBTIDO DO LEITE DE COCO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO; - ASPECTO: COR, AROMA E ODOR CARACTERÍSTICOS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGENS **VIDROS/01 LITRO**; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	**R$20,93**	**R$313,95**
47	**1.600 UNIDADES**	*** <u>LEITE UHT INTEGRAL</u>** - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL; - PESO DA EMBALAGEM: 1 LITRO; - EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, SEM TER SIDO DEVOLVIDO A FÁBRICA PARA REEMBALAGEM; - NÃO CONTÉM GLÚTEN; - SÓDIO 75MG (3%); - CÁLCIO 246MG (25%) - ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; - PRODUTO OBTIDO DO LEITE DE VACA, APTO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA; - LIVRE DE IMUNIDADE E FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). - VALIDADE MÍNIMA 02 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**R$8,09**	**R$12.944,00**
48	**90 KG**	*** <u>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO</u>** - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA; - **PESO DA EMBALAGEM: 1 kG;**		

		- ASPECTOS: PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, COR BRANCO AMARELADO, ODOR E SABOR AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO; - NÃO CONTÉM GLÚTEN; - PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, LIVRE DE IMUNIDADE E FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE; - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**R$52,60**	**R$4.734,00**
49	**01 KG**	*** <u>LOURO</u>** - INGREDIENTES: FOLHA DE LOURO (FOLHAS LIMPAS E SECAS); - EMBALAGEM/PESO APROXIMADO: **DE 4 A 500 G;** - ACONDICIONAMENTO: SACOS DE POLIETILENO, ÍNTEGROS, ATÓXICOS, RESISTENTES, VEDADOS HERMETICAMENTE E LIMPOS.	**R$80,86**	**R$80,86**
50	**140 PACOTES**	*** <u>MACARRÃO / TIPO ESPAGUETE Nº8</u>** - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN - PESO DA EMBALAGEM: 500GR; - EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA; - ASPECTOS: DURO QUEBRAVEL, COR AMARELADO, ODOR E SABOR AGRADÁVEL; - ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; - PRAZO DE VALIDADE: 06 MESES EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIA VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$6,40**	**R$896,00**
51	**120 PACOTES**	*** <u>MACARRÃO / TIPO PARAFUSO</u>** - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. - PESO DA EMBALAGEM: 500GR; - EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA; - ASPECTOS: DURO QUEBRAVEL, COR AMARELADO, ODOR E SABOR AGRADÁVEL; - ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; - PRAZO DE VALIDADE: 06 MESES EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO;	**R$6,72**	**R$806,40**

		- DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIA VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
52	**100 UNIDADES**	*** <u>MAIONESE</u>** - MOLHO DE MESA TIPO: MAIONESE TRADICIONAL FEITO COM ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR. SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, E DEMAIS COMPONENTES NECESSÁRIOS E NÃO PREJUDICIAIS A SAÚDE. - CONSISTÊNCIA CREMOSA; - COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS, SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS E CONSERVANTES. - PESO DA EMBALAGEM: 500 GR; - ISENTO DE SUJIDADES E INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; - ACONDICIONADA EM FRASCOS PLÁSTICOS; - OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$13,33**	**R$1.333,00**
53	**40 KG**	*** <u>MASSA DE LASANHA / CANELLONE</u>** - MASSA PREVEAMENTE COZIDA, FACILITANDO O PREPARO DE LASANHA OU DE CANOLLONE. - PRIMEIRA QUALIDADE; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGENS PLÁSTICAS/500 G; - VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA	**R$25,20**	**R$1.008,00**
54	**70 KG**	*** <u>MANTEIGA COM SAL</u>** - INGREDIENTES: CREME DE LEITE, PASTEURIZADO E SAL (CLORETO DE SÓDIO). - GORDURAS TOTAIS: 8,0G A 8,6G (15% A 16%); - SÓDIO 47MG A 74MG (2% A 3%); - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGENS PLÁSTICAS COM **ATÉ 500 G**; - CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES.	**R$60,94**	**R$4.265,80**
55	**12 KG**	*** <u>MANTEIGA SEM SAL</u>** - INGREDIENTE: CREME DE LEITE PASTEURIZADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. - GORDURAS TOTAIS: 8,2G A 8,5G (15% A 16%); - SÓDIO 0MG (0%); - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGENS PLÁSTICAS **ATÉ 500G** - CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE,	**R$60,16**	**R$721,92**

		LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES		
56	**400 KG**	*** <u>MARGARINA VEGETAL CREMOSA</u>** - INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E MODIFICADOS, ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINAS B (B1, B6 E B12), SELENITO DE SÓDIO (SELÊNIO), VITAMINA A, ESTABILIZANTES: LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTE: TBHQ E EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTE: BETA CAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN - GORDURAS TOTAIS:7,7G A 8,0G (14% A 15%); - SÓDIO 59MG A 60MG (2% A 3%); - EMBALAGEM/CAPACIDADE: **POTE ATÉ 01 KG;** - VALIDADE MÍNIMA: 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$20,61**	**R$8.244,00**
57	**10 FRASCOS**	**<u>*MEL DE ABELHA</u>** **- APRESENTAÇÃO: FRASCO** OU **SACHÊ DE 500G**, COM TAMPA E LACRE. **- REQUISITOS:** MEL PURO, SEM ADITIVOS, NÃO CRISTALIZADO; - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES; **RÓTULO** COM CNPJ, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/DIPOA OU EQUIVALENTE).	**R$44,80**	**R$448,00**
58	**50 PACOTES**	*** <u>MILHO DE CANJICA AMARELA</u>** - INGREDIENTE: CANJICA DE MILHO AMARELA. PRODUTO CONTENDO GENE DE BACILLUS THURINGIENSIS; - BENEFICIADO, POLIDO E LIMPO; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - PESO DA EMBALAGEM: 500 G; - ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$8,99**	**R$449,50**
59	**180 PACOTES**	*** <u>MILHO DE PIPOCA PREMIUM</u>** - INGREDIENTES: MILHO DE PIPOCA PREMIUM; - BENEFICIADO, POLIDO E LIMPO; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: SACO PLÁSTICO COM 500 G;		

		- VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$6,98**	**R$1.256,40**
60	**120 LATAS**	*** <u>MILHO VERDE</u>** - INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. - EMBALAGEM/CAPACIDADE: LATAS OU PACOTES / 2,6 KG, 1,7 KG DRENADO; - VALIDADE MÍNIMA: 16 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$40,42**	**R$4.850,40**
61	**10 LITROS**	*** <u>MOLHO SHOYU (MOLHO DE SOJA)</u>** – MOLHO LÍQUIDO, DE COLORAÇÃO MARROM A MARROM-ESCURA, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ELABORADO À BASE DE SOJA, ÁGUA, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. **<u>EMBALAGEM DE 1 LITRO,</u>** ÍNTEGRA E ADEQUADA PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, CONTENDO INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO, COMPOSIÇÃO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. **VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.**	**R$27,89**	**R$278,90**
62	**15 KG**	*** <u>MOSTARDA MOLHO</u>** - APRESENTAÇÃO: **EMBALAGEM DE 1 KG**, COM TAMPA HERMÉTICA E LACRES DE SEGURANÇA. - INGREDIENTES: MOLHO DE MESA TIPO MOSTARDA TRADICIONAL FEITO COM MOSTARDA, ÁGUA, VINAGRE, AÇÚCAR, AMIDO, SAL, CONDIMENTOS E DEMAIS COMPONENTES NECESSÁRIOS E NÃO PREJUDICAIS A SAÚDE. - EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO, RESISTENTE E ADEQUADO PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO, COM TAMPA HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA PARA GARANTIR A PROTEÇÃO E INTEGRIDADE DO CONTEÚDO. - VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - RÓTULO: O RÓTULO DEVE CONTER: • NOME DO PRODUTO: MOSTARDA • COMPOSIÇÃO DETALHADA • VOLUME: 1 KG • CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR • DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE • REGISTRO NA ANVISA OU ÓRGÃO COMPETENTE.	**R$31,71**	**R$475,65**
63	**1.800 UNIDADES**	*** <u>ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA</u>**		

		- INGREDIENTES: 100% ÓLEO REFINADO DE SOJA GENETICAMENTE MODIFICADA (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E BACILLUS THURINGIENSIS) - FRASCO DE 900ML - COM AS SEGUINTES CARACTERÍSTICAS: OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS)	**R$11,19**	**R$20.142,00**
64	**01 KG**	*** ORÉGANO DESIDRATADO:** - INGREDIENTES: ORÉGANO DESIDRATADO; - DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. - EMBALAGENS: EMBALAGEM DE **100G A 1KG**, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	**R$59,28**	**R$59,28**
65	**1800 DÚZIAS**	***OVO BRANCO** - ORIGEM: AVE GALINÁCEA; - PRODUTO FRESCO, TIPO GRANDE (50 G), ÍNTEGRO, TAMANHO UNIFORME E COR BRANCA, PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, CASCA LISA, POUCO POROSA, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM RACHADURAS, ISENTO DE PODRIDÃO E FUNGOS; GEMA TRANSLÚCIDA, FIRME, CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO; CLARA TRANSPARENTE, DENSA, FIRME, ESPESSA, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E INTACTAS; - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU ISOPOR; - CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE; - VALIDADE MÍNIMA: 20 DIAS A CONTAR DO ATO DE ENTREGA	**R$14,51**	**R$26.118,00**
66	**100 KG**	*** POLVILHO AZEDO** - INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA (POLVILHO AZEDO)		

		- OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA; - EMBALAGEM EM PAPEL OU PLÁSTICO, RESISTENTE BEM VEDADA, COM 01KG E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	**R$14,02**	**R$1.402,00**
67	**100 KG**	*** <u>POLVILHO DOCE</u>** - INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA (POLVILHO DOCE) - OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA; - EMBALAGEM EM PAPEL OU PLÁSTICO, RESISTENTE BEM VEDADA, COM 01KG E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	**R$14,21**	**R$1.421,00**
68	**90 KG**	*** <u>QUEIJO MINAS</u>** - INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO E PASTEURIZADO, SAL (CLORETO DE SÓDIO), SORO FERMENTO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO E COALHO. - PADRÃO MEIA CURA EM FORMA DE LUA. - VALIDADE 04 MESES A PARTIR DA ENTREGA. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS)	**R$78,73**	**R$7.085,70**
69	**04 KG**	*** <u>QUEIJO RALADO</u>** INGREDIENTES: QUEIJO PARMESÃO (LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTICO, COALHO, SAL E CONSERVADORES ÁCIDO SÓRBICO.) NÃO CONTÉM GLÚTEN - TIPO: PARMESÃO; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES/**50 G A 100G;** - EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS INVIOLÁVEIS E SELADOS A VÁCUO. - VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**R$100,70**	**R$402,80**
70	**04 KG**	*** <u>REQUEIJÃO CREMOSO</u>** - INGREDIENTES: LEITE, CREME DE LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTEO E ESTABILIZANTES PIROFOSFATO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO TRISSÓDICO. - GORDURAS TOTAIS: 4,2 A 9,0G (16% A 21%); - SÓDIO: 114MG A 161MG (5% A 7%); - ASPECTO: PASTOSO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO/**200G A 400G;** - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO; - VALIDADE MÍNIMA: 50 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$59,35**	**R$237,40**

71	**03 KG**	*** <u>SEMENTE DE GERGELIM / CLARO</u>** - INGREDIENTES: SEMENTE DE GERGELIM- CLARO- EMBALAGEM DE **200G A 1KG**, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	**R$61,29**	**R$183,87**
72	**250 KG**	*** <u>SAL REFINADO IODADO</u>** - INGREDIENTES CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE (FERROCIANETO DE SÓDIO); - SÓDIO 16% - IODO 19% - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1kg; - VALIDADE MÍNIMO DE 01 ANO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$4,21**	**R$1.052,50**
73	**250 KG**	*** <u>SUCO EM PÓ / CAJU</u>** - SABOR: CAJU; - COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR; - EMBALAGEM UNITÁRIA/CAPACIDADE:01 KG.; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES; - INGREDIENTES :AÇÚCAR, ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO E TARTÁRICO), AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CAJU), CORANTE INORGÂNICO (DIÓXIDO DE TITÂNIO), ANTIUMECTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO), ESPESSANTES (CARBOXIMETILCELULOSE E GOMA XANTANA) E CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO E AZUL BRILHANTE. **NÃO CONTÉM GLÚTEN** - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$17,07**	**R$4.267,50**
74	**250 KG**	*** <u>SUCO EM PÓ / LARANJA</u>** - SABOR: LARANJA; - COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR; - EMBALAGEM UNITÁRIA/CAPACIDADE:01 KG.; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES; - AÇÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CORANTE INORGÂNICO (DIÓXIDO DE TITÂNIO), AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE LARANJA), ANTIUMECTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO), ESPESSANTES (GOMA XANTANA E CARBOXIMETILCELULOSE) E CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO.	**R$18,01**	**R$4.502,50**

		- DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).		
75	**250 KG**	*** <u>SUCO EM PÓ / LIMÃO</u>** - SABOR: LIMÃO - COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR; - EMBALAGEM UNITÁRIA/CAPACIDADE:01 KG.; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES; - INGREDIENTES: AÇÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIUMECTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO), AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE LIMÃO), CORANTE INORGÂNICO (DIÓXIDO DE TITÂNIO), ESPESSANTES (GOMA XANTANA E CARBOXIMETILCELULOSE) E CORANTE ARTIFICIAL AMARELO TARTRAZINA. - NÃO CONTÉM GLÚTEN - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$16,12**	**R$4.030,00**
76	**250 KG**	*** <u>SUCO EM PÓ / UVA</u>** - SABOR: UVA - COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR; - EMBALAGEM UNITÁRIA/CAPACIDADE:01 KG; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES; - AÇÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), AROMATIZANTE (AROMA ARTIFICIAL DE UVA), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO), ANTIUMECTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO), CORANTE INORGÂNICO (DIÓXIDO DE TITÂNIO), ESPESSANTES (GOMA XANTANA E CARBOXIMETILCELULOSE) E CORANTES ARTIFICIAIS VERMELHO PONCEAU 4 R, VERMELHO BORDEAUX S E AZUL BRILHANTE. - NÃO CONTÉM GLÚTEN - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$18,33**	**R$4.582,50**
77	**10 KG**	*** <u>TEMPERO PROFISSIONAL PARA CARNES</u>** - TIPO: EM PÓ; - COMPOSIÇÃO: SAL, COLORÍFICO, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, SALSA, LOURO, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO; - EMBALAGEM/CAPACIDADE APROXIMADA: PACOTE OU POTE**/900 GR A 1,100 KG;** - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	**R$41,06**	**R$410,60**
78	**60 KG**	*** <u>TRIGO PARA QUIBE</u>** - GRÃOS LIMPOS E PROCESSADOS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES/500 G; - EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO;		

		- ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO; - VALIDADE MÍNIMA: 05 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	**R$15,70**	**R$942,00**
79	**10 KG**	*** <u>UVA PASSA</u>** - ESCURA; - SEM SEMENTE; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES/01 KG; - NÃO CONTEM GLÚTEN; - CONSTAR NA EMBALAGEM: DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. - VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**R$41,27**	**R$412,70**
80	**100 FRASCOS**	**<u>*VINAGRE DE MAÇÃ</u>** - INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ, ÁGUA E CONSERVANTE INS224. ACIDEZ 4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **- EMBALAGEM DE 750ml;** - EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA; - ASPECTOS: LÍQUIDO, COR AMARELADO ACASTANHADA, ODOR E SABOR AGRADÁVEL, DOCE E SUAVE; - PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIA VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**R$15,27**	**R$1.527,00**
VALOR TOTAL ESTIMADO		**R$ 258.896,00** (Duzentos e cinquenta e oito mil e oitocentos e noventa e seis reais)		

1.3- Todos os itens que possuírem medidas ou percentuais, segundo as especificações definidas**,** poderão apresentar variação de até 5%, para mais ou para menos, desde que mantidas suas características e funcionalidades essenciais.

1.4- Não serão adquiridos produtos que estiverem acima do valor de referência desta licitação

1.5- Não haverá exigência de apresentação de amostras para os objetos deste Edital.

1.6- <u>Os produtos serão solicitados conforme as necessidades e pedidos da Fundação - FETI</u>, devendo a licitante vencedora emitir a Nota Fiscal, contendo o detalhamento do objeto.

1.7- Os produtos deverão ser entregues, conforme pedido de compras, a ser enviado via e-mail, sendo que correrão por conta da licitante vencedora do certame todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários, decorrentes a aquisição, respondendo pelos mesmos nos termos da Lei 14.133/2021.

1.8- Os Materiais deverão estar em suas respectivas embalagens originais, se cabível, com indicação da marca na embalagem e ou no próprio instrumento,com data de validade visível, bem como das demais características que possibilitem a correta identificação dos mesmos.

1.9- Justificativa pela realização em lote:
*A aquisição dos insumos alimentícios em **lote único** é a alternativa mais adequada à realidade da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021. A FETI prepara diariamente refeições e lanches destinados a aprendizes, estagiários e alunos, sendo que **os alimentos utilizados no preparo são interdependentes entre si**. Ou seja, a ausência de um único item pode inviabilizar a produção completa das refeições, comprometendo o atendimento alimentar oferecido aos beneficiários da instituição. Assim, a separação por itens ou grupos de itens pode resultar em entraves operacionais e no não cumprimento da finalidade do fornecimento. Importante destacar que o Decreto Municipal nº 1.489, de 17 de janeiro de 2018**,** que estabelece e constitui o Estatuto da FETI**,** determina em seu art. 2º, inciso X**,** como uma das competências da Fundação, o fornecimento de alimentação aos seus atendidos. Tal atribuição reforça a necessidade de garantir regularidade, continuidade e qualidade nesse serviço essencial. A aquisição em lote único é vantajosa porque os produtos vêm em embalagens padronizadas, tornando o fracionamento inviável. Ter um único fornecedor facilita a comunicação, agiliza reposições e reduz custos, garantindo melhores preços, competitividade e eficiência no processo. Dessa forma, a adoção do lote único não apenas atende aos princípios da administração pública — legalidade, eficiência, economicidade e interesse público — como também assegura a continuidade e a qualidade do fornecimento das refeições na FETI, reforçando a responsabilidade da instituição com a nutrição e o bem-estar de seus alunos.*

1.10- Os produtos de insumos alimentícios deverão ser entregues em condições de conservação adequadas, devidamente embalados, sem rasuras, sem amassados e livre de quaisquer danos que possam comprometer sua integridade e qualidade.

1.11- O fornecedor deverá garantir/validade a qualidade dos produtos pelo prazo mínimo correspondente à validade de cada item, contados a partir da data de entrega do produto/objeto.

1.12- A licitante interessada deverá observar todos os requisitos e obrigações estipulados principalmente em todos os tópicos do Termo de Referência, anexo XI deste Edital.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1- As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária específica, demonstrada abaixo:

04.29.10.04.122.0401.8001.339030 – 2.119 - Fonte 1.501

3. DO CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA PARA PARTICIPAÇÃO

3.1- Para participar do pregão eletrônico, o licitante deverá estar credenciado no sistema "PREGÃO ELETRÔNICO" através do site https://licitanet.com.br/

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

3.2- O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.3- O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica.

3.4- 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.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1- Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site https://licitanet.com.br/.

4.2- O procedimento será divulgado na Plataforma Licitanet: https://www.licitanet.com.br/, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e no Diário Oficial do Município de Uberaba (MG): https://imprensaoficialmunicipal.com.br/uberaba.

4.3- A habilitação dos licitantes deverá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral junto ao Portal de Compras Eletrônico "Licitanet", no menu "Habilitanet", até o horário estabelecido, sendo exigidos os documentos comprobatórios somente da licitante vencedora, validados e atualizados.

4.4- O custo pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do FORNECEDOR, que pagará ao "Licitanet", através de boleto bancário, os seguintes valores:

AVULSO	MENSAL	TRIMESTRAL	ANUAL
R$ 107,00	R$ 161,00	R$ 341,00	R$ 827,00

** Vale ressaltar, que o licitante executará, por conta e risco as operações no formato Home Broker (é o canal direto de relacionamento entre o licitante e o Portal de Compras Eletrônico - "Licitanet", não havendo a necessidade de intermediação de corretoras).*

4.5- O interessado em participar 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.

4.6- 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.

4.7- É de responsabilidade do licitante no cadastramento 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.

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

4.9- Para este Pregão, a participação será por Ampla Concorrência, resguardando, no que couber, o disposto no art. 48 e 49 da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.9.1- 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.

4.10- A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame.

4.11- Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações dos ANEXOS XI, XII E XIII.

4.12- Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar-se, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do ANEXO XI (TERMO DE REFERÊNCIA).

4.13- 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.

4.14- A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.15- NÃO poderão disputar deste PREGÃO ELETRÔNICO, empresas que estejam enquadradas nos seguintes casos:

a) Aquelas que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

b) Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, considerando a baixa complexidade da contratação, de modo de aumentar a competividade da disputa;

c) Empresa que estiver em recuperação judicial, processo de falência ou sob o regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação; ressalva: É possível a participação de empresa em recuperação judicial, desde que amparada em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº 14.133/2021. (TCU, Ac. 8.271/2011-2ª Cam., Dou de 04/10/2011).

d) Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

e) Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e/ou impedida de contratar com este Município.

f) Enquadrada nas vedações previstas no artigo 14 da Lei nº 14.133/21.

g) Aquelas que mantenham 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 de acordo com a Lei 14.133/2021.

h) 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 n. º 14.133, de 2021.

i) 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;

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

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

l) O disposto nestes itens não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo,

nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

m) 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.

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

4.16 - Qualquer dúvida em relação ao acesso na plataforma operacional (www.licitanet.com.br) deverá ser esclarecida pelo Suporte, através dos telefones e e-mails abaixo: - Contatos para suporte: (34) 2512-6500 – Opção 2 – fornecedor@licitanet.com.br.

***** JUSTIFICATIVA PARA VEDAÇÃO CONSÓRCIO**: Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em "consórcio" no Pregão Eletrônico em tela.*

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1- Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (https://licitanet.com.br/), 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.

5.1.1- A proposta deverá conter também a descrição detalhada do objeto ofertado (incluindo quantidade, preço, especificações técnicas (quando necessário) e marca), vedada a identificação do titular da proposta até o horário limite de início da sessão e fim da fase de lances.

5.2- Em caso de identificação do titular na proposta registrada, esta será **DESCLASSIFICADA** pela pregoeira.

5.2.1- A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública.

5.3- O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do ANEXO XI (TERMO DE REFERÊNCIA), prevalecerão as últimas.

5.4- Na Proposta de Preços registrada/inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como: despesas com mão de obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação.

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

5.5.1- 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;

5.5.2- 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 7°, XXXIII, da Constituição;

5.5.3- 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;

5.5.4- 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.

5.5.5- Alvará de funcionamento expedido por órgão competente (vigente) - vigilância sanitária.

5.6- 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.

5.7- O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° 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.

5.8- A falsidade da declaração de que trata os itens 5.5.2 ou 5.5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

5.10- Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

5.11- O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA INICIAL

6.1- O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento no sistema eletrônico, informando nos seguintes campos, sob pena de desclassificação.
a) Valor unitário e total do item;
b) Marca;
c) Modelo;
d) Quantidade;

6.1.1- Em se tratando de produtos de fabricação da empresa, os campos marca e modelo deverão ser preenchidos sem identificar o titular da proposta; (Exemplo: a palavra "marca própria").

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

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

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

6.3- 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.

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

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS, FORMULAÇÃO DE LANCES E ENVIO DAS PROPOSTAS ADEQUADAS

7.1- No horário estabelecido neste Edital, a pregoeira abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 6 do edital.

7.2- A pregoeira poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo "DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO" do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

7.3- 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.

7.4- Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.5- A desclassificação feita pela pregoeira será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

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

7.8- O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.

7.9- 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.

7.9.1- O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo/lote.

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

7.11- 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 é de **R$ 50,00 (cinquenta reais).**

7.12- Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "ABERTO", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.13- 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.

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

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

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

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

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

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

7.20- Quando a desconexão do sistema eletrônico para a pregoeira 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 pela pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.22- 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.

7.23- Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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

b) 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;

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

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

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

f) 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;

g) Empresas brasileiras;

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

i) Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

7.26- 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.

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

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

7.29- A pregoeira solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, envie a proposta final adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada dos documentos de habilitação e, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e deverá:

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

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

7.30- O licitante vencedor deverá assinar a sua proposta final e anexá-la no sistema.

7.31- O licitante deverá colocar no campo observação do sistema ou informar no chat; o representante legal para fins de assinatura do contrato e dados bancários para pagamento.

7.32- O e-mail informado pela licitante deverá ser do representante legal da empresa, pois esse e-mail será utilizado para entrar em contato.

7.33- Quando da atualização da proposta de preço, o licitante deverá atualizar observando os valores unitários e globais os quais deverão ser menores ou iguais aos valores máximos/referência expressos no termo de referência, sob pena de desclassificação.

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

7.35- É facultado à pregoeira prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.36- Após a negociação do preço, a pregoeira iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

8.1- Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no decreto municipal n. º 3.815/2023.

8.2- Se a mesma empresa, se for o caso, vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

8.3- Será desclassificada a proposta final ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

8.4.1- Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser

reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.4.2- A pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.5- O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela pregoeira por solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela pregoeira.

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

8.7- Será desclassificada a proposta vencedora que:

a) Contiver vícios insanáveis;

b) Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

c) Apresentar preços inexequíveis ou permanecer acima do preço máximo definido para a contratação;

d) Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

8.8- Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. Havendo necessidade, a pregoeira suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9- A pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

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

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

8.12- 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.

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

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

8.12.3- Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), a pregoeira 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.

8.12.4- Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1- Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, a pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça: www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php
c) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1- A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

9.4- Constatada a existência de sanção, a pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.5- 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.

9.5.1- Na hipótese de o licitante ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, 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.

9.6- Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

9.6.1- 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.

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

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

9.9- Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à 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, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

9.10- A habilitação dos licitantes deverá ser comprovada por meio de prévia e regular inscrição cadastral junto ao Portal de Compras Eletrônico "Licitanet", no menu "Habilitanet", até o horário final para recebimento das propostas, desde que todos os documentos comprobatórios (Anexos) estejam cadastrados, validados e atualizados.

9.11- **Os documentos de habilitação estão presentes no subitem a seguir (9.11.1 e no ANEXO X) devendo ambos ser observados e cumpridos pelo licitante interessado em participar deste Pregão.**

9.11.1- O licitante vencedor encaminhará, exclusivamente por meio do sistema (https://licitanet.com.br/), nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, bem como do Anexo X, para fins de habilitação:

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

b) Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e alterações em vigor 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;

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, ou;

d) 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; em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor; ou;

e) No caso de sociedade empresária, Sociedade Limitada Unipessoal – SLU ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

f) Prova de Inscrição no CNPJ. O documento deverá ser expedido no máximo 90 (noventa) dias antes da data de abertura das propostas.

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

h) 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;

i) 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, em vigor;

j) 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;

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

l) 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 de abertura das propostas;

m) Atestado de Capacidade Técnica da Empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução satisfatória do objeto da presente licitação, observando-se que tal(is) atestado(s) não seja(m) emitido(s) pela própria empresa ou por empresa do mesmo grupo empresarial.

n) O atestado deverá conter as seguintes informações: Nome, CNPJ e endereço completo do emitente; Descrição do produto fornecido ou serviço prestado; Nome da empresa que prestou o serviço; Data de emissão; Assinatura e identificação do signatário (nome e cargo ou função que exerce junto à emitente).

o) Cópia da CNH ou RG e CPF do sócio administrador ou representante legal da empresa.

p) Comprovante de endereço.

9.12- O objeto social descrito no ato constitutivo referente às alíneas a), b), c), d), e) ou f) deste item deverá possuir ramo de atividade compatível ao objeto deste edital.

9.13- As declarações exigidas para habilitação na lei 14.133/2021 (artigos 63, I, IV, §1º e 68, VI) serão impressas e conferidas pela pregoeira, no próprio sistema Licitanet e anexadas ao processo licitatório.

9.14- Qualquer informação incompleta ou inverídica constante dos documentos apresentados apurada pela pregoeira, mediante simples conferência ou diligência, implicará na inabilitação da respectiva licitante e envio dos documentos para o M.P.M.G (Ministério Público de Minas Gerais), para apuração, se possível, de prática delituosa, conforme art. 155 e seguintes da Lei Federal 14.133/21.

9.15- Não serão aceitos protocolos de pedidos ou solicitações de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital, salvo o disposto no artigo 64 da Lei 14.133/21, respeitando o prazo para envio dos documentos complementares ou em caso de fato interveniente ou força maior, que não prejudique ou modifique sua proposta ou sua habilitação jurídica, até a data de assinatura do contrato. Desde que sejam entregues, durante a sessão, outras documentações que comprovem a segurança jurídica de sua habilitação.

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

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

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

9.19- 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.

9.20- 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.

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

9.22- A verificação pela pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.23- 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.

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

9.25- As Certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data de abertura da sessão deste Pregão.

9.26- Alvará de funcionamento expedido por órgão competente (vigente) - vigilância sanitária.

9.27- **Em complemento a este tópico e seus subitens, a empresa interessada deverá verificar também o ANEXO X - CHECKLIST Documentos para Habilitação, pois trata-se de documentos complementares.**

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

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

b) 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.

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 o contrato ou documento equivalente no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

10.3.2- Quando houver o cancelamento do registro do fornecedor, nas hipóteses previstas em lei.

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 e art. 40 da IN 73/2022.

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;

11.4- 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 endereço constante neste Edital.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1- Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do sistema no site https://www.licitanet.com.br/processos.html.

12.2- Caberá à pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

12.4- Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados à pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, deverão ser realizados por forma eletrônica através do sistema.

12.5- A pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

12.7- A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela pregoeira, nos autos do processo de licitação.

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

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1- A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

13.3- A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat").

14. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATO

14.1- O objeto da licitação será adjudicado e homologado ao licitante, conforme regras constantes do estudo Técnico Preliminar/Termo de Referência.

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

14.3- **DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

14.3.1- Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

14.3.2- Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

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

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

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

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

14.4- A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

14.5- O prazo de vigência da contratação e a possibilidade de sua prorrogação é conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

14.6- Na assinatura do contrato ou documento equivalente, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

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

15. DO REAJUSTAMENTO E DO REEQUILÍBRIO

15.1- As regras acerca do reajustamento e do reequilíbrio são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusula 17 do Termo de Referência).

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1- Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusulas 5 e 6 do Termo de Referência).

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1- As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusulas 12 e 13 do Termo de Referência).

18. DO PAGAMENTO

18.1- As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusula 15 do Termo de Referência).

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1- As regras acerca das sanções são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital. (Cláusula 16 do Termo de Referência).

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

20.2- 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, pela pregoeira.

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

20.4- Poderá ser utilizado certificado digital para a assinatura dos documentos.

20.5- 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.

20.6- Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados.

20.6.1- 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.

20.7- 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 dia e horário de expediente na Administração.

20.8- 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.

20.9- Em caso de divergência entre disposições deste Edital, seus anexos ou as demais peças que compõem o processo, prevalecerão as disposições deste Edital.

20.10- O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico, www.licitanet.com.br ou https://pncp.gov.br/app/editais?q=&&status=recebendo_proposta&pagina=1, ou https://imprensaoficialmunicipal.com.br/uberaba e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço: Rua Major Eustáquio nº 790, bairro São Benedito, Uberaba/MG, CEP: 38.010-270, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 16:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

20.11- O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

20.12- Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, a pregoeira poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

20.13- A pregoeira, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto no § 2°, do art. 59 e art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

20.14- As decisões da pregoeira serão publicadas no Diário Oficial do Município e divulgadas no portal de transparência: https://imprensaoficialmunicipal.com.br/uberaba e https://pncp.gov.br/app/editais?q=&&status=recebendo_proposta&pagina=1, ou www.licitanet.com.br

20.15- A participação do licitante nesta licitação implica o conhecimento integral dos termos e condições inseridos neste edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.

20.16- É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica se aquela e/ou seus dirigentes mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

20.17- A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a Fundação revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação,

mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes.

20.18- Para atender a seus interesses, a Fundação poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no art. 125, da Lei Federal nº 14.133/21.

20.19- A Fundação poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

20.20- Na dinâmica do processamento do pregão, tem-se a verificação de conformidade do objeto, que é pautado na: qualidade, eficiência, caracteres intrínsecos e extrínsecos do objeto, portanto pedidos de amostras podem ser solicitados a qualquer momento, mesmo em período contratual.

20.21- O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o de Uberaba - MG.

20.22- Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

a) ANEXO I - modelo/ declaração de inexistência de fato impeditivo
b) ANEXO II - modelo / declaração de quadro societário
c) ANEXO III - modelo / declaração de idoneidade
d) ANEXO IV - modelo/declaração de M.E/E.P. P
e) ANEXO V - modelo/ declaração de conhecimento dos termos deste pregão
f) ANEXO VI - modelo/ declaração de responsabilidade
g) ANEXO VII - modelo/ declaração de conformidade com o ART. 93- LEI N° 8213/91
h) ANEXO VIII - modelo/ declaração de cumprimento do ART 7°, CF/98
i) ANEXO IX - modelo/ declaração de informações para contrato
j) ANEXO X - Check List documentos de habilitação
k) ANEXO XI - Termo de Referência
l) ANEXO XII - Estudo Técnico Preliminar – Análise de Risco
m) ANEXO XIII - Minuta de Termo de Contrato

Uberaba, 09 de novembro de 2026

Sônia Manzan
Presidente FETI
Decreto Municipal nº 0039/2025

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO I – MODELO / DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

DECLARAÇÃO INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

NOME DA EMPRESA _ CNPJ _SEDIADA
(Endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

.....
Data

.....
(Representante legal, CPF)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO II – MODELO / DECLARAÇÃO DE QUADRO SOCIETÁRIO

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

A empresa *******, inscrita no C.N.P.J. sob o Nº ****, com sede à ***** (endereço completo do licitante), em cumprimento ao exigido no Edital do Pregão Eletrônico Nº 08/2026, da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI, DECLARA, que não possui em seu quadro societário, servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, em atendimento à vedação disposta no inciso XII do artigo 18 da Lei Federal n° 12.708/2012, sendo de inteira responsabilidade do Licitante, a fiscalização desta vedação.

Uberaba (MG), **/**/2026.

(Assinatura do representante legal / Carimbo CNPJ)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO III – MODELO / DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

A Signatária *******, CNPJ ****, por seu representante legal abaixo assinado, vem declarar, sob as penas da lei, que está apta a tomar parte do Processo Licitatório, tendo em vista inexistir contra a mesma Declaração de Inidoneidade emitida por órgão de Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

Uberaba (MG), **/**/2026.

(Nome e assinatura / Licitante)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO IV – MODELO / DECLARAÇÃO DE M.E. / E.P.P.

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Nome da Empresa)_____, inscrita no CNPJ nº_____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____e do CPF nº _____, DECLARA, para fins decomprovação no Edital do Pregão eletrônico de Uberaba/MG, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada: ( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006; ( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006. Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e data _____
(Nome e assinatura do representante)

*Este documento deverá ser impresso em papel timbrado da proponente

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO V – MODELO / DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DOS TERMOS DESTE PREGÃO

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO OBJETO

(Razão social da licitante), CNPJ nº _____estabelecida no(a) _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a)_____ (representante da empresa e qualificação do mesmo, constando inclusive qual a função/cargo na empresa), portador (a) de CI/RG nº _____CPF nº_____, DECLARA, sob as penas da Lei, que possui pleno conhecimento do objeto e termos do Pregão Eletrônico 08/2026, e concorda com todas as exigências contidas no Edital.

Local e data. _____

(Nome da Empresa)

(Nome do Representante Legal)

(Fazer em papel timbrado ou com carimbo do CGC)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO VI – MODELO / DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital de Pregão eletrônico nº 08/2026, da FUNDAÇÃO DE ENSINO TÉCNICO INTENSIVO "DR RENÊ BARSAM – FETI, Uberaba-MG, que a empresa.....se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firme e verdadeiras todas as informações apresentadas.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO VII – MODELO / DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE COM O ART. 93 – LEI Nº 8213/91

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE ATENDE AO DISPOSTO NO ART. 93 DA LEI Nº 8.213, DE 24 DE JULHO DE 1991

....., inscrito no CNPJ ou CPF (caso o credenciante seja pessoa física) sob o nº....., DECLARA, para os devidos fins, que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, e que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

Local e data

Representante Legal

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO VIII – MODELO / DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART 7º CF/98

À Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, XXXIII DA CF/88

Declaramos, sob as penas da lei, que nossa empresa não contrata menores de dezoito anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de quatorze anos de idade, salvo na condição de aprendiz, cumprindo fielmente o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1998.

Local e data.

(Nome da Empresa)

(Nome do Representante Legal)

(Fazer em papel timbrado ou com carimbo do CGC)

(* Obs.: Substituir a logomarca da FETI pela logomarca da licitante vencedora do certame*)

ANEXO IX – MODELO / DECLARAÇÃO DE INFORMAÇÕES PARA CONTRATO

Á
FUNDAÇÃO DE ENSINO TÉCNICO INTENSIVO "DR. RENÊ BARSAM" – FETI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2026

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº_____, por intermédiode seu representante legal, _____, abaixo assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____e do CPF, _____, Declara a FETI seus contatos e demais Informações:

Proprietário: _____;
RG_____, CPF _____
E-mail (empresa): _____
Telefone: _____

Uberaba,_____de _____de 2026

Assinatura do Representante legal

Carimbo Empresa

ANEXO X – CHECKLIST – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

- **EM COMPLEMENTO AO ITEM 10 E SEUS SUBITENS DESTE EDITAL**

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

1.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;

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

1.4. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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

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

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

2. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA.

2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

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

2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; (CND Trabalhista)

2.5. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; (CND Estadual).

2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre; (CND Municipal).

2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

2.8. Certidão Simplificada da Junta Comercial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, expedida no domicílio da sede do licitante, dentro do prazo de 90 (noventa) dias até a data fixada para abertura da Sessão. (Contrato social ou última alteração contratual)

2.9.CPF e RG do responsável pela empresa ou do seu representante legal;

2.10. Comprovante de residência atualizado.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

3.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo (s) distribuidor (es) judicial (ais) da sede da empresa Interessada, na sua validade constante no referido documento, ou caso não conste a data de validade da mesma, esta será considerada com data de validade de 90 (noventa) dias anteriores à data fixada para a realização do Certame.

4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

4.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional, quando couber, em plena validade;

4.2. Comprovação pela proponente de ter fornecido a qualquer tempo, objetos compatíveis com o objeto desta licitação, através de atestado (s), em nome da própria licitante, fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

4.3. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

4.3.1. Os atestados deverão referir-se à execução dos serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

4.3.2. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram fornecidos os objetos.

4.4. Alvará de funcionamento expedido por órgão competente ou documento equivalente (vigente) e/ou Alvará da Vigilância Sanitária.

Uberaba, 09 de novembro de 2026.

JUNTADOS NA SEQUÊNCIA.

ANEXO XI – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO XII – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ANÁLISE DE RISCO

ANEXO XIII – MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

TERMO DE REFERÊNCIA

1) OBJETO

1.1 - Contratação de empresa especializada para o fornecimento de **INSUMOS ALIMENTÍCIOS** para atender às demandas da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. Renê Barsam – FETI, que incluem refeições como almoço, café da manhã, lanche da tarde e lanche para os alunos, estagiários e aprendizes (que compreende a Iniciação Profissional – Curso Técnico em Administração – Escola Chicão, o Programa do Bem-Estar do Menor – PROBEM e alunos de cursos de qualificação). Além disso, busca-se atender às demandas da FETI nas ações da Prefeitura de Uberaba.

2) JUSTIFICATIVA

2.1 - Considerando os decretos que regem nossa instituição, em especial o Decreto nº 4.623, de 08 de novembro de 2019, que define nossa missão como a integração, interação e promoção da educação para o trabalho e cidadania, e o Decreto nº 1489, de 17 de janeiro de 2018, que estabelece a competência da Fundação em fornecer alimentação aos alunos, estagiários e aprendizes, ressaltamos a importância do fornecimento de insumos alimentícios.

2.1.2 Com base nos dados de consumo de 2025 e considerando a expansão das atividades institucionais, projeta-se um aumento de 20% na demanda para 2026. A estimativa visa assegurar o planejamento adequado e está demonstrada no Estudo Técnico Preliminar (ETP).

2.1.3 - Nesse contexto, é vital assegurar o fornecimento adequado de alimentos para cumprir eficazmente nossas responsabilidades. Reconhecendo a vulnerabilidade de alguns de nossos alunos, estagiários e aprendizes, a FETI se compromete não apenas com a educação, mas também com o suporte social. Muitos deles dependem das refeições fornecidas aqui, seja pela falta de tempo para o deslocamento entre trabalho e escola, ou pela escassez de alimentos em casa. Destacamos que, conforme previsto na Constituição Federal de 1988, Artigo 1º, Inciso III, a dignidade da pessoa humana é um princípio fundamental, exigindo uma existência adequada, virtuosa, honrada e digna em todos os aspectos. Assim, a FETI desempenha um papel essencial ao atender às necessidades básicas de seus membros, promovendo não apenas a educação, mas também o bem-estar social.

2.1.4 - O fornecimento adequado de alimentos é essencial para a missão educacional da FETI, promovendo o bem-estar e o desenvolvimento dos alunos, estagiários e jovens aprendizes. A instituição conta com estrutura física apropriada, equipe capacitada e segue as normas sanitárias para armazenar, preparar e distribuir refeições com qualidade. Além disso, reafirma seu compromisso com a responsabilidade social da FETI ao atender demandas da Prefeitura de Uberaba, ampliando seu impacto positivo na comunidade.

2.2 A realização de uma nova contratação para o fornecimento de **insumos alimentícios** faz-se necessária devido ao término da vigência do contrato em 03/10/2026. A quantidade solicitada foi definida com base nos consumos anteriores e nas necessidades atuais, garantindo o fornecimento contínuo dos insumos essenciais para a FETI, de modo a assegurar a manutenção das atividades sem interrupções.

2.3 - O Objetivo da contratação está previsto no Plano de contratações Anual de 2026, publicado no

Portal Nacional de Compras, (https://www.gov.br/pncp/pt-br).

3) DAS ESPECIFICAÇÕES

Item	Quant./Unid.	Especificações	Catmat
1	40 kg	***ACHOCOLATADO EM PÓ** - PODENDO CONTER: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, MINERAIS, SORO DE LEITE EM PÓ, VITAMINAS, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE; - VALORES NUTRICIONAIS (MÍNIMO E MÁXIMO) EXIGIDOS: - QUANTIDADE POR PORÇÃO DE 20G, DE: ▪ CARBOIDRATOS _____APROX. 15g A 20g (MÁXIMO DE. 6% VD) ▪ SÓDIO_____APROX. 10MG A 26MG (MAXIMO DE. 1% VD); ▪ GORDURA TRANS_____ 0 MG (0%VD); ▪ GORDURA SATURADA____OMG (O%VD), ▪ VALOR ENERGÉTICO: ____ APROX. DE 70KCAL A 80 KCAL (MÁXIMO DE 4%VD), ▪ FIBRA ALIMENTAR_____APROX. DE 0,6g A 0,9g (MÍNIMO. DE 2% VD), ▪ PROTEÍNA _____ MIN. 0,5 g (MIN. 1%), - EMBALAGEM APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; SACHÊ, POTE OU CAIXA DE 1KG - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF OUTRAS)	**463554**
2	1Kg	***AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ** - INGREDIENTES: AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA EM PÓ). - CARACTERÍSTICAS: CONDIMENTO EM PÓ FINO, PURO, DE COR AMARELO INTENSO, COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAL ESTRANHO E SUJIDADES. - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E REGULAR, RESISTENTE, TRANSPARENTE E ATÓXICA, CONTENDO OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO FABRICANTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E PESO DO PRODUTO EM LOCAL VISÍVEL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. - **PACOTE COM NO MÍNIMO 100G.** - INFORMAÇÃO DOS COMPONENTES ALÉRGICOS. - PODE SER ORGÂNICO.	**463893**

		VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DE ENTREGA.	
3	**8 kg**	*** AÇÚCAR DE CONFEITEIRO** - INGREDIENTES: SACAROSE DE CANA DE AÇÚCAR. - SEM UMIDADE; - SEM EMPEDRAMENTOS; - EMBALAGEM EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. **PACOTES DE 500G;** - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES NA DATA DE ENTREGA.	**463991**
4	**1.500 kg**	*** AÇÚCAR CRISTAL** - OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR; - EMBALAGEM: 05 KG; - ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE; - TEOR DE SACAROSE: MÍNIMO DE 99,3 % P/P; - UMIDADE: DE ACORDO COM AS NORMAS PERTINENTES. - SEM FERMENTAÇÃO; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; - ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO; - VALIDADE MÍNIMA: 22 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**603269**
5	**40 kg**	*** AÇÚCAR REFINADO** - COR: BRANCA; PESO: 01 KG; - CONTENDO NO MÍNIMO 98,5% DE SACAROSE; - ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO PRODUTO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO; SEM UMIDADE; SEM EMPEDRAMENTOS; - EMBALAGEM PLÁSTICA PRÓPRIA, REGULAR, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO, REEMBALADAS EM FARDOS REFORÇADOS; - PRAZO DE VALIDADE: 01 (UM) ANO CONTADOS A CADA FORNECIMENTO. **Obs.:** A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA, EXCETO QUANDO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA FOR TRANSPARENTE;	**463997**
6	**30 Pct.**	*** ÁGUA MINERAL SEM GÁS** - ÁGUA MINERAL, NATURAL, POTÁVEL, SEM GÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM GARRAFAS DE 500ML	**445484**

		DESCARTÁVEIS. - EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE – GARRAFA DE 500ML PET TRANSPARENTE - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PACOTE COM 12 UNIDADES.	
7	**15 Pct.**	*** ÁGUA MINERAL COM GÁS** - ÁGUA MINERAL, NATURAL, POTÁVEL, COM GÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADA EM GARRAFAS DE 500ML DESCARTÁVEIS. - EMBALAGEM PRIMÁRIA: UNIDADE – GARRAFA DE 500ML (PET) TRANSPARENTE - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PACOTE COM 12 UNIDADES.	**445479**
8	**60 Pct.**	*** AMENDOIM / 1ª QUALIDADE TORRADO** - INGREDIENTES: AMENDOIM - GRÃOS INTEIROS, LIMPOS E TORRADOS - EMBALAGEM: 500 G; - SEM FERMENTAÇÃO E MOFO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**464539**
9	**70 Pct**	*** AMIDO DE MILHO** - INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO; - ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; - EMBALAGEM: 500 G; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONADO EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL FECHADO; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**467050**
10	**3.000 kg**	*** ARROZ AGULINHA TIPO 1** - INGREDIENTES: ARROZ POLIDO (NÃO CONTÉM GLÚTEN) - CLASSE LONGO FINO – TIPO 1 - EMBALAGEM: 05 KG; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; - ACONDICIONADO EM PLÁSTICO ATÓXICO; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**458904**

11	**40 Frascos**	*** AZEITE DE OLIVA** - INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM; - EMBALAGEM: **500 ML**; - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO ÂMBAR OU ENLATADO; - CONSTAR NA EMBALAGEM (RÓTULO): IDENTIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL (GORDURA TRANS 0MG – 0%), PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; - VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO.	**463696**
12	**400 Pct**	*** BATATA FRITA PALHA PROCESSADA TRADICIONAL** -INGREDIENTES BÁSICOS: BATATA, ÓLEO VEGETAL, E SAL - CARBOIDRATOS: ATÉ 12G (4%); GORDURAS TOTAIS ATÉ 11G (20%); SÓDIO ATÉ 93MG (4%) - ASPECTO: BOA QUALIDADE, ODOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS; - EMBALAGEM PRIMÁRIA: PRÓPRIA, FECHADA A VÁCUO; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E MARCA, A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES. - PESO POR PACOTE 500 GR.	**463707**
13	**15 Unid**	*** BICARBONATO DE SÓDIO** - INGREDIENTE: BICARBONATO DE SÓDIO (INS500ii); - EMBALAGEM DE 100G; - PROVENIENTE DE MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	**469586**
14	**320 Pcts**	***BISCOITO MAISENA** - INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES E/OU BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU ZEA MAYS), SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIA E BICARBONATO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, MELHORADORES DE FARINHA (PROTEASE E METABISSULFITO DE SÓDIO) E AROMATIZANTE. PODENDO CONTER DERIVADOS DE TRIGO E SOJA, CENTEIO,	**456469**

		CEVADA E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. - PACOTE DE EMBALAGEM CONTENDO 360G; - VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES.	
15	**850 Pacotes**	*** CAFÉ – MOÍDO** - CAFÉ (LINHA TRADICIONAL, GOUMERT OU DE MELHOR QUALIDADE) SENDO PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO. - PROPRIEDADES MÍNIMAS EXIGIDAS DO CAFÉ ▪ 100% ARÁBICA ▪ PONTO DE TORRA MÉDIA ▪ NOTA IGUAL OU SUPERIOR A 4,5 PONTOS, CONFORME TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE QUALIDADE ABIC SELO ABIC DE PUREZA E QUALIDADE (LINHA TRADICIONAL, GOURMET OU SUPERIOR) - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPRIA E REGULAR COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO, CONTENDO O SELO ABIC E A DESCRIÇÃO 100% ARÁBICA. **CAPACIDADE: 500 G** - VALIDADE MÍNIMA DE 80 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - EM TODO FORNECIMENTO DEVERÁ OBRIGATORIAMENTE SER ANEXADO À NOTA FISCAL O CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO DO USO DO SELO DE PUREZA E QUALIDADE ABIC, BEM COMO O CERTIFICADO DE QUALIDADE "PQC" (PROGRAMA DE QUALIDADE DE CAFÉ DA ABIC) - NÃO SERÃO ACEITAS, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PROPOSTAS DE PRODUTOS DE QUALIDADE ROBUSTA/CONILON, BLENDADOS, OU OUTRAS MISTURAS DIVERSAS DA 100% ARÁBICA - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**606523**
16	**35 Caixas**	*** CALDO DE CARNE** - INGREDIENTES: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ALHO, LOURO, PIMENTA-VERMELHA, SALSA, CONCENTRADO NATURAL DE CEBOLA, CARNE BOVINA, CÚRCUMA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, CORANTES CARAMELO III E URUCUM E AROMATIZANTES. - TABLETES COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; - ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES CONTADOS A	**241572**

		PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	
17	**35 Caixas**	*** CALDO DE GALINHA** - INGREDIENTES: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ÁGUA, CÚRCUMA, SALSA, PÁPRICA, PIMENTA-PRETA, COMINHO, ALHO, CONCENTRADO NATURAL DE CEBOLA, CARNE DE GALINHA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES E CORANTE CARAMELO III. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA; - TABLETES COM NO MÍNIMO 09 G CADA; - ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**241571**
18	**35 Caixas**	*** CALDO DE LEGUMES** - INGREDIENTES: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR, ÁGUA, SALSA, ALHO, CENOURA, CÚRCUMA, ALHO PORÓ, ESPINAFRE, CONCENTRADO NATURAL DE CEBOLA, TOMATE, REPOLHO, PIMENTÃO VERMELHO, AIPO, ABÓBORA, PIMENTA-PRETA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO DE SÓDIO, INOSINATO DISSÓDICO, GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTE E CORANTE CARAMELO IV. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. - TABLETES COM NO MÍNIMO 09 GRAMAS CADA; - ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPEL CARTÃO, CONTENDO 24 CAIXINHAS COM 02 TABLETES; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**378089**
19	**40 Litros**	*** CHANTILLY TRADICIONAL** -PODENDO CONTER: ÁGUA, GORDURA VEGETAL DE PALMISTE INTERESTERIFICADA, AÇÚCAR, CASEINATO DE SÓDIO, SAL, UMECTANTE: SORBITOL, ESTABILIZANTE: HIDROXIPROPILCELULOSE, EMULSIFICANTES: ESTEAROIL-2-LACTIL-LACTATO DE SÓDIO, MONO E	

		DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE ÁCIDO DIACETIL TARTÁRICO E MONO E DIGLICERÍDEOS, REGULADOR DE ACIDEZ: FOSFATO DISSÓDICO E AROMATIZANTE. - ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. PODE CONTER TRIGO. CONTÉM GLÚTEN. - TIPO: CREME VEGETAL, IDEAL PARA RECHEIOS E COBERTURAS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: CAIXA OU FRASCO/01 LITRO; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 04 MESES.	**466074**
20	**30 kg**	*** <u>CHOCOLATE EM GOTAS</u>** - INGREDIENTES: AÇÚCAR, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, LEITE INTEGRAL EM PÓ, LEITE DESNATADO EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE ÁCIDO RICINOLÉICO INTERESTERIFICADO COMO POLIGLICEROL E AROMATIZANTE. - ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN ; - NÃO CONTENDO GORDURA TRANS; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**467618**
21	**50 kg**	*** <u>CHOCOLATE EM PÓ</u>** - INGREDIENTES: CACAU EM PÓ SOLÚVEL - NÃO CONTÉM GLÚTEN; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES 150G; - EMBALAGEM PRÓPRIA E REGULAR; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO. - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**463547**
22	**150 Pct**	*** <u>CHOCOLATE GRANULADO</u>** - PODENDO CONTER: AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CACAU EM PÓ, GLACEANTE TALCO, AMIDO DE MILHO, ESTABILIZANTES LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, XAROPE DE GLICOSE, CONSERVANTE SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE, SAL E CORANTE ARTIFICAL TARTRAZINA; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES/150 GR;	**471259**

		- NÃO CONTÉM GLÚTEN; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	
23	**150 Pct**	*** COCO RALADO** - INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTÉM GLÚTEN. -EMBALAGEM / CAPACIDADE: PACOTES / 100G; - ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES E RANÇO; - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**225698**
24	**35 Kg**	*** COLORÍFICO** - INGREDIENTES: FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E SUSPENSÃO OLEOSA DE URUCUM (ÓLEO VEGETAL DE SOJA E CORANTE NATURAL URUCUM); - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRÓPIA, REGULAR E RESISTENTE; - SÓDIO 0MG (0%); PESO DA EMBALAGEM: 500 G; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS LARVAS E MATERIAL ESTRANHO; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	**463939**
25	**100 litros**	*** CREME DE LEITE** - INGREDIENTES: CREME DE LEITE, COM OU SEM LEITE EM PÓ DESNATADO; ESPESSANTES: CELULOSE MICROCRISTALINA E/OU CARRAGENA E/OU CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA E/OU ALGINATO DE SÓDIO; ESTABILIZANTES: TRIFOSFATO DE SÓDIO E/OU MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E/OU DIFOSFATO DISSÓDICO E/OU CITRATO DE SÓDIO. - CONSISTÊNCIA FIRME - **PESO LÍQUIDO: 01 LITRO**; - SÓDIO – CONTER ATÉ (1%) POR PORÇÃO DE 15G (1 colher e ½ de sopa) - EMBALAGEM CARTONADA / LATA; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,	**446535**

		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA; - VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	
26	**10 Kg**	*** CREME DE CEBOLA** - INGREDIENTES (PODERÁ CONTER): AMIDO, FARINHA DE TRIGO, ÁCIDO FÓLICO, CEBOLA, SAL, ÓLEO VEGETAL, ESTABILIZANTES, REALÇADORES, AROMATIZANTES... - PESO LÍQUIDO: 01 KG; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	**464176**
27	**15 Kg**	*** DOCE DE LEITE SIMPLES** - EM PASTA; - PESO DA EMBALAGEM: 500 G; - COMPOSIÇÃO: LEITE E AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; - EMBALAGEM APROPRIADA; - VALIDADE MÍNIMA: 03 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**462599**
28	**2 kg**	*** ERVA-DOCE** - INGREDIENTES: ERVA DOCE (EM SEMENTES); - ACONDICIONADO EM VIDRO/ ACRILÍCO / SACO DE POLIETILENO, ÍNTEGRO, ATÓXICO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE E LIMPO - VALIDADE MÍNIMA 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**305797**
29	**25 Latas**	*** ERVILHA VERDE EM CONSERVA** - INGREDIENTES: ERVILHA. - EMBALAGEM: CARTONADA; **LATA OU SACHÊ**;- PESO: 2,6 KG , 1,7 KG DRENADO; - VALIDADE MÍNIMA: 4 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**462823**
30	**5 Frascos**	**ESSÊNCIA DE ABACAXI**	

		- APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 30 ML - REQUISITOS/COMPOSIÇÃO: ESSÊNCIA DE ABACAXI, PODENDO SER NATURAL OU ARTIFICIAL, SEM CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. - EMBALAGEM: FRASCO COM TAMPA HERMÉTICA, ADEQUADO PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. - VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - RÓTULO: DEVE CONTER: o NOME DO PRODUTO o COMPOSIÇÃO DETALHADA o VOLUME (30 ML) o CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR o DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE o REGISTRO NA ANVISA (OU ÓRGÃO COMPETENTE)	**368826**
31	**10 Frascos**	**ESSÊNCIA DE BAUNILHA** - APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 30 ML - REQUISITOS/COMPOSIÇÃO: ESSÊNCIA DE BAUNILHA, PODENDO SER NATURAL OU ARTIFICIAL, SEM CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. - EMBALAGEM: FRASCO COM TAMPA HERMÉTICA, ADEQUADO PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. - VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - RÓTULO: DEVE CONTER: o NOME DO PRODUTO o COMPOSIÇÃO DETALHADA o VOLUME (30 ML) o CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR o DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE o REGISTRO NA ANVISA (OU ÓRGÃO COMPETENTE)	**306043**
32	**5 Frascos**	**ESSÊNCIA DE MORANGO** - APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 30 ML REQUISITOS: - COMPOSIÇÃO: ESSÊNCIA DE MORANGO, PODENDO SER NATURAL OU ARTIFICIAL, SEM CORANTES, AROMATIZANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. - EMBALAGEM: FRASCO COM TAMPA HERMÉTICA, ADEQUADO PARA PRESERVAR - - A QUALIDADE DO PRODUTO. - VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - RÓTULO: DEVE CONTER: o NOME DO PRODUTO	**383473**

		○ COMPOSIÇÃO DETALHADA ○ VOLUME (30 ML) ○ CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR ○ DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE ○ REGISTRO NA ANVISA (OU ÓRGÃO COMPETENTE)	
33	**200 Kg**	*** EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO** - INGREDIENTES: TOMATE. - EMBALAGEM: LATA; CAIXA; SACHÊ - ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS; CONCENTRADO; SABOR DE TOMATE; - TEOR DE SÓDIO ACEITÁVEL ATÉ 5%; - DEVERÁ SER ISENTO DE SOJA E DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS ALÉRGENOS CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 26 DE 02/07/15. - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**459670**
34	**30Kg**	*** FARINHA DE MANDIOCA** - INGREDIENTES: FARINHA DE MANDIOCA. NÃO CONTÉM GLÚTEN - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, CLASSE FINA, TIPO 1: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES. - CARACTERÍSTICAS: ASPECTO FINA E SECA; COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, RESISTENTE, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO **500 GRAMAS**. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU SACO DE PAPELÃO MULTIFOLHADO DE PAPEL KRAFT OU SACO PLÁSTICO, REFORÇADO, LACRADO E RESISTENTE, PESANDO ATÉ 20 QUILOS. - VALIDADE MÍNIMA: 07 MESES CONTANDO A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO;	**458920**
35	**40 Kg**	*** FARINHA DE MILHO BIJU** - INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO BIJU. - CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DE FLOCOS ÍNTEGROS, PREVIAMENTE MACERADO, SOCADO E PENEIRADO, SER LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E LARVAS, NÃO PODERÁ ESTAR RANÇOSO OU ÚMIDO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DE SACO PLÁSTICO, ATÓXICA E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA DE **500G**; - AS INFORMAÇÕES QUANTO AO NÚMERO DE LOTE E DATA DE VALIDADE DEVERÃO SE APRESENTAR DE FORMA INDELÉVEL	**459015**

		DISPOSTAS DIRETAMENTE NA EMBALAGEM DO PRODUTO, NÃO DEVENDO ESTAR NA FORMA DE ETIQUETA (COLADA). - A EMBALAGEM DEVERÁ ESTAR INTACTA E SEM PERFURAÇÕES. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: SACOS DE PLÁSTICO OU SACO MULTIFOLHADO DE PAPEL KRAFT, REFORÇADOS E RESISTENTES, PESANDO ATÉ 10KG. - VALIDADE: 05 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO; - PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES AO PRODUTO.	
36	**1.000 kg**	**FEIJÃO CARIOQUINHA tipo 01.** - INGREDIENTES: GRÃO DE FEIJÃO CARIOCA SECO. - GRUPO I – FEIJÃO COMUM. CLASSE CORES – TIPO 1. - FIBRA ALIMENTAR - MAIOR (43%); - SÓDIO 0%; - VALOR ENERGÉTICO KCAL (10%); - CARBOIDRATOS ATÉ 12% - PROTEÍNAS MAIOR QUE 23% - GORDURAS 0% - ISENTO DE MATERIAL TERROSO, PEDRAS E DEMAIS CORPOS ESTRANHOS, BEM COMO SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; - EMBALAGEM CONTENDO 01KG ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS; - INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**464553**
37	**220 kg**	*** FEIJÃO PRETO tipo 01** - INGREDIENTES: FEIJÃO PRETO; - O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008; - CARACTERÍSTICAS: 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	**464552**

		GRÃOS OU SEMENTES DE OUTRAS ESPÉCIES. - ACONDINCIONADO EM SACOS PLÁSTICOS; 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 INDELÉVEIS. VALIDADE MÍNIMA: 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO NO MÁXIMO 30 KG - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	
38	**15 Pct**	*** <u>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO</u>** - COMPOSIÇÃO BÁSICA, SACCHAROMYCES CEREVISIAE; - ACONDICIONADO EM PACOTES DE 500 GRAMAS; - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS)	**481031**
39	**100 Unid**	*** <u>FERMENTO QUÍMICO</u>** - INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO (STREPTOMYCES VIRIDOCHROMOGENES, BACILLUS THURINGIENSIS, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, ZEA MAYS), FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. - APRESENTAÇÃO: EM PÓ; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: LATAS, POTES PLÁSTICOS OU PACOTES METALIZADOS/250 G; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**459586**
40	**5 Kg**	*** <u>FRUTAS CRISTALIZADAS</u>** - TIPO: MISTAS;- APRESENTAÇÃO: EM CUBINHOS; - PESO DA EMBALAGEM: 500 G;- PREPARADAS COM FRUTAS NAS QUAIS SE SUBSTITUI PARTE DA ÁGUA DA SUA CONSTITUIÇÃO POR AÇÚCARES, POR MEIO DE TECNOLOGIA ADEQUADA; - CONDIÇÕES: DE ACORDO COM A	**432459**

		RESOLUÇÃO RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. - VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	
41	**100 Kg**	*** FUBÁ DE MILHO** - INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN; - SIMPLES, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELADA; - PESO DA EMBALAGEM :01 KG; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**459016**
42	**10 Unid.**	*** GELATINA / SEM SABOR** - INGREDIENTES: GELATINA EM PÓ - SEM SABOR; INCOLOR - PESO DA EMBALAGEM: 24 G; - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**462721**
43	**15 Kg**	*** GOIABADA** - INGREDIENTES: GOIABA, AÇÚCAR E ÁCIDO CÍTRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. - TIPO: FIRME/PARA CORTE; COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: TABLETE / POTES PLÁSTICOS RESISTENTES OU LATAS ATÉ 500 G; - ACONDICIONADAS EM CAIXAS LACRADAS, LIMPAS, SECAS, NÃO VIOLADAS E RESISTENTES; - CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 28 DO DECRETO ESTADUAL NÚMERO 12.486 DE 20/10/1978; - ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - ACONDICIONADO EM EMBALAGENS HERMETICAMENTE FECHADAS;- VALIDADE MÍNIMA: 11 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**487591**
44	**25 Kg**	**KETCHUP**	

		- PRODUTO: MOLHO KETCHUP/TRADICIONAL APRESENTAÇÃO: **EMBALAGEM DE 1 KG**, PODENDO SER EM FRASCO OU SACHÊ, COM TAMPA OU LACRE. -INGREDIENTES: MOLHO DE MESA TIPO KETCHUP/TRADICIONAL, FEITO COM POLPA DE TOMATE, SAL, VINAGRE, AÇÚCAR, CONDIMENTOS E DEMAIS COMPONENTES NECESSÁRIOS E NÃO PREJUDICIAIS A SAÚDE. - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. RÓTULO: DEVE CONTER O CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU EQUIVALENTE).	**459663**
45	**250 latas**	*** <u>LEITE CONDENSADO</u>** - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR E LACTOSE. - CONSISTÊNCIA: CREMOSA; - TEXTURA: HOMOGENEA; - CARBOIDRATOS: 11G (4%); GORDURAS TOTAIS 1,2G A 1,6G (2% A 3%); SÓDIO DE 23MG A 27MG(1%) - EMBALAGEM/CAPACIDADE: **LATAS OU CAIXAS/395 G;** - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA; - CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, E OUTRAS).	**464013**
46	**15 Frascos**	*** <u>LEITE DE COCO</u>** - ORIGEM: OBTIDO DO LEITE DE COCO, PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO; - ASPECTO: COR, AROMA E ODOR CARACTERÍSTICOS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGENS **VIDROS/01 LITRO**; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO; - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	**464011**
47	**1.600 Unid**	*** <u>LEITE UHT INTEGRAL</u>** - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL; - PESO DA EMBALAGEM: 1 LITRO; - EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA, SEM TER SIDO DEVOLVIDO A FÁBRICA PARA REEMBALAGEM; - NÃO CONTÉM GLÚTEN; - SÓDIO 75MG (3%); - CÁLCIO 246MG (25%)	

		- ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; - PRODUTO OBTIDO DO LEITE DE VACA, APTO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA; - LIVRE DE IMUNIDADE E FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS). - VALIDADE MÍNIMA 02 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**445995**
48	**90 Kg**	*** <u>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO</u>** - INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA; - **PESO DA EMBALAGEM: 1 kG;** - ASPECTOS: PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, COR BRANCO AMARELADO, ODOR E SABOR AGRADÁVEL, NÃO RANÇOSO, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO; - NÃO CONTÉM GLÚTEN; - PRODUTO OBTIDO POR DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL E APTO PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA MEDIANTE PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA SELECIONADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, LIVRE DE IMUNIDADE E FERMENTAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SORO DE LEITE; - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**446019**
49	**01 Kg**	*** <u>LOURO</u>** - INGREDIENTES: FOLHA DE LOURO (FOLHAS LIMPAS E SECAS); - EMBALAGEM/PESO APROXIMADO: **DE 4 A 500 G;** - ACONDICIONAMENTO: SACOS DE POLIETILENO, ÍNTEGROS, ATÓXICOS, RESISTENTES, VEDADOS HERMETICAMENTE E LIMPOS.	**463904**
50	**140 Pct**	*** <u>MACARRÃO / TIPO ESPAGUETE Nº8</u>** - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN - PESO DA EMBALAGEM: 500GR; - EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA; - ASPECTOS: DURO QUEBRAVEL, COR AMARELADO, ODOR E SABOR AGRADÁVEL; - ISENTO DE MATERIAL TERROSO,	**458955**

		SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; - PRAZO DE VALIDADE: 06 MESES EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIA VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	
51	**120 Pct**	*** MACARRÃO / TIPO PARAFUSO** - INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM GLÚTEN. - PESO DA EMBALAGEM: 500GR; - EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA; - ASPECTOS: DURO QUEBRAVEL, COR AMARELADO, ODOR E SABOR AGRADÁVEL; - ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES; - PRAZO DE VALIDADE: 06 MESES EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIA VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**458974**
52	**100 Unid**	*** MAIONESE** - MOLHO DE MESA TIPO: MAIONESE TRADICIONAL FEITO COM ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, OVO PASTEURIZADO, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, AÇÚCAR. SAL, CLORETO DE POTÁSSIO, E DEMAIS COMPONENTES NECESSÁRIOS E NÃO PREJUDICIAIS A SAÚDE. - CONSISTÊNCIA CREMOSA; - COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS, SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS E CONSERVANTES. - PESO DA EMBALAGEM: 500 GR; - ISENTO DE SUJIDADES E INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; - ACONDICIONADA EM FRASCOS PLÁSTICOS; - OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**459658**
53	**40 Kg**	*** MASSA DE LASANHA / CANELLONE** - MASSA PREVEAMENTE COZIDA,	

		FACILITANDO O PREPARO DE LASANHA OU DE CANOLLONE. - PRIMEIRA QUALIDADE; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGENS PLÁSTICAS/500 G; - VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA	**459004**
54	**70 Kg**	*** MANTEIGA COM SAL** - INGREDIENTES: CREME DE LEITE, PASTEURIZADO E SAL (CLORETO DE SÓDIO). - GORDURAS TOTAIS: 8,0G A 8,6G (15% A 16%); - SÓDIO 47MG A 74MG (2% A 3%); - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGENS PLÁSTICAS COM **ATÉ 500 G**; - CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES.	**446393**
55	**12 kg**	*** MANTEIGA SEM SAL** - INGREDIENTE: CREME DE LEITE PASTEURIZADO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. - GORDURAS TOTAIS: 8,2G A 8,5G (15% A 16%); - SÓDIO 0MG (0%); - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGENS PLÁSTICAS **ATÉ 500G** - CONSTAR NA EMBALAGEM: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, LOTE, REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES	**446394**
56	**400 Kg**	*** MARGARINA VEGETAL CREMOSA** - INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E MODIFICADOS, ÁGUA, SAL, SORO DE LEITE EM PÓ, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINAS B (B1, B6 E B12), SELENITO DE SÓDIO (SELÊNIO), VITAMINA A, ESTABILIZANTES: LECITINA DE SOJA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR: SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO, ANTIOXIDANTE: TBHQ E EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, AROMATIZANTE: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTE: BETA CAROTENO. NÃO CONTÉM GLÚTEN - GORDURAS TOTAIS:7,7G A 8,0G (14% A 15%); - SÓDIO 59MG A 60MG (2% A 3%); - EMBALAGEM/CAPACIDADE: **POTE ATÉ 01 KG;** - VALIDADE MÍNIMA: 05 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**616858**
57	**10 Frascos**	***MEL DE ABELHA**	

		- APRESENTAÇÃO: FRASCO OU **SACHÊ DE 500G**, COM TAMPA E LACRE. **- REQUISITOS:** MEL PURO, SEM ADITIVOS, NÃO CRISTALIZADO; - VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES; **RÓTULO** COM CNPJ, VALIDADE, LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/DIPOA OU EQUIVALENTE).	**413364**
58	**50 Pct**	*** MILHO DE CANJICA AMARELA** - INGREDIENTE: CANJICA DE MILHO AMARELA. PRODUTO CONTENDO GENE DE BACILLUS THURINGIENSIS; - BENEFICIADO, POLIDO E LIMPO; - ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - PESO DA EMBALAGEM: 500 G; - ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**459074**
59	**180 Pct**	*** MILHO DE PIPOCA PREMIUM** - INGREDIENTES: MILHO DE PIPOCA PREMIUM; - BENEFICIADO, POLIDO E LIMPO;- ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: SACO PLÁSTICO COM 500 G; - VALIDADE MÍNIMA: 04 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**462122**
60	**120 Latas**	*** MILHO VERDE** - INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. - EMBALAGEM/CAPACIDADE: LATAS OU PACOTES / 2,6 KG , 1,7 KG DRENADO; - VALIDADE MÍNIMA: 16 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**462824**
61	**10 Litros**	*** MOLHO SHOYU (MOLHO DE SOJA)** – MOLHO LÍQUIDO, DE COLORAÇÃO MARROM A MARROM-ESCURA, COM SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, ELABORADO À BASE DE SOJA, ÁGUA, SAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. **EMBALAGEM DE 1 LITRO**, ÍNTEGRA E ADEQUADA PARA ACONDICIONAMENTO DE	**459653**

		ALIMENTOS, CONTENDO INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO, COMPOSIÇÃO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	
62	**15 KG**	*** MOSTARDA MOLHO** - APRESENTAÇÃO: **EMBALAGEM DE 1 KG**, COM TAMPA HERMÉTICA E LACRES DE SEGURANÇA. - INGREDIENTES: MOLHO DE MESA TIPO MOSTARDA TRADICIONAL FEITO COM MOSTARDA, AGUA, VINAGRE, AÇÚCAR, AMIDO, SAL, CONDIMENTOS E DEMAIS COMPONENTES NECESSÁRIOS E NÃO PREJUDICAIS A SAÚDE. - EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO OU PLÁSTICO, RESISTENTE E ADEQUADO PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO, COM TAMPA HERMÉTICA E LACRE DE SEGURANÇA PARA GARANTIR A PROTEÇÃO E INTEGRIDADE DO CONTEÚDO. - VALIDADE: O PRODUTO DEVE TER - VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. - RÓTULO: O RÓTULO DEVE CONTER: o NOME DO PRODUTO: MOSTARDA o COMPOSIÇÃO DETALHADA o VOLUME: 1 KG o CNPJ DO FABRICANTE OU DISTRIBUIDOR o DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE o REGISTRO NA ANVISA OU ÓRGÃO COMPETENTE.	**459669**
63	**1.800 Unid**	*** ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA** - INGREDIENTES: 100% ÓLEO REFINADO DE SOJA GENETICAMENTE MODIFICADA (AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E BACILLUS THURINGIENSIS) - FRASCO DE 900ML - COM AS SEGUINTES CARACTERÍSTICAS: OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL; ISENTO DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; - VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO; - A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS)	**463692**
64	**1Kg**	*** ORÉGANO DESIDRATADO:**	

		- INGREDIENTES: ORÉGANO DESIDRATADO; - DEVE SER CONSTITUÍDO DE FOLHAS, LIMPAS E DESIDRATADAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADO. APRESENTAR COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, ASPECTO, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. - EMBALAGENS: EMBALAGEM DE **100G A 1KG**, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	**463916**
65	**1800 Dúzias**	***OVO BRANCO** - ORIGEM: AVE GALINÁCEA; - PRODUTO FRESCO, TIPO GRANDE (50 G), ÍNTEGRO, TAMANHO UNIFORME E COR BRANCA, PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICO, CASCA LISA, POUCO POROSA, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, SEM RACHADURAS, ISENTO DE PODRIDÃO E FUNGOS; GEMA TRANSLÚCIDA, FIRME, CONSISTENTE, LIVRE DE DEFEITO, OCUPANDO A PARTE CENTRAL DO OVO E SEM GERME DESENVOLVIDO; CLARA TRANSPARENTE, DENSA, FIRME, ESPESSA, LÍMPIDA, SEM MANCHAS OU TURVAÇÃO E INTACTAS; - ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU ISOPOR; - CONTER NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE; - VALIDADE MÍNIMA: 20 DIAS A CONTAR DO ATO DE ENTREGA	**446618**
66	**100 kg**	***POLVILHO AZEDO** - INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA (POLVILHO AZEDO) - OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA; - EMBALAGEM EM PAPEL OU PLÁSTICO, RESISTENTE BEM VEDADA, COM 01KG E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	**481086**
67	**100 kg**	***POLVILHO DOCE** - INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA (POLVILHO DOCE) - OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA; - EMBALAGEM EM PAPEL OU PLÁSTICO, RESISTENTE BEM VEDADA, COM 01KG E	**462474**

		PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	
68	**90Kg**	*** QUEIJO MINAS** - INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO E PASTEURIZADO, SAL (CLORETO DE SÓDIO), SORO FERMENTO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO E COALHO. - PADRÃO MEIA CURA EM FORMA DE LUA. - VALIDADE 04 MESES A PARTIR DA ENTREGA. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS)	**446660**
69	**4 Kg**	*** QUEIJO RALADO** INGREDIENTES: QUEIJO PARMESÃO (LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTICO, COALHO, SAL E CONSERVADORES ÁCIDO SÓRBICO.) NÃO CONTÉM GLÚTEN - TIPO: PARMESÃO; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES/**50 G A 100G;** - EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS INVIOLÁVEIS E SELADOS A VÁCUO. - VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**225848**
70	**4 Kg**	*** REQUEIJÃO CREMOSO** - INGREDIENTES: LEITE, CREME DE LEITE, MANTEIGA, CLORETO DE SÓDIO (SAL), FERMENTO LÁCTEO E ESTABILIZANTES PIROFOSFATO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E DIFOSFATO TRISSÓDICO.- GORDURAS TOTAIS: 4,2 A 9,0G (16% A 21%); - SÓDIO: 114MG A 161MG (5% A 7%); - ASPECTO: PASTOSO, ODOR E SABOR PRÓPRIOS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO/**200G A 400G;** - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO; - VALIDADE MÍNIMA: 50 DIAS CONTADOS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**256542**
71	**3 Kg**	*** SEMENTE DE GERGELIM / CLARO** - INGREDIENTES: SEMENTE DE GERGELIM CLARO- EMBALAGEM DE **200G A 1KG**, COM DIZERES DE ROTULAGEM, DATA DE VALIDADE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. FABRICAÇÃO: MÁXIMO ATÉ 30 DIAS.	**463902**

		VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES.	
72	**250 KG**	*** SAL REFINADO IODADO** - INGREDIENTES CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE (FERROCIANETO DE SÓDIO); - SÓDIO 16% - IODO 19% - EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1kg; - VALIDADE MÍNIMO DE 01 ANO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**461092**
73	**250 Kg**	*** SUCO EM PÓ / CAJU** - SABOR: CAJU; - COM ADIÇÃO DE AÇUCAR; - EMBALAGEM UNITÁRIA/CAPACIDADE:01 KG.; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES; - INGREDIENTES: AÇÚCAR, ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO E TARTÁRICO), AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CAJU), CORANTE INORGÂNICO (DIÓXIDO DE TITÂNIO), ANTIUMECTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO), ESPESSANTES (CARBOXIMETILCELULOSE E GOMA XANTANA) E CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO E AZUL BRILHANTE. **NÃO CONTÉM GLÚTEN** - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**217802**
74	**250 Kg**	*** SUCO EM PÓ / LARANJA** - SABOR: LARANJA; - COM ADIÇÃO DE AÇUCAR; - EMBALAGEM UNITÁRIA/CAPACIDADE:01 KG.; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES; - AÇÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), CORANTE INORGÂNICO (DIÓXIDO DE TITÂNIO), AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE LARANJA), ANTIUMECTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO), ESPESSANTES (GOMA XANTANA E CARBOXIMETILCELULOSE) E CORANTES ARTIFICIAIS AMARELO TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO. - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**295399**
75	**250 Kg**	*** SUCO EM PÓ / LIMÃO**	

		- SABOR: LIMÃO - COM ADIÇÃO DE AÇUCAR; - EMBALAGEM UNITÁRIA/CAPACIDADE:01 KG.; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES; - INGREDIENTES: AÇÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), ANTIUMECTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO), AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE LIMÃO), CORANTE INORGÂNICO (DIÓXIDO DE TITÂNIO), ESPESSANTES (GOMA XANTANA E CARBOXIMETILCELULOSE) E CORANTE ARTIFICIAL AMARELO TARTRAZINA. - NÃO CONTÉM GLÚTEN - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**232360**
76	**250 Kg**	*** <u>SUCO EM PÓ / UVA</u>** - SABOR: UVA - COM ADIÇÃO DE AÇUCAR; - EMBALAGEM UNITÁRIA/CAPACIDADE:01 KG; - VALIDADE MÍNIMA: 10 MESES; - AÇÚCAR, ACIDULANTE (ÁCIDO CÍTRICO), AROMATIZANTE (AROMA ARTIFICIAL DE UVA), ESTABILIZANTE (CITRATO DE SÓDIO), ANTIUMECTANTE (FOSFATO TRICÁLCICO), CORANTE INORGÂNICO (DIÓXIDO DE TITÂNIO), ESPESSANTES (GOMA XANTANA E CARBOXIMETILCELULOSE) E CORANTES ARTIFICIAIS VERMELHO PONCEAU 4 R, VERMELHO BORDEAUX S E AZUL BRILHANTE. - NÃO CONTÉM GLÚTEN - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**295401**
77	**10 Kg**	*** <u>TEMPERO PROFISSIONAL PARA CARNES</u>** - TIPO: EM PÓ; - COMPOSIÇÃO: SAL, COLORÍFICO, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, SALSA, LOURO, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO;- EMBALAGEM/CAPACIDADE APROXIMADA: PACOTE OU POTE**/900 GR A 1,100 KG;** - VALIDADE MÍNIMA: 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	**440791**
78	**60 Kg**	*** <u>TRIGO PARA QUIBE</u>** - GRÃOS LIMPOS E PROCESSADOS; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES/500 G; - EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS E	

		RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO; - ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS; - CONSTAR NA EMBALAGEM: IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE E QUANTIDADE DO PRODUTO; - VALIDADE MÍNIMA: 05 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	**326330**
79	**10 kg**	*** UVA PASSA** - ESCURA; - SEM SEMENTE; - EMBALAGEM/CAPACIDADE: PACOTES/01 KG; - NÃO CONTEM GLÚTEN; - CONSTAR NA EMBALAGEM: DATAS DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE. - VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A PARTIR DA ENTREGA.	**464883**
80	**100 Frascos**	***VINAGRE DE MAÇÃ** - INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇA, ÁGUA E CONSERVANTE INS224. ACIDEZ.4,0%. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **- EMBALAGEM DE 750ml;** - EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA; - ASPECTOS: LÍQUIDO, COR AMARELADO ACASTANHADA, ODOR E SABOR AGRADÁVEL, DOCE E SUÁVEL; - PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO EM RELAÇÃO AO PRAZO CONSTANTE EM CADA EMBALAGEM, APÓS O EFETIVO RECEBIMENTO; - DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIA VIGENTES (ANVISA, SIF E OUTRAS).	**340581**

3.1 - Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme o artigo 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

3.2 - O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme Decreto Municipal n°3.815 de 31/03/2023.

3.3 - O fornecimento desses bens é enquadrado como continuado, pois, a FETI contrata o mesmo objeto anualmente, isto porque, são essenciais para a manutenção da atividade administrativa decorrentes da necessidade permanente e prolongada da obrigação alimentar com seus alunos e jovens aprendizes, nos termos do Estatuto da Fundação - Decreto 5.521 de 14/03/2024.

3.4 - A aquisição dos insumos alimentícios em **lote único** é a alternativa mais adequada à realidade da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021. A FETI prepara diariamente refeições e lanches destinados a

aprendizes, estagiários e alunos, sendo que **os alimentos utilizados no preparo são interdependentes entre si**. Ou seja, a ausência de um único item pode inviabilizar a produção completa das refeições, comprometendo o atendimento alimentar oferecido aos beneficiários da instituição. Assim, a separação por itens ou grupos de itens pode resultar em entraves operacionais e no não cumprimento da finalidade do fornecimento. Importante destacar que o Decreto Municipal nº 1.489, de 17 de janeiro de 2018**,** que estabelece e constitui o Estatuto da FETI, determina em seu art. 2º, inciso X**,** como uma das competências da Fundação, o fornecimento de alimentação aos seus atendidos. Tal atribuição reforça a necessidade de garantir regularidade, continuidade e qualidade nesse serviço essencial. A aquisição em lote único é vantajosa porque os produtos vêm em embalagens padronizadas, tornando o fracionamento inviável. Ter um único fornecedor facilita a comunicação, agiliza reposições e reduz custos, garantindo melhores preços, competitividade e eficiência no processo. Dessa forma, a adoção do lote único não apenas atende aos princípios da administração pública — legalidade, eficiência, economicidade e interesse público — como também assegura a continuidade e a qualidade do fornecimento das refeições na FETI, reforçando a responsabilidade da instituição com a nutrição e o bem-estar de seus alunos.

3.6 - Os produtos de insumos alimentícios deverão ser entregues em condições de conservação adequadas, devidamente embalados, sem rasuras, sem amassados e livre de quaisquer danos que possam comprometer sua integridade e qualidade.

3.7 - O fornecedor deverá garantir/validade a qualidade dos produtos pelo prazo mínimo correspondente à validade de cada item, contados a partir da data de entrega do produto/objeto.

4) ÓRGÃO SOLICITANTE E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 - Da dotação orçamentária quando formalizado o contrato.

04.29.10.04.122.0401.8001.339030 – Ficha 2.119 - Fonte 1.501

5) DAS CONDIÇÕES, PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA

5.1 - O contrato terá início a partir da data de assinatura do Termo de Contrato e sua publicação, emissão da Ordem de Fornecimento e Nota de Empenho; expedidas pelo titular da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI ou preposto por ele designado, a qual será de total responsabilidade e risco da CONTRATADA.

5.2 - Os materiais/produtos deverão ser entregues/instalados, **conforme pedido de compras, a ser enviado via e-mail**, sendo que a CONTRATADA vencedora do certame deverá atender o referido pedido em no máximo **10 (dez) dias**, contados do recebimento do e-mail.

5.2.1 - Os materiais/produtos deverão ser entregues na sede da Fundação, à **Rua Major Eustáquio nº 790 - Bairro São Benedito - Uberaba (MG) ou em outro lugar determinado pela FETI**, **conforme necessário**, de Segunda-feira à Sexta-feira, nos horários: 08:30 às 10:40 horas / 13:00 às 16:30 horas.

* **Telefone/contato: (34) 3352 3520**
* **e-mail: departamentodeplanejamento@uberaba.mg.gov.br**

Os materiais serão recebidos conforme art. 140 da Lei nº 14.133/2021;II- Em se tratando

de compras:
a) **provisoriamente**, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) **definitivamente**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais. Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiver em desacordocom o solicitado.

5.2.2 - Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a)responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.2.3 - Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordocom as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.2.4 - Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

5.2.5 - O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade dacontratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

6) DO GESTOR E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

6.1 - 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 responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, em conformidade com o art.115da Lei nº 14.133/2021.

6.2 - A aquisição/fornecimento e ou serviço, objeto do presente Termo de Referência, será acompanhado e fiscalizado por servidores, devidamente designados pelo CONTRATANTE, denominado fiscal, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização de eventuais faltas e/ou defeitos constatados ou, ainda, comunicando aos seus superiores quando as providências ultrapassarem os limites de sua competência para a adoção das providências cabíveis, conforme o disposto no art. 117, da Lei n°14.133/2021.

6.3 - Gestor e Fiscal:

- **Gestor: Rosângela de Andrade Almeida Fernandes – Matricula: 630**
- **Fiscal: Ralph de Castro – Matricula: 50679**

6.4 – A declaração de anuência de designação de gestor e fiscal do contrato encontra-se em anexo a este termo.

6.4.1 - O gestor será competente para exercer as seguintes funções:

I - Requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;

II - Acompanhar o procedimento licitatório;

III - dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;

IV - Emitir Ordem de Fornecimento;

V - Controlar o prazo de vigência do contrato;

6.4.2 - Os fiscais serão competentes para exercerem as seguintes funções:

I - Ler atentamente o contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

II - Esclarecer dúvidas do preposto/representante do Contratado que estiverem sob a sua alçada;

III - verificar se a entrega está acontecendo conforme o pactuado;

IV - Fiscalizar o cumprimento das cláusulas do contrato, comunicando ao gestor as irregularidades.

V – Acompanhar de forma integral a execução/entrega.

6.5 - A Contratante deverá manter atualizado o nome do responsável pela fiscalização da execução do serviço, do gestor e do fiscal do contrato.

6.6 - A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados.

6.7 - A atualização, caso seja necessária, será realizada por ato normativo próprio, nos termos do artigo 136, da Lei Federal n° 14.133/2023.

6.8 – O prazo para o recebimento provisório do objeto do contrato pelo fiscal será de 15 (quinze) dias a contar da comunicação do término da execução pela contratada.

6.9 - O prazo para o recebimento definitivo do objeto do contrato pelo gestor será de 90 (noventa) dias a contar do encerramento do prazo do recebimento provisório.

6.10 - 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 responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, em conformidade com o art.115 da Lei nº 14.133/2021.

6.10.1 - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo (s) fiscal (is) docontrato, ou pelos respectivos substitutos, em conformidade com o art.117 da Lei nº14.133/2021.

6.10.2 - O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário àregularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, art.117, §1.

6.10.3 - O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapassesua competência, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º.

7) DO CONTRATO

7.1 - A licitante vencedora terá o prazo de até **05 (cinco) dias**, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar e assinar o contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

7.2 - O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da empresa vencedora e, prévio aceita pela Administração.

7.3 - O aceite e assinatura do contrato pela empresa vencedora implica no reconhecimento de que:

a) O Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos.

b) O contratado está ciente que, durante toda a vigência do contrato, deverá cumprir suas obrigações de acordo com sua proposta, condições, especificações, quantidade, prazos e valores estabelecidos na sessão pública da licitação ou compra direta.

c) O prazo de execução do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser PRORROGADO.

7.4 - A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como avaliação jurídica e constitutiva da empresa.

7.5 - O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

7.6 - A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

7.7 - A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

7.8 - A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.

7.9 - A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

7.10 - O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

7.10.1 - Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

7.10.2 - Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

7.10.3 - Indenizações e multas.

7.11 - A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

7.12 - A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

7.13 - 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.

7.14 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7.16 - As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos.

7.17 - Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8) DA GARANTIA DO CONTRATO

8.1 - Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

9) GARANTIA DOS MATERIAIS / PRODUTOS

9.1 - O prazo de garantia dos produtos/materiais é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

9.2 - Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

9.3 - Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até **05 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de retirada dos materiais/produtos das dependências da Administração pelo Contratado.

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

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

9.6 - A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

10) DA POSSIBILIDADE DA RESCISÃO DO CONTRATO

10.1 - A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar, além das penalidades especificas, a sua rescisão, com as consequências contratuais e legais;

10.2 - Constituem motivo de rescisão, estipulada e prevista em NLLC 14.133/21 art. 137a 139.

11) DA AMOSTRA

11.1- Não haverá exigência de apresentação de amostras para os objetos deste Termo de Referência.

12) DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1- Solicitar à CONTRATADA o fornecimento/aquisição e/ou prestação de serviços, indicando o dia de entrega e/ou início dos serviços, com a emissão da respectiva Ordem de Serviço.

12.2- Sem prejuízo do integral cumprimento de todas as demais obrigações decorrentesdo contrato, cabe à contratante:

12.2.1 - Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suasobrigações dentro das normas e condições deste procedimento;

12.2.2 - Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais fornecidos em desacordo com asobrigações assumidas pelo fornecedor;

12.2.3 - Efetuar o pagamento nas condições pactuadas;

12.2.4 - Comunicar à Contratada sobre possíveis irregularidades observadas nos materiais, para imediata substituição;

12.3 - Exercer a fiscalização da execução do objeto na forma prevista pela Legislação competente.

12.4 - Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante contratado.

12.5 - Proceder às advertências, multas e demais comunicações legais pelo descumprimento dos termos.

13) DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1- **Os produtos serão solicitados conforme as necessidades e pedidos da Fundação - FETI**, devendo a licitante vencedora emitir a Nota Fiscal, contendo o detalhamento do objeto.

13.2 - Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização e supervisão, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às determinações efetuadas;

13.3 **- Não subcontratar, ceder ou transferir,** o protocolo da nota fiscal, que deverá ser feito no Departamento de Planejamento, Projetos e Convênios, da Fundação.

13.4 - Garantir a qualidade dos materiais dentre o prazo mínimo de cada produto.

13.4.1 - Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos, causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por dolo ou culpa, na execução do contrato, bemcomo, por qualquer que venha a ser causados por seus prepostos, em idênticas hipóteses;

13.4.2 - A contratada se obriga a reconhecer os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista na Lei 14.133/2021;

13.4.3 - A CONTRATADA comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos materiais fornecidos, bem como, efetuar a substituição, e totalmente às suas expensas de qualquer serviço fornecido fora das especificações constantes da proposta apresentada;

13.4.4 - Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários, decorrentes a aquisição, respondendo pelos mesmos nos termos da Lei 14.133/2021;

13.4.5 - Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o contrato, sem prévia e expressaanuência da CONTRATANTE;

13.4.6 - Assumir inteira responsabilidade pela execução do contrato e efetuá-lo de acordo com as especificações constantes da proposta e/ou instruções do contrato;

13.4.7 - Comunicar imediatamente, por escrito, a CONTRATANTE, através da fiscalização do contrato, qualquer anormalidade verificada;

13.4.8 - Fornecer, sempre que solicitado pela contratante, os esclarecimentos e as informações técnicas pertinentes ao fornecimento dos materiais.

13.4.9 - Os Materiais deverão estar em suas respectivas embalagens originais, se cabível, com indicação da marca na embalagem e ou no próprio instrumento,com data de validade visível, bem como das demais características que possibilitem a correta identificação dos mesmos.

14) DA HABILITAÇÃO

14.1 - Para fins de habilitação na presente contratação, serão exigidos os seguintes documentos:

14.1.1 - Habilitação jurídica:

a) Registro comercial, no caso de empresário individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em setratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de

eleição de seus administradores;

c) o constitutivo/contrato social, no caso de sociedades simples, acompanhado de prova de diretoria em exercício;

14.1.2 - Regularidade fiscal, social e trabalhista:

a) - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda **(CNPJ)**;

b) - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **(FGTS)**, emitida pela Caixa Econômica Federal em vigor;

c) - 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;

d) - Certidão Negativa de Débito ou Positiva com Efeito de **Negativa Unificada**, referente aos tributos federais e contribuições previdenciárias;

e) - Certidão Negativa de Débito ou Positiva com Efeito de Negativa com a Fazenda Pública **Estadual**;

f) - Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de **Negativa com o município** da CONTRATADA;

g) - Declaração, firmada pela contratada de que não possui em seu quadro funcional menores de dezoito anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos catorzes.

h) - CNH ou RG (sócio administrador)

i) - Comprovante de endereço.

j) - Alvará da Vigilância Sanitária;

14.2 - Declarações e outros documentos:

a) Declaração de que a CONTRATADA cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei eem outras normas específicas.

14.3 - Para qualificação técnica, o licitante deverá comprovar capacidade para entrega dos materiais/produtos em relação à características, quantidades e prazos compatíveis com os materiais e Alvará da Vigilância Sanitária.

15) DO PAGAMENTO

15.1- Os produtos serão solicitados CONFORME NECESSIDADE DA FETI, devendoa contratada emitir a Nota Fiscal, contendo o detalhamento dos materiais.

15.2 - O pagamento será efetuado após a liquidação da despesa, por meio de ordem bancária, através do Banco do Brasil, até o **10º (décimo) dia após o protocolo da nota fiscal**, que deverá ser feito no Departamento de Compras da Fundação.

15.3 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15.4 - **Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.**

15.5 - Deverão estar incluídas, no preço do serviço, todas as despesas, sem quaisquerônus para a Fundação, tais como frete, carga, descarga, tributos e quaisquer outros queincidam sobre a avença.

15.6 - A Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) deverá ser enviada através de arquivo eletrônicoao e-mail: departamentodeplanejamento@uberaba.mg.gov.br, todavia, as mercadoriasserão encaminhadas juntamente com o DANFE - Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica.

15.7 - Caso a empresa seja domiciliada neste Município, a mesma deverá apresentar aCNDM - Certidão Negativa de Débitos Municipais do Município de Uberaba (MG), sob pena de retenção do pagamento até que solucione a questão.

15.8 - A nota fiscal só será liberada quando os materiais da contratada estiver em totalconformidade com as especificações.

15.9 - NÃO HAVERÁ NENHUM REAJUSTE NO PERÍODO CONTRATUAL.

16) DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 - Nos casos de atrasos injustificados ou inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos com a Administração aplicar-se-ão as sanções administrativas estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, Artigo 155 A 163.

16.2 - O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

16.3 - Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.3.1 - A sanção de advertência prevista na alínea "a" do item 14.3, será aplicada quando houver a inexecução parcial do contrato e/ou instrumento equivalente, de pequena relevância e a critério do MUNICÍPIO, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

16.3.1.1 - A apuração de responsabilidade por infrações passíveis da sanção alínea "a" se dará em processo administrativo sumaríssimo, facultando-se a defesa do licitante ou contratado no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da ciência (artigo 285 do Decreto Municipal 3.815/2023).

16.3.2 - A multa de que trata a alínea "b" do item 14.3, poderá ser aplicada em qualquer uma das infrações descritas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, e não poderá ser inferior a 0,5%(cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e/ou instrumento equivalente.

16.3.3 - O impedimento de licitar e contratar previsto na alínea "c" do item 14.3, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

16.3.3.1 - Aplicada a penalidade de que trata o subitem anterior, ficará o responsável impedido de licitar ou contratar com a Administração Direta e Indireta do MUNICÍPIO, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

16.3.3.2 - As hipóteses para aplicação da penalidade prevista na alínea "c" do item 16.3, estão elencadas no artigo 278 do Decreto Municipal 3.815/2023.

16.3.4 - A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar - alínea "d" do item 14.3 – será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo.

16.3.4.1 - Aplicada a penalidade de que trata o subitem anterior ficará o responsável impedido de licitar ou contratar com a Administração Direta e Indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

16.4 - Somente a sanção estabelecida na alínea "d" do item 16.3 será precedida de análise jurídica da Fundação.

16.5 - As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 16.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa prevista na alínea b.

16.5.1 - A multa que se refere a alínea "b" do item 16.3, uma vez aplicada e para efeito de cobrança, será automaticamente deduzida do pagamento a que fizer jus o licitante penalizado.

16.5.2 - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela FUNDAÇÃO ao licitante penalizado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando essa existir, ou será cobrada judicialmente.

16.5.3 - A aplicação das sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 16.3, previstas no artigo 270 do Decreto Municipal nº 3.815/2023, requererá a instauração de processo de responsabilização, de que trata o artigo 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser conduzido pela Comissão Processante.

16.6 - A aplicação das sanções previstas no item 16.3, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a FUNDAÇÃO.

16.7 - O atraso injustificado na execução do objeto sujeitará o licitante à multa demora, na forma prevista neste instrumento.

16.7.1 - A aplicação de multa de mora não impedirá que a FUNDAÇÃO a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato ou instrumento equivalente com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

16.8 - É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a FUNDAÇÃO, quando da aplicação de penalidade, desde que atenda o determinado no artigo 163 da Lei Federal nº14.133/2021.

16.9 - A competência para determinar a instauração do processo administrativo, julgamento e aplicação das sanções administrativas serão das seguintes autoridades:

I. A sanção de advertência será do gestor do contrato ou da autoridade máxima do órgão ou entidade Municipal;

II. As sanções de multa e impedimento de licitar e contratar, serão do Controlador-Geral do Município ou da autoridade máxima da entidade municipal, quando for o caso;

III. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será da autoridade máxima do órgão ou da entidade municipal, sendo que, neste caso, no âmbito da Administração Direta, a instauração e o processamento serão feitos no jurídico da FUNDAÇÃO e, ao final, remetidos os autos para julgamento pela Autoridade Máxima do órgão.

16.10 - Aplicada a penalidade de que trata o subitem anterior, ficará o responsável impedido de licitar ou contratar com a Administração Direta e Indireta do MUNICÍPIO, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

17) DO CRITÉRIO DE REAJUSTAMENTO E REEQUILIBRIO

17.1 - O presente contrato é firmado por 12 meses, podendo ser **prorrogado**.

17.1.1 - Conforme prevê o art. 3º da Lei Federal nº 10.192/2001, Decreto Municipal nº 3.815/2023 e NLLC 14.133/21.

17.1.2 - Caberá ao contrato firmado **prorrogáveis** os seguintes criterios para reajuste e reequilibrio:

17.2 - O critério de reajuste será definido nos termos do art. 25, §7º da Lei 14.133/21, na qual os preços contratados serão reajustados monetariamente com base no Indice adequado para cada caso, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

17.3 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de 01 (um) ano, a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

17.4 - Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação em vigor.

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

17.6 - O reajuste será realizado por apostilamento.

17.7 - Do Reequilíbrio Econômico-Financeiro.

17.7.1 - Com fundamento no disposto pelo art. 124, II, "d" da Lei 14.133/2021, o valor do contrato poderá ser alterado para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, respeitada, em qualquer caso, a repartição de risco estabelecida no contrato.

17.7.2 - Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser instruídos com documentos que comprovem a ocorrência de algumas das situações previstas pelo item anterior.

17.7.3 - Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser apreciados pela administração, a qual deve emitir decisão ou instrumento equivalente, expedido pelo setor competente, por meio do qual é certificado se o fato ou ato ocorrido repercutiu nos preços pactuados no contrato.

17.7.4 - Na análise dos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro não deve ser avaliada a margem

de lucro da empresa, mas sim se o fato superveniente é capaz de trazer impactos financeiros que inviabilizem e/ou impeçam a execução do contrato pelo preço firmado inicialmente.

17.7.5 - Nos casos de revisão de preços, poderão ser concedidos, caso haja motivo relevante, que importe na variação substancial do custo de execução do serviço junto ao distribuidor, devidamente justificado e demonstrado pela Contratada.

17.7.6 - Somente haverá revisão de valor quando o motivo for notório e de amplo conhecimento da sociedade, não se enquadrando nesta hipótese simples mudança de fornecedor ou de distribuidora por parte da CONTRATADA.

17.7.7 - O reequilíbrio será promovido levando-se em conta apenas o remanescente a ser executado, e não servirá, em hipótese alguma, para ampliação de margem de lucro.

17.7.8 - A Contratante terá o dever de explicitamente emitir decisão sobre os requerimentos de reajuste e reequilíbrio, no prazo de 01 (um) mês, contado da conclusão da instrução do requerimento.

Uberaba 08 de setembro 2026

Atenciosamente,

_____
Ralph de Castro - Fiscal
Nutricionista – FETI - Matricula: 50679

_____
Rosângela de Andrade Almeida Fernandes - Gestor
Diretora do Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios – FETI – Matricula: 630

_____
Profª Sônia Manzan
Presidente FETI – Ordenadora
Decreto: Nº 0039/2025

ANEXO I

DECLARAÇÃO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

DECLARO, que estou ciente quanto a minha indicação como gestor e fiscal da presente demanda, assim como estou ciente das atribuições inerentes a essa designação, e que realizarei a fiscalização/gestão de acordo com o Termo de Referência, Lei, o Edital, seus anexos e outras normas aplicáveis, sob pena de procedimentos disciplinares aplicáveis.

Uberaba 08 de setembro 2026.

Gestor:	Fiscal:
Rosângela de Andrade Almeida Fernandes Matricula: 630 Diretora do Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios - FETI	Ralph de Castro Matrícula:50679 Nutricionista

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1 – INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 Contratação de empresa especializada para o fornecimento de **INSUMOS ALIMENTÍCIOS** para atender às demandas da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. Renê Barsam - FETI, que incluem refeições como almoço, café da manhã, tarde e lanche para os alunos, estagiários e aprendizes (que compreende a Iniciação Profissional – Curso Técnico em Administração – Escola Chicão, e o Programa do Bem Estar do Menor – PROBEM e alunos de cursos de qualificação). Além disso, busca-se atender às demandas da FETI nas ações da Prefeitura de Uberaba.

Setor Requisitante: Seção de produção / Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento, Orçamentos Controle de Contratos e Convênios - FETI

Equipe de Planejamento da Contratação:
Ralph de Castro - Matricula 50679
Rosângela de Andrade Almeida Fernandes - Matricula 630

Normas aplicáveis: NLLC - Lei Federal 14.133 de 01/04/2021

2 – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

Da descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada

2.1 NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O interesse público deste trabalho é abordar a carência alimentar e seus impactos no desenvolvimento de alunos, estagiários e jovens aprendizes, por meio da oferta de lanches e alimentos que atendam às suas necessidades nutricionais e contribuam para o seu bem-estar geral. Muitos deles dependem das refeições fornecidas neste ambiente, seja pela falta de tempo para o deslocamento entre trabalho e escola, seja pela escassez de alimentos em casa. Destacamos que, conforme previsto na Constituição Federal de 1988, Artigo 1º, Inciso III, a dignidade da pessoa humana é um princípio fundamental, o que exige condições mínimas para uma existência adequada, honrada e digna em todos os aspectos.

De acordo com a Constituição Federal a alimentação é assegurada como direito prioritário:

"Art. 227. É dever da família, da sociedade e do Estado assegurar à criança, ao adolescentee ao jovem, com absoluta prioridade, o direito à vida, à saúde, à alimentação, à educação, ao lazer, à profissionalização, à cultura, à dignidade, ao respeito, à liberdade e à convivência familiar e comunitária, além de colocá-los a salvo de toda forma de negligência, discriminação, exploração, violência, crueldade e opressão. (Redação dada Pela Emenda Constitucional nº 65, de 2010) ".

Dado o papel social exercido pela FETI, a alimentação dos jovens aprendizes foi assegurada pelo Estatuto da Fundação, Decreto Nº 1489, de 17 de janeiro de 2018.

Por meio deste estudo, temos por objetivo enfatizar os requisitos essenciais para o fornecimento de insumos alimentícios destinados à distribuição de refeições (café, almoço e lanches) para os alunos, estagiários e jovens aprendizes da FETI. Além disso, visamos garantir a conformidade rigorosa com as normas de higiene e segurança alimentar, com o propósito de assegurar a qualidade e a integridade dos alimentos servidos. Nossa intenção é não apenas garantir a alimentação adequada desses indivíduos, mas também promover um ambiente alimentar saudável e seguro, que contribua para o bem-estar e desenvolvimento positivo de todos os envolvidos.

Há mais de 20 (vinte) anos a alimentação dos jovens aprendizes é fornecida pela FETI como medida de redução das desigualdades sociais, combate à fome e à pobreza.

A Fundação de Educação de Ensino Técnico Dr Renê Barsam - (FETI), localizada em Uberaba (MG), na Rua Major Eustáquio, nº 790, Bairro São Benedito, possui uma estrutura física adequada e suficiente para atender às demandas relacionadas ao armazenamento de insumos alimentícios, incluindo carnes e seus derivados, bem como para a preparação e distribuição de refeições. A infraestrutura disponível permite realizar as atividades necessárias para garantir uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades dos jovens, conforme mencionado neste Estudo Técnico. Ademais, a FETI está comprometida em cumprir com as normas sanitárias e de segurança alimentar, visando proporcionar um ambiente propício para a preparação e consumo de alimentos de qualidade.

A Unidade de Alimentação, sob a gestão dedicada do setor responsável da FETI, opera como um serviço integral, assumindo a responsabilidade total desde a contratação de pessoal até a distribuição das refeições. Oferecemos aos alunos, estagiários e jovens aprendizes uma variedade de refeições, incluindo café da manhã, almoço e lanche da tarde. Além disso, temos a previsão de fornecer lanche noturno, ajustando conforme o número de discentes e o turno do curso, bem como para eventos e ações sociais. A elaboração dos cardápios deve seguir componentes ligados a alimentação, quantidade para atender as necessidades energéticas, qualidade dos alimentos que devem conter nutrientes essenciais ao funcionamento do organismo, adequação de acordo com as necessidades individuais no momento da vida em que se encontra associado as condições sociais, econômicas e culturais da população. Por fim, a harmonia das composições deve ser suficiente não apenas em calorias e nutrientes como também deve manter uma relaçãode proporcionalidade entre eles. Todas essas adequações são respaldadas pelo Guia Alimentar para População Brasileira que tem como propósito contribuir para a orientação de práticas alimentares que visem a promoção a saúde e a prevenção de doenças relacionadas à alimentação. Todo planejamento tem como objetivo contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar dos alunos, estagiários e jovens aprendizes, bem como pela promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis. Da mesma forma, a formulação do cardápio dos lanches segue os mesmos parâmetros em sua elaboração. A instituição conta com uma cozinha própria e adequada para a produção das refeições, além de uma padaria destinada à elaboração de lanches na FETI. Ambas as áreas utilizam insumos provenientes de contratos relacionados, garantindo que os materiais requisitados atendam amplamente às diversas necessidades do processo de produção, desde a sua concepção até o fornecimento aos alunos, estagiários e jovens aprendizes.

Esta demanda destaca a imperativa necessidade de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas com a cultura regional, e seguras para os alunos, estagiários e jovens aprendizes da instituição. O objetivo primordial é contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, promovendo, assim, a formação de hábitos alimentares saudáveis.

2.2 ESTIMATIVA DA DEMANDA

2.2.1 As quantidades a serem adquiridas foram estimadas com base na série histórica de consumo realizada em 2025. Para o exercício de 2026, considera-se um acréscimo de 20% em relação ao consumo verificado no ano anterior, proporcional ao aumento previsto no número de atendidos e nas atividades realizadas. A representação gráfica dessa proporção está disponível no detalhamento da solução escolhida (4). Os bens de consumo necessários, bem como suas respectivas especificações mínimas, estão consignados na tabela mencionada no item 2.3.

Diante da solicitação de insumos alimentícios, apresentaremos as estimativas previstas para o fornecimento de refeições destinadas aos alunos, estagiários, aprendizes, extras e eventos/ações sociais atendidos pela Fundação. Os detalhes estão descritos na tabela abaixo:

A tabela representa uma média dos alunos, estagiários, aprendizes, extras e eventos/ações sociais, bem como os horários em que as refeições são servidas.

Média de alunos, estagiários e aprendizes	**Café , Lanche e Almoço**
	Café da manhã / Horário
650	09h00 às 09h15
	Almoço / Horário
	11h15 às 13h15
	Café da tarde / Horário
	15h10 às 15h25
	Lanche / Noite
	18h30 às 18h45

Media das quantidades de **refeições** / alunos, estagiários e aprendizes			
Dia	**Semanal**	**Mensal**	**Anual**
2.600	13.000	52.000	624.000

Média de refeições/extras	**Café e Lanche**
	Café da manhã / Horário
80	09h00 às 09h15
	Café da tarde / Horário
	15h10 às 15h25
	Lanche / Noite
	18h30 às 18h45

Media das quantidades de **refeições/extras**			
Dia	**Semanal**	**Mensal**	**Anual**
240	1.200	4.800	57.600

Eventos e Ações Social
Média de 1.360 lanches

Quantitativo Anual de refeições

Aproximadamente: **682.960 COM PREVISÃO DE + 20% DE ACRECIMO**

Atualmente, os materiais de INSUMOS ALIMENTÍCIOS mencionados no presente Estudo Técnico Preliminar estão sendo fornecidos para a instituição através de Pregão Eletrônico, conforme descrito abaixo:

A) Contratação de empresa especializada para o fornecimento de **INSUMOS ALIMENTÍCIOS** para atender às demandas da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. Renê Barsam - FETI, que incluem refeições como almoço, café da manhã, tarde e lanche para os alunos, estagiários e aprendizes (que compreende a Iniciação Profissional – Curso Técnico em Administração – Escola Chicão, e o Programa do Bem Estar do Menor – PROBEM e alunos de cursos de qualificação).
Vencimento: 03/10/2025
Modalidade: Pregão Eletrônico nº 03/2025 (Vigência da Lei 14.133/2021)

Considerando o término do prazo de vigência do contrato estabelecido e a revisão detalhada das necessidades alimentares atualizadas, torna-se imperativo e de suma importância proceder com diligência para iniciar um novo processo de fornecimento de insumos alimentícios, conforme delineado meticulosamente no item 2.3 do documento em questão.

2.3 - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento da Administração

A presente aquisição de insumos alimentícios, prevista no **Plano de Contratações Anual (PCA) de 2026**, visa atender às demandas da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. René Barsam – FETI, incluindo a produção diária de refeições para alunos, estagiários e aprendizes dos programas Iniciação Profissional – Curso Técnico em Administração – Escola Chicão, Programa do Bem-Estar do Menor (PROBEM) e cursos de qualificação. Também busca suprir ações da FETI na Prefeitura de Uberaba. A despesa possui adequação orçamentária e financeira à Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias do Município.

2.4 - Descrição dos requisitos da potencial contratação

O objeto de contratação de empresa especializada para fornecimento de **insumos alimentícios** para atender as demandas da Fundação, incluindo refeições como almoço, café da manhã, tarde e lanche para alunos, estagiários e aprendizes.

Fornecimento de insumos alimentícios variados, seguindo as especificações detalhadas no Termo de Referência, documento subsequente, considerando o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade.

As projeções de consumo, detalhando insumos e quantidades, estão apresentadas na tabela a seguir:

Das Especificações

Considere-se o quantitativo baseado nos contratos anteriores e levantamento com os profissionais envolvidos que utilizam os itens, diante das necessidades dos mesmos, **por 12 meses**, conforme discriminado a seguir:

LOTE 1
INSUMOS ALIMENTÍCIOS

Item	Quant./Unid.	Especificações
1	40 Kg	*ACHOCOLATADO EM PÓ
2	1 Kg	*AÇAFRÃO DA TERRA (CÚRCUMA) EM PÓ
3	8 kg	* AÇÚCAR DE CONFEITEIRO
4	1.500 kg	* AÇÚCAR CRISTAL
5	40 kg	* AÇÚCAR REFINADO
6	30 Pct.	* ÁGUA MINERAL SEM GÁS
7	15 Pct.	* ÁGUA MINERAL COM GÁS
8	60 Pct.	* AMENDOIM / 1ª QUALIDADE TORRADO
9	70 Pct	* AMIDO DE MILHO
10	3.000 kg	* ARROZ AGULINHA TIPO 1
11	40 Frascos	* AZEITE DE OLIVA
12	400 Pct	* BATATA FRITA PALHA PROCESSADA TRADICIONAL
13	15 Unid	* BICARBONATO DE SÓDIO
14	320 Pct	*BISCOITO MAISENA
15	850 Ptc	* CAFÉ – MOÍDO
16	35 caixas	* CALDO DE CARNE
17	35 caixas	* CALDO DE GALINHA
18	35 caixas	* CALDO DE LEGUMES
19	40 Litros	*CHANTILLY TRADICIONAL

20	30 kg	* CHOCOLATE EM GOTAS
21	50 kg	* CHOCOLATE EM PÓ
22	150 Pct	* CHOCOLATE GRANULADO
23	150 Pct	* COCO RALADO
24	35 Kg	* COLORÍFICO
25	100 litros	* CREME DE LEITE
26	10 Kg	* CREME DE CEBOLA
27	15 Kg	* DOCE DE LEITE SIMPLES
28	2 kg	* ERVA-DOCE
29	25 Latas	* ERVILHA VERDE EM CONSERVA
30	5 Frascos	* ESSÊNCIA DE ABACAXI
31	10 Frascos	* ESSÊNCIA DE BAUNILHA
32	5 Frascos	* ESSÊNCIA DE MORANGO
33	200 Kg	* EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO
34	30 Kg	* FARINHA DE MANDIOCA
35	40 Kg	* FARINHA DE MILHO BIJU
36	1.000 kg	FEIJÃO CARIOQUINHA tipo 01.
37	220 kg	* FEIJÃO PRETO tipo 01
38	15 Pct	* FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO;
39	100 Unid	* FERMENTO QUÍMICO
40	5 kg	* FRUTAS CRISTALIZADAS
41	100 kg	* FUBÁ DE MILHO
42	10 Unid.	* GELATINA / SEM SABOR
43	15 kg	* GOIABADA
44	25 kg	* KETCHUP
45	250 latas	* LEITE CONDENSADO

46	15 Frascos	* LEITE DE COCO
47	1.600 Unid	* LEITE UHT INTEGRAL
48	90 kg	* LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO
49	01 kg	* LOURO
50	140 Pct	* MACARRÃO / TIPO ESPAGUETE Nº8
51	120 Pct	* MACARRÃO / TIPO PARAFUSO
52	100 Unid	* MAIONESE
53	40 kg	* MASSA DE LASANHA / CANELLONE
54	70 kg	* MANTEIGA COM SAL
55	12 kg	* MANTEIGA SEM SAL
56	400 kg	* MARGARINA VEGETAL CREMOSA
57	10 Frascos	* MEL DE ABELHA
58	50 Pct	* MILHO DE CANJICA AMARELA
59	180 Pct	* MILHO DE PIPOCA PREMIUM
60	120 Latas	* MILHO VERDE
61	10 litros	*MOLHO SHOYU (MOLHO DE SOJA)
62	15 kg	*MOSTARDA MOLHO
63	1.800 Unid	* ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA
64	1 Kg	* ORÉGANO DESIDRATADO
65	1.800 Dúzias	*OVO BRANCO
66	100 Kg	* POLVILHO AZEDO
67	100 Kg	* POLVILHO DOCE
68	90 Kg	* QUEIJO MINAS
69	4 Kg	* QUEIJO RALADO
70	4 Kg	* REQUEIJÃO CREMOSO
71	3 Kg	* SEMENTE DE GERGELIM / CLARO

72	**250 Kg**	*** SAL REFINADO IODADO**
73	**250 Kg**	*** SUCO EM PÓ / CAJU**
74	**250 Kg**	*** SUCO EM PÓ / LARANJA**
75	**250 Kg**	*** SUCO EM PÓ / LIMÃO**
76	**250 Kg**	*** SUCO EM PÓ / UVA**
77	**10 Kg**	*** TEMPERO PROFISSIONAL PARA CARNES**
78	**60 Kg**	*** TRIGO PARA QUIBE**
79	**10 kg**	*** UVA PASSA**
80	**100 Frascos**	***VINAGRE DE MAÇÃ**

3 – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

3.1 LEVANTAMENTO DE MERCADO

A Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr Renê Barsam - FETI mantém um contrato vigente para o fornecimento de insumos alimentícios, conforme estipulado no item 2.2.1 (LETRA A) de nossas diretrizes.

Este contrato é essencial para garantir a continuidade do fornecimento de lanches, café e almoço para nossos alunos, estagiários e jovens aprendizes. Reconhecemos a importância vital desses alimentos para sustentar as atividades diárias, bem como para promover um ambiente propício ao aprendizado e ao crescimento.

É fundamental assegurar que nossos alunos, estagiários e jovens aprendizes recebam o suporte nutricional necessário para sustentar seus estudos, trabalhos e desenvolvimento pessoal. **Interrupções** no fornecimento de alimentos podem prejudicar não apenas o conforto, mas também o desempenho acadêmico e o bem-estar de nossa comunidade.

Dada a presença de vários fornecedores no mercado que oferecem os materiais desejados, reconhecemos a importância de realizar um levantamento de preços de mercado.

O levantamento de preço/mercado visa avaliar as possíveis soluções e restrições de mercado.
A escolha da modalidade será avaliada pelo Departamento de Licitação, seguindo as normas da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal de Uberaba nº 3.815/2023. O critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto. Diante do exposto, constata-se a presença de várias empresas habilitadas a fornecer os materiais a serem adquiridos, em conformidade com os critérios estipulados neste documento.

Para fins de orçamentação e análise de vantajosidade da solução, a Fundação usará os parâmetros previstos na Lei nº 14.133/2021, Art. 23, parágrafo § 1º, inciso I, II, III, IV e V; e Decreto Municipal de Uberaba nº 3.815/2023, Art. 45, inciso I e II III, IV e V Art. 5°. Da IN n º 65, de 2021. Buscando verificar a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados. Ao conduzir uma pesquisa de preços, a administração pública demonstra transparência e assegura que o processo de compra seja conduzido de forma justa e aberta, conforme os princípios da administração pública.

QUADRO DE SOLUÇÕES		
	TIPO DE SOLUÇÃO	***DESCRIÇÃO***
1	**SOLUÇÃO 01**: Fornecimento de gêneros alimentícios e preparo pela equipe especializada FETI.	A FETI procederia ao fornecimento de Insumos Alimentícios com contratos correlatos, por meio de um processo licitatório. Esses materiais seriam destinados à produção de café, lanches e almoço oferecidos aos alunos, estagiários e jovens aprendizes nas instalações da FETI. Para garantir o abastecimento mensal, os materiais seriam armazenados em quantidades suficientes e preparados por uma equipe de colaboradores da instituição, especialmente contratados para esse fim por meio do Processo Seletivo de 2021.
2	**SOLUÇÃO 02:** Aquisição de refeições prontas, transportadas e já fracionadas e embaladas em compartimentos tipo marmitex.	A contratada entregaria, diariamente, nas dependências da contratante, a quantidade de refeições solicitadas. Estas viriam já prontas e devidamente embaladas em vasilhames individuais tipo marmitex.
3	**SOLUÇÃO 03:** Cessão de espaço para exploração de terceiros, suprindo ambos os serviços de aquisição e preparação), tipo serviços Bufê.	O órgão cede a terceiros o direito de exploração de área da cozinha e refeitório com vistas a atender as demandas diárias de refeição, na qual a terceirizada deverá adquirir, preparar e servir, por conta própria todas as refeições.

QUADRO COMPARATIVO DE SOLUÇÕES		
Soluções	Vantagens (pontos fortes)	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)
Solução 1	Aproveitamento da estrutura existente, dos gastos gerados em contratos anteriores e vigentes com equipe e equipamentos na cozinha, gás e outras correlatas, complementação de estoque atual da FETI, contratação conhecida e historicamente eficiente, forma rápida e segura. Oportuniza um controle mais centralizado da eficiência da contratação, bem como, o cumprimento dos horários necessários ao seu atendimento.	Responsabilização continua em aquisições, preparo e manutenção de pessoal, como já é exercida. Manutenção de contratações correlatas e interdependentes.
Solução 2	Exonera a FETI da responsabilidade em manter contrato continuo de aquisição de alimentos, correlatos e Processo Seletivo para colaboradores da cozinha.	Desconsidera a estrutura existente da FETI e os contratos anteriores que oneraram a administração: A) Aquisições de cozinha (fogões, geladeiras, etc.); B) Processo Seletivo: contratação de cozinheira e auxiliares; C) Contrato de manutenção dos equipamentos da cozinha; D) Contratos auxiliares de alimentação: hortifrutigranjeiros, carnes frios e embutidos, embalagens, materiais copa e cozinha, acondicionamento e embalagens e gás. Tal forma a presente aquisição também requer estudos mais aprofundados das quantidades e porções necessárias para a nutrição de cada alunos, estagiários e jovens

		aprendizes beneficiário, construção de cardápio rigoroso que deverá ser submetido e restritamente seguido pela contratada. Ademais, deverá ser exigido da contratada além do cumprimento de um horário exclusivo para execução das atividades (almoço e lanches), a existência de um local perfeitamente equipado e regularizado para o preparo rápido e eficiente das refeições. Gerando um contrato de grande vulto a administração. Mercado econômico pouco concorrido na área de atuação, com necessidade de restrição de localidade para sua perfeita execução – impossibilitando um contrato econômico a FETI. O índice de fatos imprevisíveis, desproporção/insuficiência de marmitas, etc. – devido ao fluxo oscilante de alunos, estagiários e jovens aprendizes que muda diariamente.
Solução 3	Exonera a FETI da responsabilidade em manter contrato continuo de aquisição de alimentos. Correlatos e Processo Seletivo para colaboradoresda cozinha e aproveita estrutura existente.	Apesar de aproveitar a estrutura física da cozinha FETI e seus equipamentos, bem como, os processoscorrelatos de manutenções e gás, desconsidera totalmente o processo seletivo vigente. A presente aquisição também requer estudos mais aprofundados das quantidades e porções necessárias para a nutrição de cada alunos, estagiários e jovens aprendizes beneficiário, construção de cardápio rigoroso que deverá ser submetido e restritamente seguido pela contratada, bem como, cumprimento de horário na instituição. O que gera um duplo gasto de grande vulto para a Administração. Mercado econômico pouco concorrido na área, com necessidade de restrição de localidade para suaperfeita execução – impossibilitando um contrato econômico a FETI.

3.2- Do levantamento dos preços das soluções;

A) De acordo com o levantamento realizado para a **Solução 02**, os valores estimados para a aquisição de refeições prontas, transportadas, fracionadas e embaladas em compartimentos tipo marmitex tamanho M (08), totalizam aproximadamente **R$ 4.446.000,00 (quatro milhões, quatrocentos e quarenta e seis mil reais) por ano**. Para a definição desse parâmetro, foi realizada **pesquisa de preços na plataforma Licitanet**, tendo como referência **valores registrados em processos de contratação já homologados**, considerados compatíveis com o objeto pretendido e utilizados como parâmetro para a estimativa do valor da contratação. O valor estimado refere-se exclusivamente às refeições principais, **não estando incluídos os custos relativos ao café da manhã, café da tarde e lanche**, os quais serão considerados separadamente, conforme a solução a ser definida (anexo ao processo fisico).

Tabela – Parâmetro de Preços Obtido por Pesquisa em Processos de Contratação Homologados/Plataforma Licitanet:

Nºs de beneficiado	Valor Unitário	Dia	Mês	Anual

650	R$28,50	R$18.525,00	R$370.500,00	R$4.446.000,00

B) De acordo com o levantamento realizado para a **Solução 03**, os valores estimados para a cessão de espaço para exploração por terceiros, abrangendo integralmente os serviços de aquisição e preparação de alimentos, no formato de serviço de bufê, totalizam aproximadamente **R$ 6.240.000,00 (seis milhões, duzentos e quarenta mil reais)**, conforme pesquisa de preços realizada na plataforma **LicitaNet**, tendo como referência contratações diretas e valores praticados em processos de contratação, conforme documentação constante do **processo físico anexo**. O valor obtido foi utilizado como **parâmetro para a estimativa da contratação**, considerando-se, caso esta solução venha a ser adotada, a possibilidade de **negociação com o fornecedor**, tendo como referência o valor inicialmente ofertado. **Ressalta-se que o valor estimado não contempla o fornecimento de café da manhã, café da tarde e lanche**, os quais deverão ser considerados separadamente, conforme a solução a ser definida.

Tabela de Estimativa de Valores – Pesquisa de Preços em Contratações Diretas/Licitanet:

Nºs de beneficiado	Valor Unitário	Dia	Mês	Anual
650	R$40,00	R$26.000,00	R$520.000,00	R$6.240.000,00

3.3 ESTIMATIVA DO PREÇO DE CONTRATAÇÃO

Entre todas as soluções apresentadas, a solução 01 se apresenta, inicialmente, como a alternativa mais viável para a Administração, considerando que o valor estimado para a contratação é de **R$ 187.130,56 (cento e oitenta e sete mil, cento e trinta reais e cinquenta e seis centavos)**.para o período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada, conforme as condições e hipóteses previstas na legislação aplicável. Essa estimativa foi obtida com base na análise de contratação anterior realizada pela FETI no último ano, atualmente em execução, cujo contrato encontra-se anexado ao processo físico e cuja composição contempla a maior parte dos itens e características previstos para a presente contratação, com exceção de um item que não integra a contratação anterior**.** Para o item não contemplado na contratação anterior, foi realizada pesquisa de preços em fontes disponíveis na internet**,** considerando produtos com características compatíveis com as especificações previstas para a presente contratação. Os registros e documentos referentes às pesquisas realizadas encontram-se anexos ao processo. A presente estimativa foi utilizada como parâmetro inicial para a definição do preço da contratação, podendo sofrer alterações em razão das oscilações de mercado e do resultado da pesquisa de preços mais abrangente a ser realizada posteriormente pela Coordenadoria de Compras**.**

3.2.4 ESCOLHA DA SOLUÇÃO

No diagnóstico da situação atual, a Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" (FETI), instituição com personalidade jurídica de direito público e prazo de duração indeterminado, conforme estabelece a Lei Complementar nº 14.090/2023, dispõe de orçamento destinado ao fornecimento de **insumos alimentícios para o preparo de refeições como café da manhã, almoço, lanches da tarde, lanche da noite e demais eventos necessários** ao atendimento dos alunos, estagiários e jovens aprendizes. Diante dos fatos apresentados, opta-se pela **Solução 01 – fornecimento de insumos alimentícios**, com preparo realizado pela equipe especializada da FETI. Ressalta-se que, no ano de 2025, a administração já realizou licitação com a mesma solução, por meio da modalidade Pregão Eletrônico, por considerá-la mais viável e vantajosa para o interesse público.

Este fornecimento de insumos garantirá que possamos oferecer refeições nutritivas e lanches de qualidade aos nossos alunos, estagiários e jovens aprendizes diariamente. Estamos comprometidos em fornecer alimentos que promovam não apenas a saúde, mas também o bem-estar e o bom desempenho acadêmico. Nossa equipe de cozinha está pronta para utilizar esses insumos para preparar uma variedade de opções alimentares que atendam às necessidades e preferências de nossos alunos. Com este fornecimento contínuo, buscamos garantir que os alunos tenham acesso a refeições equilibradas e saborosas, contribuindo assim para seu desenvolvimento e aprendizado, bem como para atender às demandas e ações da FETI na Prefeitura de Uberaba.

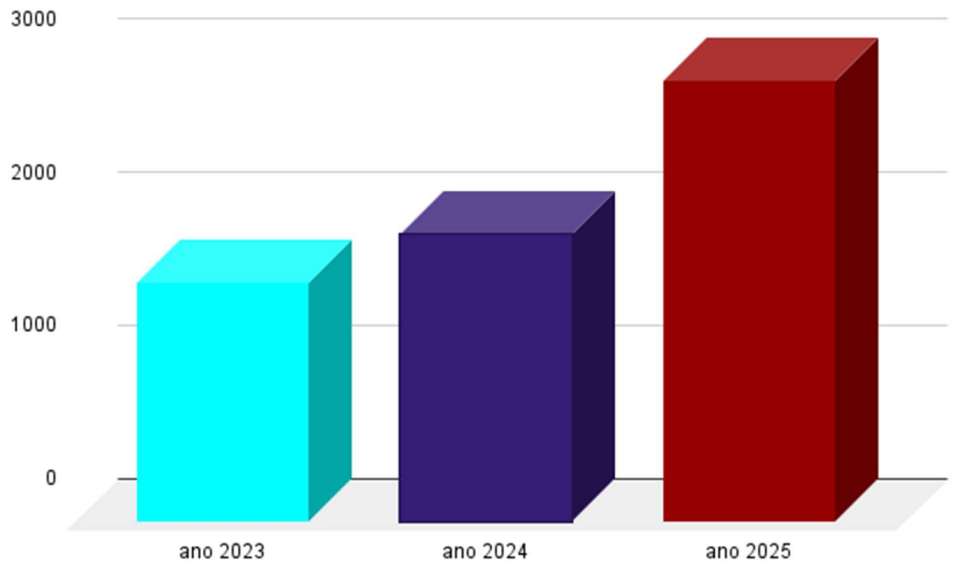
Além disso, é importante destacar que a escolha desse fornecimento é mais vantajosa para a administração, pois nos permite servir café, lanche, almoço e atender aos eventos sociais da Prefeitura Municipal de Uberaba. Em comparação, outras soluções estariam limitadas a servir apenas o almoço.

Os materiais a serem fornecidos se enquadram como bens comuns, conforme estabelecido pela Nova Lei de Licitação 14.133/2021, art. 6º, inciso XIII e pelo Decreto Municipal de Uberaba 3.815/2023, Art. 3º, inciso XII. Eles possuem padrões de desempenho e características gerais e específicas comumente encontradas no mercado, possibilitando sua licitação. A definição do processo licitatório ocorrerá de acordo com a análise do Departamento de Licitação.

4 – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

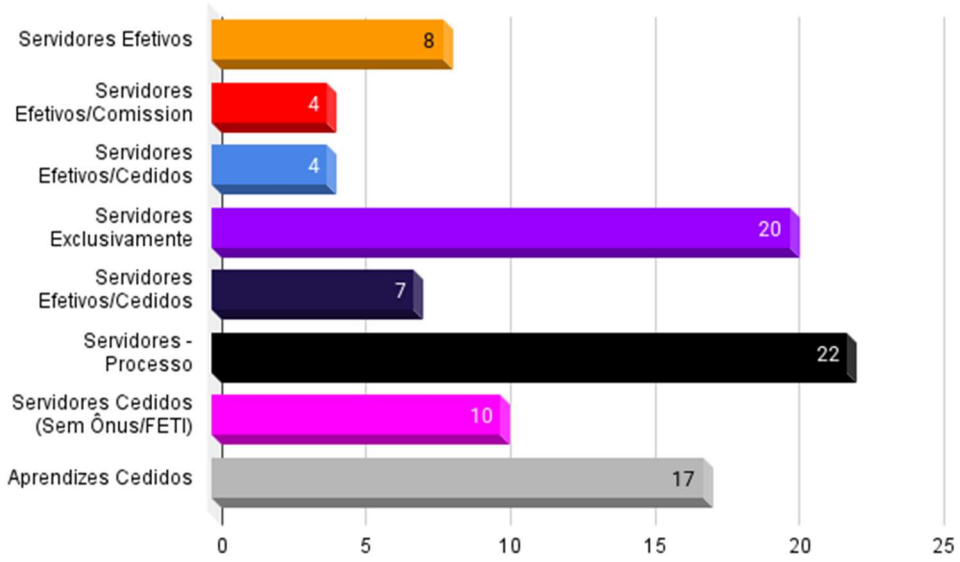
I - Descrição da solução como um todo

Abaixo, apresenta-se um gráfico que ilustra a evolução do número de aprendizes na Fundação. Nele, são exibidos os dados dos anos de 2023, 2024 e 2025, destacando um crescimento consistente. Com base nessa evolução, há uma previsão de aumento de 20% para 2026 em relação ao ano de 2025.



Evolução do número de aprendizes, conforme dados internos utilizados na projeção de crescimento institucional.

Abaixo, gráfico que apresenta os dados dos servidores da FETI em 2025, fornecidos pelo RH da Fundação.



Diante do aumento de alunos, estagiários, jovens aprendizes, com previsão de crescimento de 20% para o ano de 2026, identificou-se a necessidade imperativa de fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como parte integrante da alimentação oferecida a esses um espaço próprio, equipamentos, utensílios e profissionais adequados para o preparo e serviço de todas as refeições, levando em conta suas particularidades de consumo/preparo e armazenamento.

Outras hipóteses importantes para a avaliação das possibilidades de resolução da presente demanda condizem com as especificações e requisitos constantes neste estudo com base na disponibilidade orçamentária da Instituição, o cardápio e sugestões de alimentos atrelados a construção históricas dos contratos anteriores, tabelas de consumo interno (entrada e saída do almoxarifado), e pesquisas mercadológicas.

Assim, possuímos todos os elementos essenciais que compõem a solução completa a ser concretizada por meio do fornecimento de insumos alimentícios. Esse processo está alinhado com os contratos de insumos estabelecidos nesta instituição, conforme o item 4 (III). Segue abaixo a tabela que detalha a solução encontrada:

QUADRO DE SOLUÇÕES	
TIPO DE SOLUÇÃO	***DESCRIÇÃO***
SOLUÇÃO 01: Fornecimento de gêneros alimentícios e preparo pela equipe especializada FETI.	A FETI procederia ao fornecimento de Insumos Alimentícios com contratos correlatos, por meio de um processo licitatório. Esses materiais seriam destinados à produção de café, lanches e almoço oferecidos aos alunos, estagiários e jovens aprendizes nas instalações da FETI. Para garantir o abastecimento mensal, os materiais seriam armazenados em quantidades suficientes e preparados por uma equipe de colaboradores da instituição, especialmente contratados para esse fim por meio do Processo Seletivo de 2021.

QUADRO COMPARATIVO DE SOLUÇÕES	
Vantagens (pontos fortes)	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)

Aproveitamento da estrutura existente, dos gastos gerados em contratos anteriores e vigentes com equipe e equipamentos na cozinha, gás e outras correlatas, complementação de estoque atual da FETI, contratação conhecida e historicamente eficiente, forma rápida e segura. Oportuniza um controle mais centralizado da eficiência da contratação, bem como, o cumprimento dos horários necessários ao seu atendimento.	Responsabilização continua em aquisições, preparo e manutenção de pessoal, como já é exercida. Manutenção de contratações correlatas e interdependentes.

Logo, a efetivação dessa solução será mediante analise do Departamento de Licitação, com fornecimento contínuo, através de contrato com prazo mínimo de 12 meses, com possibilidade de prorrogação. Ademais as contratações correlatas serão mantidas e/ ou renovadas a fim de seguir o curso das atividades já conhecidas e executadas pela Instituição.

Os materiais/produtos deverão ser entregues/instalados, **conforme pedido de compras, a ser enviado via e-mail**, sendo que a CONTRATADA vencedora do certame deverá atender o referido pedido em no máximo **10 (dez) dias**, contados do recebimento do e-mail.

Os materiais/produtos deverão ser entregues na sede da Fundação, à **Rua Major Eustáquio nº 790 - Bairro São Benedito - Uberaba (MG) ou em outro lugar determinado pela FETI**, **conforme necessário**, de Segunda-feira à Sexta-feira, nos horários: 08:30 às 10:40 horas / 13:00 às 16:30 horas.

Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a)responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

II - Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

A aquisição dos insumos alimentícios em **lote único** é a alternativa mais adequada à realidade da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" – FETI, em conformidade com os princípios da Lei nº 14.133/2021. A FETI prepara diariamente refeições e lanches destinados a aprendizes, estagiários e alunos, sendo que **os alimentos utilizados no preparo são interdependentes entre si**. Ou seja, a ausência de um único item pode inviabilizar a produção completa das refeições, comprometendo o atendimento alimentar oferecido aos beneficiários da instituição. Assim, a separação por itens ou grupos de itens pode resultar em entraves operacionais e no não cumprimento da finalidade do fornecimento. Importante destacar que o Decreto Municipal nº 1.489, de 17 de janeiro de 2018, que estabelece e constitui o Estatuto da FETI**,** determina em seu art. 2º, inciso X, como uma das competências da Fundação, o fornecimento de alimentação aos seus atendidos. Tal atribuição reforça a necessidade de garantir regularidade, continuidade e qualidade nesse serviço essencial. A aquisição em lote único é vantajosa porque os produtos vêm em embalagens padronizadas, tornando o fracionamento inviável. Ter um único fornecedor facilita a comunicação, agiliza reposições e reduz custos, garantindo melhores preços, competitividade e eficiência no processo. Dessa forma, a adoção do lote único não apenas atende aos princípios da administração pública — legalidade, eficiência, economicidade e interesse público — como também assegura a

continuidade e a qualidade do fornecimento das refeições na FETI, reforçando a responsabilidade da instituição com a nutrição e o bem-estar de seus alunos.

III - Contratações correlatas e/ou interdependentes

As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si. Entretanto, para a viabilidade da contratação em tela existem outras contratações interdependentes que afetam diretamente sua perfeita execução. Deforma geral, as contratações que guardam relação/afinidade com o objeto contratação pretendida, já realizadas ou mesmo futuras são:

- Fornecimento de carnes e derivados (contrato 11/12/2025, com vigência até 11/12/2026); Pregão Eletrônico nº 05/2025.
- Fornecimento de hortifrutigranjeiros (contrato 14/12/2025, com vigência até 14/12/2026); Pregão Eletrônico nº 07/2025.
- Fornecimento de Gás GLP 45 e 13 KG (contrato 14/12/2025, com vigência até 14/12/2025); Pregão Eletrônico nº 06/2025.
- Fornecimento de materiais de copa e cozinha, acondicionamento e embalagens (em 2025, não foi realizado processo para aquisição desses materiais. Para o exercício de 2026, o processo encontra-se em tramitação).
- Fornecimento de materiais de limpeza (contrato 11/08/2026, com vigência até 11/08/2027); Pregão Eletrônico nº 04/2026.
- Em tramitação processo de Insumos de materiais de padaria e derivados.

IV - Resultados pretendidos

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

- Assegurar uma ótima alimentação de qualidade para os alunos, estagiários e aprendizes da Instituição, visando não apenas melhorias em seu desempenho escolar, mas também um melhor rendimento nas atividades práticas e no desenvolvimento profissional. Através de um cardápio balanceado e nutritivo, buscamos promover benefícios para a saúde física e mental, contribuindo assim para o sucesso educacional e profissional de todos os envolvidos.

- Atender à comunidade da instituição, alunos, estagiários e aprendizes, por meio de espaços que promovam o desenvolvimento da prática educacional. Esses espaços são projetados para oferecer uma experiência de aprendizagem significativa e enriquecedora, envolvendo todos em atividades diversas que estimulem o pensamento crítico, a resolução de problemas e a colaboração. Ao proporcionar ambientes propícios ao desenvolvimento educacional e profissional, buscamos preparar nossos estudantes para os desafios do mundo real, contribuindo para seu sucesso futuro**.**

- Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo à sociedade educacional um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade ambiental adotadas por este Órgão.

Os resultados pretendidos após a contratação de empresa especializada em fornecimento de Insumos Alimentícios, destinado a preparação dos almoços, café e lanches são**:**

1. Eficiência Operacional: Melhoria na eficiência dos processos de preparação e fornecer os insumos alimentícios conforme as especificações e quantidades estabelecidas no contrato.
2. Garantir a qualidade dos produtos fornecidos, cumprindo com os padrões e normas sanitárias exigidas.
3. Assegurar a regularidade no abastecimento dos insumos, evitando atrasos ou interrupções no fornecimento.
4. Oferecer preços competitivos e condições comerciais vantajosas para a instituição contratante.
5. Prestar um serviço de atendimento ao cliente eficiente e responsivo, solucionando eventuais problemas ou dúvidas relacionadas aos produtos fornecidos.
6. Cumprir com os prazos e obrigações contratuais estabelecidos, incluindo questões de logística e entrega dos produtos.

Em resumo, espera-se que a empresa vencedora seja capaz de fornecer insumos alimentícios de qualidade, de forma eficiente, confiável e a um custo acessível, contribuindo assim para o sucesso e o funcionamento adequado da instituição contratante.

V - Providências a serem adotadas

A Fundação contará com um fiscal e um gestor especializados para supervisionar todo o processo de aquisição e fornecimento dos insumos alimentícios. O fiscal será responsável por garantir que os produtos entregues atendam às especificações técnicas e às normas vigentes, enquanto o gestor coordenará as operações, assegurando o cumprimento dos prazos e a eficiência no fornecimento. A Fundação também dispõe de local apropriado para o armazenamento dos insumos, quando necessário. Esse acompanhamento contínuo contribui para manter a qualidade dos produtos fornecidos, garantindo o bom funcionamento das atividades da instituição.

VI - Da doação e da dotação orçamentária a ser usada

Nº DA DOTAÇÃO: 04.29.10.04.122.0401.8001.339030 – Ficha 2.119 - Fonte 1.501

VII - Possíveis impactos ambientais

Os insumos alimentícios têm um impacto significativo no meio ambiente em várias etapas do seu ciclo de vida, desde a produção até o descarte.

A produção e o consumo de insumos alimentícios são componentes essenciais da cadeia alimentar global, mas também exercem um grande impacto no meio ambiente. Desde a agricultura intensiva até a embalagem e transporte dos produtos, cada etapa do ciclo de vida dos insumos alimentícios tem implicações ambientais consideráveis.

Um dos principais impactos ambientais da produção de insumos alimentícios é o uso de recursos naturais, como terra, água e energia. A agricultura intensiva muitas vezes leva à conversão de ecossistemas naturais em terras agrícolas, resultando na perda de biodiversidade e na degradação do solo. Além disso, o uso excessivo de água e produtos químicos agrícolas pode levar à escassez de água e à contaminação do solo e da água.

O transporte de insumos alimentícios ao longo de longas distâncias também contribui significativamente para as emissões de gases de efeito estufa e a poluição do ar. Além disso, a produção em massa de alimentos muitas vezes requer embalagens excessivas, contribuindo para o problema crescente dos resíduos plásticos e a poluição dos oceanos.

O descarte inadequado de resíduos alimentícios também é uma preocupação ambiental importante. Quando os alimentos são desperdiçados, não apenas os recursos utilizados em sua produção são perdidos, mas também contribuem para a produção de metano, um potente gás de efeito estufa, quando se decompõem em aterros sanitários.

Diante desses desafios, é crucial adotar práticas agrícolas mais sustentáveis, promover o consumo consciente e reduzir o desperdício de alimentos. Isso inclui a adoção de técnicas agrícolas regenerativas, o uso de embalagens biodegradáveis e a implementação de sistemas eficazes de gestão de resíduos. Ao fazê-lo, podemos minimizar o impacto ambiental dos insumos alimentícios e trabalhar em direção a um sistema alimentar mais sustentável e resiliente para o futuro.

Para além do impacto social e ambiental, é importante pensar nas consequências econômicas. Isso porque, quanto maior a quantidade de alimentos desperdiçados, mais altos são os preços dos insumos e, como efeito, dos produtos. Em países cujos índices de baixa renda são tão altos como os do Brasil, isso também significa que desperdiçar comida aumenta a desigualdade social.
(Fonte:https://semprebem.paguemenos.com.br/posts/mente-e-comportamento/desperdicio-de-alimento) medidas e critérios adotados pela FETI para mitigar o desperdício de alimentos:

- Armazenar corretamente os alimentos**:** manter os produtos em locais arejados, protegidos da luz do sol. Guardar cada item na geladeira ou armários, conforme a necessidade, e colocar as sobras das refeições em recipientes vedados, para consumi-los dentro de alguns dias.
- Aproveitar ao máximo os ingredientes.
- Montagem dos cardápios semanais.
- Congelamento de alimentos.
- Aproveitamento dos insumos para várias receitas.
- Exigir que o fornecedor entregue os alimentos e os materiais solicitados obedecendo a data de validade específica conforme estipulado no contrato.
- Organização da (s) geladeira (s) e despensa.

Dos alimentos:

Com o objetivo de cumprir as diretrizes da Lei 14.133/2021, destacamos que os resíduos gerados a partir dos materiais a serem adquiridos nessa contratação, após o término da vida útil, serão descartados através do processo de reciclagem do lixo orgânico, separando esses insumos em compartimento exclusivo e adequado, e, posteriormente transformando –os em adubo natural que

poderá ser aplicado na horta da FETI. Dessa forma, tal processo contribui para o impacto de sustentabilidade ambiental.

5 – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

O estudo possibilitou o levantamento de informações e diretrizes importantes acerca da contratação de uma empresa para o fornecimento de Insumos Alimentícios, visando atender às necessidades da FETI.

Diante da significativa importância do fornecimento de insumos alimentícios para a operação contínua e a integridade de nossa instituição, é imperativo adotarmos uma abordagem abrangente que enfatize a sustentabilidade, a excelência na qualidade dos produtos e a eficiência dos processos. Comprometemo-nos a selecionar criteriosamente fornecedores que estejam em total consonância com nossos valores institucionais e que compartilhem de nossos compromissos com a responsabilidade ambiental, assegurando que os produtos fornecidos atendam aos mais elevados padrões de segurança alimentar e nutricional. Além disso, dedicamo-nos à otimização contínua de nossos processos de aquisição e gestão de estoques, visando garantir uma utilização mais eficiente e racional dos recursos disponíveis. Por meio dessas medidas, não apenas buscamos garantir a plena satisfação e o bem-estar de nossa comunidade educacional, mas também reforçar nosso compromisso com a construção de um futuro mais sustentável e saudável para todos os envolvidos.

A equipe de planejamento recomenda a contratação de uma empresa especializada, conforme o presente (ETP), para o fornecimento de Insumos Alimentícios. Este fornecimento não apenas abrange a distribuição dos alimentos destinados aos alunos, estagiários e jovens aprendizes da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. Renê Barsam – FETI, mas também visa atender às demandas e ações da FETI na Prefeitura de Uberaba.

A FETI procederá à contratação do fornecimento por meio de processo licitatório, que será analisado e definido pelo Departamento de Licitação. A produção das refeições, café e lanches ocorrerá nas instalações da instituição, sendo armazenados em quantidades suficientes mensalmente. Esses alimentos serão preparados por uma equipe de colaboradores especialmente contratados para este fim, conforme o Processo Seletivo de 2021.

6 – CLASSIFICAÇÃO QUANTO AO GRAU E PRAZO DE SIGILO

Não se aplica a classificação de processo sigiloso.

Assinaturas:

RALPH DE CASTRO **Fiscal do Contrato** **Matrícula:50679** NUTRICIONISTA - FETI
ROSÂNGELA DE ANDRADE ALMEIDA FERNANDES **Gestor do Contrato** Matricula 630Diretor do Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios

Uberaba/MG, 02 de setembro de 2026.

ANEXO I – ETP

ANÁLISE DE RISCO

Base Legal: Lei Federal nº 14.133/2021

1. ANÁLISE DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, INCISO X, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

Objeto: Contratação de empresa especializada para o fornecimento de insumos alimentícios, com o objetivo de atender às demandas da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. Renê Barsam – FETI, incluindo o fornecimento de refeições como café da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche para alunos, estagiários e aprendizes. O atendimento abrange programas como a Iniciação Profissional – Curso Técnico em Administração – Escola Chicão, o Programa do Bem-Estar do Menor (PROBEM), bem como os alunos dos cursos de qualificação. Além disso, busca-se atender às demandas da FETI e nas ações na Prefeitura de Uberaba.

FASE DE ANÁLISE	**FASE DE PLANEJAMENTO**	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 1	**DEFICIÊNCIA NA DEFINIÇÃO DA DEMANDA**	
Probabilidade:	( ) Baixa (X)Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa (X)Média ( ) Alta	
Pontuação do Impacto	**Médio**	**4**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
	Superdimensionamento ou subdimensionamento da demanda **Superdimensionamento:** Quando a demanda real não corresponde às expectativas, pode resultar em excesso ou deficiência de estoque, subutilização da produção, custos extras de armazenamento e perdas financeiras. **Subdimensionamento:** Ocorre quando a quantidade real de um produto ou serviço procurado pelos clientes é maior do que foi prevista ou estimada inicialmente.	Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha
Identificação:	**Ação Preventiva**	**Setor responsável**
	Qualificação da equipe de planejamento; conhecimento do escopo. — Pesquisa de consumo e necessidades da FETI. Esses dois aspectos são fundamentais para garantir que um projeto seja bem planejado e executado com sucesso.	Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	Restabelecimento da demanda — Envolve identificar as causas e implementar estratégias adequadas para diminuir ou aumentar a demanda pelo produto.	Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha

FASE DE ANÁLISE	**FASE DE PLANEJAMENTO**	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 1.1	**NÃO APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO OU DO TERMO DE REFERÊNCIA.**	
Probabilidade:	(X) Baixa ( )Média ( ) Alta	
Impacto:	(X) Baixa ( )Média ( ) Alta	
Pontuação do Impacto	**Baixo**	**1**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
1.	Atraso no processo de contratação e, consequentemente, atraso no início da prestação do serviço. A importância de preparar os documentos técnicos necessários para a contratação de serviços ou produtos seguindo rigorosamente as normas e regulamentos aplicáveis, garantindo assim que o processo de contratação seja transparente, eficiente e legalmente válido.	Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha
Identificação:	**Ação Preventiva**	**Setor responsável**
	Instruir o Estudo Técnico e o Termo de Referência em estrita aderência às disposições dos normativos aplicados à contratação. Garantir a estrita aderência a esses normativos é fundamental para garantir a legalidade, transparência, qualidade e conformidade do processo de contratação.	Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	Revisão e reajustes dos documentos Garantir que os documentos sejam ajustados e melhorados conforme necessário para atender às exigências e expectativas das partes interessadas envolvidas.	Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha

FASE DE ANÁLISE	**FASE DE PLANEJAMENTO**	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 1.2	**DESCRIÇÃO DOS ITENS ERRADO – CAUSANDO FALHA NA REALIZAÇÃO DAS PROPOSTAS OU ATÉ DIRECIONAMENTO DE MARCAS**	
Probabilidade:	( ) Baixa (X)Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( )Média (X) Alta	
Pontuação do Impacto	**Baixo**	**6**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
	Licitação fracassada - excesso de impugnações ou esclarecimento – atraso na entrega – atraso ou suspensão da licitação por conta de impugnações/esclarecimentos.	Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha
Identificação:	**Ação Preventiva** É importante adotar medidas preventivas para evitar que isso ocorra novamente no futuro. Aqui estão algumas ações preventivas que podem ser consideradas: • Estudar de forma ampla o mercado e os produtos que podem atender as necessidades da administração, sem restrição ou falha de especificação; • Comunicar claramente os requisitos da qualidade, procedência, entrega, armazenamento, componentes de fabricação, destinação e quantidade dos produtos solicitados; • Fornecer esclarecimentos e justificar cada item, colocando sua necessidade e destinação bem como fornece documentos que comprovem o seu uso e frequência de fluxo no almoxarifado • Monitorar o progresso de gestão contratual;	**Setor responsável** Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	Ter uma ação de contigencia planejada • Estabelecimento de prazos claros, justificativa e comprovação no processo da necessidade, destinação e quantidades dos itens; • Planejamento coerente com a realidade do órgão; • Analise criteriosa das possibilidades do mercado; • Buscar variações, descrições objetivas e critérios de qualidade sem restrições ou preferência de marca especifica; • Equipe de apoio dedicada; • Comunicação transparente; • Capacitação a equipe;	Equipe de Planejamento da Contratação, almoxarifado e Equipe da cozinha

FASE DE ANÁLISE	FASE DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 2	DEFICIÊNCIAS DO ATO CONVOCATÓRIO; CRITÉRIOS DE JULGAMENTO, PRAZOS E SANÇÕES, ENTRE OUTROS. Cuidar desses aspectos no ato convocatório é essencial para um processo de contratação transparente, eficiente e legalmente robusto.	
Probabilidade:	(X) Baixa ( )Média ( ) Alta	
Impacto:	(X) Baixa ( )Média ( ) Alta	
Pontuação do Impacto	Baixo	1
Identificação:	Dano	Setor responsável
	Encerramento da Licitação. O encerramento da licitação é uma etapa crítica que requer cuidado, transparência e conformidade com todas as regras e regulamentos aplicáveis. Garantir a integridade e a lisura desse processo é essencial para promover a confiança das partes interessadas e garantir a seleção do melhor fornecedor ou contratante para atender às necessidades da organização.	Equipe de Licitação Pregoeiro e Equipe de apoio
Identificação:	Ação Preventiva Capacitação de servidores; incorporar as atualizações da legislação (acórdãos TCU); estabelecer rotinas de revisão. Essas ações preventivas visam mitigar riscos, melhorar a eficiência operacional e garantir a conformidade com as regulamentações e melhores práticas, contribuindo para o sucesso e a credibilidade da organização. • Rever os critérios de elegibilidade/habilitação; • Comunicar claramente os requisitos e clausulas de responsabilidades da contratada; • Comunicar claramente os prazos e a forma de entrega do produto; • Fornecer esclarecimentos antecipados e fiscalizar o solicitado; • Monitorar o progresso da licitação e gestão de contrato;	Setor responsável Equipe de Licitação Pregoeiro e Equipe de apoio
Identificação:	Ação de Contingência	Setor responsável
	Suspensão da Licitação Identificação do Motivo, Comunicação Transparente, Definição de Prazos, Avaliação de Alternativas, Transparência e Prestação de Contas, Reavaliação do Processo, desta forma você estará preparado para lidar de forma eficaz com a suspensão da licitação durante a fase de seleção de fornecedor, minimizando os impactos negativos e garantindo a transparência e conformidade do processo.	Equipe de Licitação Pregoeiro e Equipe de apoio

FASE DE ANÁLISE	FASE DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 2.1	**COTAÇÃO DE PREÇO INCOERENTE COM O MERCADO.** Uma cotação de preço incoerente pode resultar em custos mais altos para a organização, levando a um prejuízo financeiro direto. Isso pode ocorrer se a cotação for muito alta, resultando em gastos desnecessários, ou se for muito baixa, levando a perdas financeiras no futuro devido a custos não cobertos.	
Probabilidade:	(X) Baixa ( )Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( )Média (X) Alta	
Pontuação do Impacto	**Baixo**	**3**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
	Licitação deserta, preço inexequível. A licitação deserta e preços inexequíveis acarretam danos significativos, incluindo atrasos em projetos, prejuízo financeiro, desperdício de recursos, impacto na reputação, inviabilidade de projetos e consequências sociais e econômicas adversas. Essas situações representam desafios sérios que exigem gestão cuidadosa e estratégias eficazes para mitigar seus impactos negativos.	Equipe de Licitação Pregoeiro e Equipe de apoio
Identificação:	**Ação Preventiva** Adotar medidas que visam garantir que as cotações recebidas estejam alinhadas com o mercado e minimizar o risco de preços desproporcionais ou não competitivos. Pesquisa de mercado abrangente, especificação clara dos requisitos, estabelecimento de critérios de avaliação objetivos, divulgação ampla da cotação, comunicação eficaz com os fornecedores, negociação direta quando necessário e revisão pós-cotação para identificar discrepâncias, bem como a formação das cestas de preços.	**Setor responsável** Equipe de Licitação Pregoeiro e Equipe de apoio
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	É importante realizar uma revisão detalhada das especificações do produto ou serviço, buscar novos fornecedores se necessário e ajustar os critérios de avaliação para uma comparação justa. Essas ações visam garantir que as cotações recebidas estejam alinhadas com o mercado e permitam uma tomada de decisão informada, ademais o setor responsável deverá proceder criteriosa analise e estabelecer índices de percepção de preços altos ou inexequíveis.	Equipe de Licitação Pregoeiro e Equipe de apoio

FASE DE ANÁLISE	**FASE DE GESTÃO CONTRATUAL**	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 3	INÉRCIA FRENTE A DESCUMPRIMENTO DE OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS. FALHA OU OMISSÃO NO REGISTRO DOS ATOS E FATOS DO CONTRATO Tanto a inércia diante do descumprimento de obrigações contratuais quanto a falha em registrar os atos e fatos do contrato podem acarretar problemas graves durante sua execução. É crucial que ambas as partes estejam alertas a essas questões e ajam rapidamente para corrigir problemas e documentar adequadamente todas as atividades relacionadas ao contrato.	
Probabilidade:	( ) Baixa (X)Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa (X)Média ( ) Alta	
Pontuação do Impacto	**Baixo**	**4**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
	Deficiência na prestação dos serviços. Prejuízos financeiros a Administração. Resultam em danos contratuais e econômicos.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação Preventiva** • Capacitação de servidores; • Conhecimento dos termos contratuais e do serviço a ser executado. Conhecimentos das responsabilidades dos fiscais. • Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual.	**Setor responsável** Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	Sanções administrativas. Responsabilização da Gestão e fiscalização contratual. **Sanções administrativas**: Penalidades por infrações legais ou contratuais. **Responsabilização da gestão e fiscalização contratual:** Garantir execução adequada e transparência nos contratos.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato

FASE DE ANÁLISE	**FASE DE GESTÃO CONTRATUAL**	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 3.1	DESCUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS, PREVIDENCIÁRIAS E COM FGTS DA CONTRATADA. Indica falhas no cumprimento dos direitos e contribuições dos funcionários pela empresa contratada.	
Probabilidade:	( ) Baixa ( )Média (X) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( )Média (X) Alta	
Pontuação do Impacto	**Baixo**	**9**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
	Responsabilização subsidiária da Administração. Refere-se à sua responsabilidade secundária no cumprimento de obrigações trabalhistas, quando uma empresa contratada não as cumpre. Isso significa que, mesmo não sendo a empregadora direta, a Administração pode ser responsabilizada pelos débitos trabalhistas da empresa contratada.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação Preventiva** • Implementar uma cuidadosa seleção e avaliação de fornecedores antes de contratar seus serviços. • Verificar o histórico de cumprimento de obrigações trabalhistas e previdenciárias das empresas contratadas, garantindo que tenham uma boa reputação nesse aspecto. • Incluir cláusulas contratuais específicas que estabeleçam as responsabilidades das partes em relação ao cumprimento das leis trabalhistas e previdenciárias. • Regularmente monitorar e avaliar o cumprimento dessas obrigações durante a vigência do contrato também seria uma medida preventiva eficaz.	**Setor responsável** Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	Conferência rotineira do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS da Contratada. Estabelecer modelos e rotinas de acompanhamento contratual	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato

FASE DE ANÁLISE	FASE DE GESTÃO CONTRATUAL	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 3.2	REALIZAÇÃO DE PEDIDOS SEM CONTROLE DE PRAZO DE ENTREGA Para mitigar esse risco, é fundamental que a fiscalização implemente sistemas e processos eficazes de controle de prazo de entrega, estabeleça comunicação clara e regular com fornecedores e monitore de perto o desempenho da cadeia de suprimentos realizando com frequência os relatórios.	
Probabilidade:	( ) Baixa (X)Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( )Média (X) Alta	
Pontuação do Impacto	**Baixo**	**6**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
	Ausência de produto, falha na prestação de serviços da FETI; desbatescimento, paralisação das atividades da FETI.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação Preventiva** Para lidar com a realização de pedidos sem controle de prazo de entrega é implementar um sistema de gestão de compras e logística. Isso inclui definir políticas claras de compra, avaliar criteriosamente o fornecimento, estabelecer contratos detalhados com cláusulas sobre prazos e penalidades, monitorar ativamente os pedidos, manter uma comunicação aberta com os fornecedores, diversificar as fontes de fornecimento e capacitar a equipe. Essas medidas ajudam a garantir a conformidade com os prazos de entrega e reduzem o risco de atrasos e interrupções nas operações.	**Setor responsável** Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	A realização de contingências para pedidos sem controle de prazo de entrega inclui: estabelecer fornecedores alternativos, manter estoque de segurança, garantir comunicação proativa, desenvolver um plano de ação detalhado e realizar avaliações regulares de riscos, descrever tudo em relatório ou processo de gestão contratual. Essas medidas ajudam a minimizar os impactos negativos de possíveis atrasos na entrega, erros na qualidade ou quantidades dos produtos e a garantir a continuidade das operações cotidianas.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato

FASE DE ANÁLISE	FASE DE GESTÃO CONTRATUAL	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 3.3	DESCONTROLE DO PRAZO DE VALIDADE DOS PRODUTOS É fundamental implementar procedimentos rigorosos de gestão de estoque e controle de qualidade e prazos.	
Probabilidade:	( ) Baixa (X)Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( )Média (X) Alta	
Pontuação do Impacto	**Baixo**	**6**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
	Perda do objeto; falha na prestação dos serviços e finalidade da contratação – erro grosseiro de fiscalização – desperdício – paralisação das atividades da FETI.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação Preventiva** • Estabelecer sistemas de rastreamento/controle de entrada/saída para acompanhar as datas de validade dos produtos e quantidades dos pedidos. • Implementar políticas de rotação de estoque para priorizar o uso dos produtos mais antigos. • Realizar verificações periódicas no estoque para identificar e remover produtos vencidos. • Oferecer treinamento aos funcionários sobre a importância do controle de prazo de validade e os procedimentos necessários. • Manter registros precisos das datas de entrada e validade dos produtos. Essas medidas preventivas ajudam a reduzir o risco de descontrole do prazo de validade dos produtos, protegendo a reputação, as finanças e a saúde dos consumidores.	**Setor responsável** Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	Implementar um processo de monitoramento periódico, em tempo real, do estoque. Estabelecer um protocolo de emergência para controle adequado dos produtos para mitigar os riscos associados ao descontrole do prazo de validade dos produtos evitando desperdícios e ou eventualmente o descarte desnecessário do produto.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato

FASE DE ANÁLISE	FASE DE GESTÃO CONTRATUAL	
FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS		
RISCO 3.4	ARMAZENAMENTO INADEQUADO Indica falhas no cumprimento dos direitos e contribuições dos funcionários pela empresa contratada e ou dos servidores da administração responsáveis pelo armazenamento.	
Probabilidade:	(X) Baixa ( )Média ( ) Alta	
Impacto:	( ) Baixa ( )Média (X) Alta	
Pontuação do Impacto	**Baixo**	**3**
Identificação:	**Dano**	**Setor responsável**
	O armazenamento inadequado pode resultar em danos significativos, incluindo a perda de produtos, o que acarreta desperdício e impacto financeiro negativo. Além disso, pode levar à paralisação das atividades da FETI, comprometendo o fornecimento de serviços essenciais e resultando em desabastecimento. Essas consequências não apenas afetam a operacionalidade e eficiência da instituição, mas também podem prejudicar sua reputação e a confiança depositada por alunos, estagiários, aprendizes e a comunidade em geral.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação Preventiva**	**Setor responsável**
	Identificar riscos, estabelecer diretrizes claras, implementar soluções físicas e técnicas, monitorar continuamente e garantir conformidade com regulamentações. A abordagem proposta inclui avaliação de riscos, treinamento de pessoal, investimento em infraestrutura e tecnologia, monitoramento regular e documentação adequada. Essas medidas visam melhorar a eficiência operacional, garantir a segurança do produto e promover a conformidade com padrões regulatórios. Ao passo que o fiscal deverá também observar e aplicar externamente estas medidas ao verificar o armazenamento e integridade dos alimentos ofertados pela empresa contratada.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato
Identificação:	**Ação de Contingência**	**Setor responsável**
	Ressaltando medidas como identificação rápida de problemas, mitigação de danos, implementação de soluções temporárias, comunicação eficaz, avaliação pós-emergência e prevenção futura. Uma resposta rápida e coordenada, junto com documentação e aprendizado contínuo, são fundamentais para minimizar danos e evitar recorrências. Realizar a verificação diária dos produtos armazenados na FETI e proceder da mesma maneira no recebimento dos produtos do fornecedor, verificando as boas condições dos itens.	Fiscal técnico e administrativo, Gestor do Contrato

2. MATRIZ DE RISCO DE PROBALIDADE X IMPACTO

Elaborar uma matriz de risco que consiste na multiplicação da probabilidade e do impacto como forma de visualmente perceber os riscos que demandam maior atenção:

	PROBABILIDADE X IMPACTO		
Probabilidade alta	**3**	**6**	**9**
Probabilidade media	**2**	**4**	**6**
Probabilidade baixa	**1**	**2**	**3**
	Impacto baixo	**Impacto médio**	**Impacto alto**

3. DATAS E ASSINATURAS

Uberaba, 02 de setembro de 2026.

Gestor:

ROSÂNGELA DE ANDRADE ALMEIDA FERNANDES
Matricula: 630
Gestor de contrato
Diretor do Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios - FETI

Fiscal:

RALPH DE CASTRO
Matricula: 50679
Fiscal do Contrato
Nutricionista - FETI

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº XX/2026

***PREGÃO ELETRÔNICO* Nº 08/2026**
***PROCESSO COMPRA* Nº 28/2026**

A **FUNDAÇÃO DE ENSINO TÉCNICO INTENSIVO "DR. RENÊ BARSAM" - FETI**, ora denominada **CONTRATANTE,** Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ nº 19.061.464/0001-36, com sede na Rua Major Eustáquio, n° 790, Bairro São Benedito, CEP 38010-270, representada neste ato por sua Presidente, nomeada pelo Decreto Municipal n° 0039/2025, **Prof.ª Sônia Manzan**, brasileira, casada, servidora pública municipal, inscrita no CPF no n° 745.992.596-91 e portadora do RG sob o n° MG 4.283.396, residente e domiciliada nesta cidade de Uberaba (MG), e **********, ora denominada **CONTRATADA,** Empresa Privada, inscrita no CNPJ nº ********** com sede na cidade de **********, Rua **********, Nº **********, Bairro **********, neste ato representada legalmente pelo **********, empresário, inscrito no CPF sob o nº **********, portador do RG ********** residente e domiciliado em **********, Rua **********, nº ******* – Bairro **********, CEP **********, telefones de contato (34) **********, com endereço eletrônico (e-mail) **********, ajustam o presente **CONTRATO DE FORNECIMENTO DE INSUMOS ALIMENTÍCIOS** destinados a atender às necessidades de refeições (almoço, café da manhã e lanches) dos alunos, estagiários e aprendizes da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. Renê Barsam – FETI, tendo em vista o ato autorizativo da Presidente-FETI, datado de XXXXXX, previsto no Processo de Pregão Eletrônico Nº 08/2026, formalizado nos autos do Processo de compras nº 28/2026, observadas as prescrições da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 3.815/2023 e demais normas aplicáveis a espécie, bem como às seguintes cláusulas e condições:

1 – CLÁUSULA I – DO OBJETO

1.1 - O presente contrato tem por objeto a para contratação de empresa especializada para o fornecimento de **INSUMOS ALIMENTÍCIOS** para atender às demandas da Fundação de Ensino Técnico Intensivo Dr. Renê Barsam – FETI, que incluem refeições como almoço, café da

manhã, lanche da tarde e lanche para os alunos, estagiários e aprendizes (que compreende a Iniciação Profissional – Curso Técnico em Administração – Escola Chicão, o Programa do Bem-Estar do Menor – PROBEM e alunos de cursos de qualificação). Além disso, busca-se atender às demandas da FETI nas ações da Prefeitura de Uberaba.

1.2. Da descrição dos itens e valor a ser contratado – Proposta final encaminhada via sistema no dia ____/____/2026 - LICITANET:

GRUPO/LOTE					
Item	**Quant./ Unid**	**Especificações mínimas**	**Marca**	**Valor por item / R$**	**Valor total/ R$**
1	**xxxx**	xxxxxxxxxxxxx	**xxxxxxxxxx**	**xxxxxxxx**	**xxxxxxxxxxx**
2	**xxxx**	xxxxxxxxxxxxx	**xxxxxxxxxx**	**xxxxxxxx**	**xxxxxxxxxxx**
			Valor Total:	**R$ xxxxxxxx** (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)	

1.3. É facultado á FETI o direito de fazer acréscimo ou supressões nas quantidades inicialmente previstas, na forma do artigo 104 da Lei 14.133/21.

1.4. Os quantitativos previstos poderão ser acrescentados ou suprimidos, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), sobre o valor inicial do contrato, conforme parágrafo primeiro, do artigo 125, da lei 14.133/21.

1.5. Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, todos os documentos apensos ao Respectivo Processo de Licitação, em especial a proposta apresentada pela CONTRATADA, salvo naquilo que conflitarem com seus termos e condições que prevalecem "A". São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

A. O Estudo Técnico Preliminar e o Termo de Referência que embasou a contratação;
B. O Edital de Aviso do Pregão Eletrônico; Proposta do vencedor;
C. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2 - CLÁUSULA II – DO PRAZO DE VIGÊNCIA, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

2.1. O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogáveis, após a assinatura e publicação do mesmo, sendo que, durante esse período, se os referidos – materiais vierem a presentar qualquer defeito; deverão ser corrigidos ou substituídos.

2.2. O contrato terá início a partir da data de assinatura do Termo de Contrato e sua publicação, emissão da Ordem de Fornecimento e Nota de Empenho; expedidas pelo titular da Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam" - FETI ou preposto por ele designado, a qual será de total responsabilidade e risco da CONTRATADA.

2.3. Os materiais/produtos deverão ser entregues/instalados, conforme pedido de compras, a ser enviado via e-mail, sendo que a CONTRATADA vencedora do certame deverá atender o referido pedido em no máximo **05 (cinco) dias**, contados do recebimento do e-mail/ pedido de compras.

2.3.1. Devidamente justificado e antes de finalizado o prazo de entrega, a CONTRATADA poderá solicitar prorrogação da entrega, ficando a cargo da área demandante aceitar a solicitação, desde que não haja prejuízo no abastecimento da rede.

2.4. Os materiais/produtos deverão ser entregues na sede da Fundação, à Rua Major Eustáquio nº 790 - Bairro São Benedito - Uberaba (MG) ou em outro lugar determinado pela FETI, conforme necessário, de Segunda-feira à Sexta-feira, nos horários: 08:00 às 16:30.

* Telefone/contato: (34) 3352 3520
* e-mail: feti.departamentodeplanejamento@edu.uberabadigital.com.br

2.5. Os materiais/produtos serão recebidos conforme art. 140 da Lei nº 14.133/2021;

I- Em se tratando de compras os produtos/materiais serão recebidos pela FETI:

a) **PROVISORIAMENTE**, no ato da entrega, responsável por seu acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação, oportunidade em que se observarão apenas as informações constantes da fatura e das embalagens, em confronto com a respectiva nota de empenho, no prazo de **05 (cinco) dias**.

b) **DEFINITIVAMENTE**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de **05 (cinco) dias**, contados a partir do recebimento provisório.

2.5.1. Os materiais/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o solicitado.

2.6. Constatadas irregularidades na entrega dos produtos/materiais, a FETI poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-los no todo ou em parte, determinando sua readequação ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

b) Na hipótese de readequação, a CONTRATADA deverá fazê-lo em conformidade com a indicação da FETI, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

2.7. O descarregamento ou frete dos materiais/produtos ficará a cargo da CONTRATADA, devendo ser providenciada a mão-de-obra necessária.

2.8. Os produtos/materiais fornecidos deverão atender às exigências de qualidade de acordo com os padrões estabelecidos pelos órgãos de controle e legislação vigente.

2.9. O recebimento/aprovação do(s) materiais/produto(s) pela FETI não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA por vícios de quantidade ou qualidade do(s) materiais/produto(s) ou disparidades com as especificações estabelecidas, verificadas posteriormente, garantindo-se a Administração as faculdades previstas na Lei 14.133/2021.

3 – CLÁUSULA III – DO VALOR DO CONTRATO

3.1. O valor global, pelo período de 12 (doze) meses deste contrato, é de R$ ********** (**********), a serem pagos de acordo com a solicitação dos materiais/produtos realizada pela FETI, após a liquidação da despesa, por meio de ordem bancária, podendo o contrato ser prorrogado conforme a legislação vigente.

3.2. Deverão estar incluídas, no preço do objeto, todas as despesas, sem quaisquer ônus para a Fundação, tais como impostos, materiais, insumos, equipamentos, tributos, frete, carga, descarga e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

4 - CLÁUSULA IV - DO PAGAMENTO

4.1. O pagamento será realizado mediante os critérios e condições de entrega dos materiais/produtos, atestados pelo Fiscal e Gestor. A Nota Fiscal só será liquidada após a comprovação da entrega, devido recebimento definitivo, e quando estiver em total conformidade com as especificações, em atendimento ao artigo 92 da Lei nº 14.133/2021

4.1.1. A Nota Fiscal correspondente à entrega do objeto deverá ser encaminhada ao fiscal do contrato e deverá conter, no mínimo, a descrição dos itens, número do termo de contrato e do processo/procedimento licitatório, nome e dados da empresa, se é optante ou não pelo simples nacional e, em caso de convênios ou similares, os dados específicos do termo;

4.1.3. No caso de notas fiscais emitidas em outro município, deverá ser providenciado o Registro Auxiliar de Nota Fiscal de Serviços – RANFS, no município de Uberaba-MG;

4.1.4. Caso a empresa seja domiciliada no Município de Uberaba/MG, deverá apresentara CNDM – Certidão Negativa de Débitos Municipais, sob pena de retenção do pagamento até que solucione a questão.

4.1.5. A Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) deverá ser enviada através de arquivo eletrônico ao e-mail: departamentodeplanejamento@uberaba.mg.gov.br, todavia, as mercadorias serão encaminhadas juntamente com o DANFE - Documento Auxiliar de Nota Fiscal Eletrônica.

4.1.6. ***A nota fiscal deverá conter as retenções do Imposto de Renda de acordo com o Decreto Municipal n° 4471 de 11/08/2023, publicado em 11 de agosto de 2023 - DOM, com exceção das empresas enquadradas como simples nacional.***

4.2. O pagamento será efetuado após a liquidação da despesa, por meio de ordem bancária, através do Banco do Brasil, **até o 10º (décimo) dia após o protocolo da nota fiscal**, que deverá ser feito no Departamento de Planejamento, Projetos e Convênios – FETI.

4.3. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser automaticamente descontadas do pagamento a que fizer jus a CONTRATADA.

4.4. A liberação do pagamento só ocorrerá quando o objeto medido estiver em total conformidade com as especificações e /ou projetos.

4.5. O pagamento será efetuado após a liquidação da despesa, por meio de ordem bancária, através do Banco do Brasil, após o protocolo da nota fiscal, que deverá ser feito no Departamento de Planejamento, Projetos e Convênios – FETI.

4.6. Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

4.7. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado sobre serviços/entrega não executados.

4.8. No caso de não haver o pagamento na data prevista no subitem, por culpa da Fundação, o valor será corrigido pelo INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE, em conformidade com a legislação.

4.9. Como condições para a continuidade do contrato, a CONTRATADA deverá manter as mesmas condições de habilitação, inclusive será confirmada a situação de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União).

4.10. Caso a CONTRATADA tenha o recolhimento dos encargos relativos ao FGTS centralizado, o documento comprobatório de autorização para a centralização dos recolhimentos deverá ser apresentado à FETI.

4.11. Quando a CONTRATADA não apresentar situação regular no ato da emissão da Nota de Empenho ou recusar-se a retirar a mesma injustificadamente, poderá ser convocado outro licitante (remanescente), observada a ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observando-se o disposto no subitem anterior.

5 - CLÁUSULA V – DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

5.1. 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 responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, em conformidade com o art.115 da Lei nº 14.133/2021.

5.1.1. Competem ao Gestor e ao Fiscal as atribuições definidas no artigo 24, 25 e os demais artigos contidos no Decreto Municipal nº 3.815/2023.

5.2. A aquisição/fornecimento e ou serviço, objeto do presente Termo de Contrato, será acompanhado e fiscalizado por servidores municipais, devidamente designados pela FETI, ora denominados Gestor e Fiscal, aos quais competirão, respectivamente, o gerenciamento do contrato e resolução dos conflitos, bem como dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização de eventuais faltas e/ou defeitos constatados ou, ainda, comunicando aos seus superiores quando as providências ultrapassarem os limites de sua competência para a adoção das providências cabíveis, conforme o disposto no art. 117, da Lei n°14.133/2021.

5.3. Os servidores designados a gestão e fiscalização desse contrato são:

- **GESTOR**:
  Rosângela de Andrade Almeida Fernandes – Servidor FETI
  Diretora do Departamento de Gestão Administrativa, Planejamento Orçamentário e Controle de Contratos e Convênios - FETI
  Matrícula 630

5.3.1. O gestor será competente para exercer as seguintes funções:
I - Requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;
II - Acompanhar o procedimento licitatório;
III - dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;
IV - Emitir Ordem de Fornecimento;
V - Controlar o prazo de vigência do contrato.

- **FISCAL DESIGNADO FETI**:
  Ralph de Castro - Servidor FETI
  Nutricionista
  Matricula 50679

5.3.2. Os fiscais serão competentes para exercerem as seguintes funções:
I - Ler atentamente o contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;
II - Esclarecer dúvidas do preposto/representante da CONTRATADA que estiverem sob a sua alçada;
III - verificar se a entrega está acontecendo conforme o pactuado;
IV - Fiscalizar o cumprimento das cláusulas do contrato, comunicando ao gestor as irregularidades;
V – Acompanhar de forma integral a execução dos serviços/entrega dos materiais/produtos.

5.4. A Portaria de Nomeação e Designação do gestor e fiscal do contrato será publicado conjuntamente com o extrato deste contrato, após sua assinatura.

5.5. A FUNDAÇÃO deverá manter atualizado o nome do responsável pela fiscalização da execução da entrega dos materiais/produtos, do gestor e do fiscal do contrato.

5.5.1. A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados.

5.5.2. A atualização, caso seja necessária, será realizada por ato normativo próprio, nos termos do artigo 136, da Lei Federal n° 14.133/2023.

6 – CLÁUSULA VI – DOS RECURSOS FINANCEIROS

6.1 A despesa referente a essa entrega dos materiais/produtos será empenhada na seguinte dotação orçamentária e/ou suas correspondentes para o próximo exercício:

****

7 – CLÁSULA VII – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Solicitar a CONTRATADA o fornecimento/aquisição/prestação de serviços indicando o dia que o serviço deverá ser iniciado, com a emissão da respectiva Ordem de Serviço/entrega.

7.2. Colocar à disposição da CONTRATADA todas as informações necessárias para a perfeita execução da entrega dos materiais.

7.3. Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a entrega do objeto, fornecimento ou execução do serviço, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo daquilo que foi entregue ou executado.

7.4. Efetuar o pagamento na forma e prazo previsto neste instrumento.

7.5. A FETI por meio do seu fiscal ou gestor terá, a qualquer tempo, acesso à inspeção dos materiais/produtos solicitados e serviços prestados, verificando as condições de atendimento ao objeto contratado.

7.6. Exercer a fiscalização da execução do objeto na forma prevista pela Legislação competente.

7.7. Comunicar a CONTRATADA qualquer modificação que ocorrer em relação às especificações, prazos ou entrega.

7.7.1. Comunicar imediatamente à CONTRATADA qualquer irregularidade constatada na execução do objeto, utilizando-se da forma escrita, para que esta possa tomar as medidas necessárias.

7.8. Proceder às advertências, multas e demais comunicações legais pelo descumprimento dos termos deste Contrato.

7.8.1. Notificar à CONTRATADA por escrito e com antecedência, sobre a intenção de aplicação de multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.

7.9. Promover a fiscalização e conferência dos materiais entregues pela CONTRATADA e atestar os documentos fiscais pertinentes, podendo sustar, recusar, mandar refazer ou desfazer qualquer procedimento que não esteja de acordo com os termos deste Contrato.

7.10. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

7.11. Permitir o acesso do pessoal da CONTRATADA ao local de execução dos serviços ou da entrega dos objetos solicitados.

7.12. Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais.

8 – CLÁUSULA VIII– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Os materiais/produtos serão solicitados conforme as necessidades da Fundação - FETI, devendo a licitante vencedora emitir a Nota Fiscal, contendo o detalhamento do objeto e as quantidades entregues, de acordo com a proposta final.

8.1.1. A CONTRATADA deve se responsabilizar pela segurança e integridade dos materiais/ produtos até o recebimento DEFINITIVO da mesma pela FETI.

8.1.2. A CONTRATADA fica responsável pelo local de armazenamento dos materiais até a formalização do pedido de compras – FETI e sua posterior entrega.

8.1.3. A CONTRATADA deve garantir a qualidade dos materiais/produtos por um prazo mínimo de 12 meses e, em caso de prorrogação, deverá manter a mesma qualidade.

8.2. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado quando apontados pela fiscalização ou pelo Gestor.

8.3. Executar a entrega do objeto deste contrato em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previsíveis em normas de regência e segurança.

8.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

8.5. Assegurar a FETI o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer material/produto que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.

8.6. Assumir inteira responsabilidade pela entrega dos materiais, equipamentos, maquinários ou insumos que serão empregados, responsabilizando-se pelo transporte, acondicionamento e descarga.

8.7. Responsabilizar-se pela garantia e vida útil dos materiais, equipamento, maquinários ou insumos empregados, certificando-se que estão dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste Termo de Contrato.

8.8. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato.

8.9. Não transferir para a FETI a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior (8.8), quando houver inadimplência da CONTRATADA, nem onerar o objeto deste Termo de Contrato.

8.10. Manter preposto, aceito pela FETI, para representá-lo na execução do objeto contratado, se for o caso.

8.11. Manter à frente dos trabalhos pessoa qualificada e habilitada para representá-la junto à fiscalização, quando necessário.

8.12. Responsabilizar-se por danos causados diretamente a FETI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da entrega ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização.

8.13. Executar a entrega do objeto deste em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previsíveis em normas de regência e segurança.

8.14. Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar os serviços de entrega do objeto.

8.15. A CONTRATADA deverá cientificar a FETI de TODAS as ocorrências no andamento do contrato.

8.16. Participar a FETI, com a antecedência necessária, eventuais diligências a seu encargo.

8.17. A contratada se obriga a reconhecer os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista na Lei 14.133/2021;

8.18. Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários, decorrentes a aquisição, respondendo pelos mesmos nos termos da Lei 14.133/2021

8.19. Comunicar imediatamente, por escrito, a CONTRATANTE, através da fiscalização do contrato, qualquer anormalidade verificada;

8.20. A CONTRATADA deverá cumprir durante todo o período da contratação, as obrigações legais referentes à adequação ambiental, nos termos do artigo 45 da Lei nº 14.133/2021.

8.21. A CONTRATADA deverá manter, durante todo prazo do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, com todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme disposto no artigo 92, inciso XVI da Lei Federal nº 14.133/21.

8.22. Os Materiais/Produtos deverão estar em suas respectivas embalagens originais, se cabível, com indicação da marca na embalagem e ou no próprio instrumento, com data de validade visível, bem como das demais características que possibilitem a correta identificação dos mesmos.

8.23. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização e supervisão, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às determinações efetuadas;

8.24. Não subcontratar, ceder ou transferir, o protocolo da nota fiscal, que deverá ser feito no Departamento de Planejamento, Projetos e Convênios, da Fundação.

8.25. A contratada se obriga a reconhecer os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista na Lei 14.133/2021;

8.26. A CONTRATADA comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos materiais/produtos fornecidos, bem como, efetuar a substituição, e totalmente às suas expensas de qualquer serviço fornecido fora das especificações constantes da proposta apresentada;

8.27. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o contrato, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

8.28. Executar de acordo com sua proposta, normas legais e cláusulas deste contrato, o objeto contratado, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento de suas obrigações;

8.29. Responsabilizar-se civil, administrativa e penalmente, por quaisquer danos e ou prejuízos materiais ou pessoais que venha a causar e/ou causados pelos seus empregados ou preposto, ao CONTRATANTE ou a terceiros.

09 – CLÁUSULA IX – DA RESCISÃO

9.1. A FETI poderá considerar rescindido o contrato, unilateralmente, sem que caiba à CONTRATADA qualquer direito de indenização ou retenção, se esta:

a) não cumprir ou cumprir de forma irregular as normas editalícias ou de cláusulas contratuais, mesmo com advertência, em especial nas questões de especificações, quantidades, qualidade ou modo entrega do objeto, infringindo as regras contratuais;

b) desatender das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

c) realizar alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

d) obtiver decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do representante da CONTRATADA e isto desencadeei a inexecução do contrato;

e) por caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados nos autos, impeditivos da execução do contrato;

f) for reconhecido, a qualquer momento, documentação falsa ou existência de qualquer outro fato que incida no impedimento de executar este contrato.

h) por razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou do MUNICÍPIO;

j) infringir qualquer cláusula do contrato;

k) recusar-se a executar qualquer serviço, desde que suas razões não tenham sido prévia e devidamente aceitas pela fiscalização;

l) deixar de cumprir as exigências da fiscalização relativas aos materiais/produtos a serem solicitados;

m) não cumprir os prazos de execução dos serviços/entrega fixados no cronograma.

9.2. Rescindido o contrato por culpa ou por qualquer um dos motivos do subitem 9.1, a CONTRATADA indenizará a FETI de todos os prejuízos sofridos.

9.3. Rescindido o contrato, a CONTRATADA não terá direito a qualquer indenização por serviços não realizados, retendo a FETI as importâncias porventura devidas por serviços já

executados, e ainda não pagas, para cobertura das multas, juros e demais encargos que couberem pela rescisão a que houver dado motivo.

9.4. Rescindido o contrato por culpa da CONTRATADA, ou qualquer dos motivos do item anterior, a mesma indenizará a Fundação, por todos os prejuízos sofridos e será penalizada na forma da lei.

9.5. Os casos de extinção contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia ampla defesa e ao contraditório.

9.6. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de extinção determinada por ato unilateral da CONTRATANTE prevista no art. 139 da Lei nº 14.133/2021.

9.7. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:
I - Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
II- Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
III - Indenizações e multas.

9.7.1. A multa, eventualmente imposta à contratada, será automaticamente descontada da fatura a que mesma fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber da CONTRATANTE, ser-lhe-á concedido o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados de sua NOTIFICAÇÃO, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, poderá a Administração proceder à cobrança judicial da multa.

9.7.1.1. As multas previstas nesta seção não eximem a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à Administração. A aplicação das multas independerá de qualquer interpelação judicial, sendo exigível desde a data do ato, fato ou omissão que lhe tiver dado causa, após instauração de Processo Administrativo de Penalização respeitados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

9.7.1.2. As multas e penalidades serão aplicadas sem prejuízo das sanções cíveis ou penais cabíveis, ou processo administrativo.

9.8. A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137, 138 e 139 da Lei nº 14.133/21 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

10 - CLÁUSULA X – DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Na aplicação de penalidades/sanções serão observadas as disposições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021, além das previstas nas legislações pertinentes.

10.2. As infrações administrativas passíveis de responsabilização são aquelas elencadas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021.:

10.3. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:
a) Advertência;
b) Multa;
c) Impedimento de licitar e contratar;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.3.1. A sanção de advertência prevista na alínea "a" do item 10.3, será aplicada quando houver a inexecução parcial do contrato e/ou instrumento equivalente, de pequena relevância e a critério da FETI, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.3.1.1. A apuração de responsabilidade por infrações passíveis da sanção alínea "a" se dará em processo administrativo sumaríssimo, facultando-se a defesa do licitante ou contratado no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da ciência (artigo 285 do Decreto Municipal 3.815/2023).

10.3.2. A multa de que trata a alínea "b" do item 10.3, poderá ser aplicada em qualquer uma das infrações descritas no artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato e/ou instrumento equivalente.

10.3.3. O impedimento de licitar e contratar previsto na alínea "c" do item 10.3, será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

10.3.3.1. Aplicada a penalidade de que trata o subitem anterior, ficará o responsável impedido de licitar ou contratar com a Administração Direta e Indireta do MUNICÍPIO, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

10.3.3.2. As hipóteses para aplicação da penalidade prevista na alínea "c" do item 10.3, estão elencadas no artigo 278 do Decreto Municipal 3.815/2023.

10.3.4. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar - alínea "d" do item 10.3 – será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do artigo 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida 10.3 deste contrato.

10.3.4.1. Aplicada a penalidade de que trata o subitem anterior ficará o responsável impedido de licitar ou contratar com a Administração Direta e Indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

10.4. Somente a sanção estabelecida na alínea "d" do item 10.3 será precedida de análise jurídica da Fundação.

10.5. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 10.3 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa prevista na alínea b deste contrato.

10.5.1. A multa que se refere a alínea "b" do item 10.3, uma vez aplicada e para efeito de cobrança, será automaticamente deduzida do pagamento a que fizer jus a CONTRATADA penalizada.

10.5.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela FETI a CONTRATADA penalizada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, quando essa existir, ou será cobrada judicialmente.

10.5.3. A aplicação das sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" do item 10.3, previstas no artigo 270 do Decreto Municipal nº 3.815/2023, requererá a instauração de processo de responsabilização, de que trata o artigo 158 da Lei Federal nº 14.133/2021, a ser conduzido pela Comissão Processante.

10.6. A aplicação das sanções previstas no item 10.3, não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a FETI.

10.7. O atraso injustificado na execução do objeto sujeitará o licitante à multa demora, na forma prevista neste instrumento.

10.7.1. A aplicação de multa de mora não impedirá que a FETI a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato ou instrumento equivalente com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

10.8. É admitida a reabilitação do licitante ou contratado perante a FETI, quando da aplicação de penalidade, desde que atenda o determinado no artigo 163 da Lei Federal nº14.133/2021.

10.9. A competência para determinar a instauração do processo administrativo, julgamento e aplicação das sanções administrativas serão das seguintes autoridades:

I. A sanção de advertência será do gestor do contrato ou da autoridade máxima do órgão ou entidade municipal;

II. As sanções de multa e impedimento de licitar e contratar, serão do Controlador-Geral do Município ou da autoridade máxima da entidade municipal, quando for o caso;

III. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será da autoridade máxima do órgão ou da entidade municipal, sendo que, neste caso, no âmbito da Administração Indireta, a instauração e o processamento serão feitos no jurídico da FETI e, ao final, remetidos os autos para julgamento pela Autoridade Máxima do órgão.

11 - CLÁUSULA XI – DA GARANTIA DO CONTRATO

11.1. Não será exigida garantia financeira da execução para este objeto, art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

12 - CLÁUSULA XII – GARANTIA DOS MATERIAIS / PRODUTOS

12.2. Garantia do material/produtos: fabricante, garantia legal ou garantia convencional - Garantia legal estabelecida pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC) de (30 dias – material/produtos não duráveis); (90 dias – material/produtos duráveis) a partir da data de recebimento do material/produto, sem prejuízo de outra garantia complementar fornecida pelo licitante/fabricante em sua proposta comercial.

12.2. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

12.3. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até **05 (cinco)** dias úteis, contados a partir da data de retirada dos materiais/produtos das dependências da Administração pelo Contratado.

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

12.5. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

12.6. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

13 - CLÁUSULA XIII – DA PUBLICAÇÃO

13.1. Incumbirá à FETI providenciar a publicação deste instrumento, em sua integralidade, no Portal de Transparência / Prefeitura Municipal de Uberaba e Portal Nacional de Contratações Públicas, no prazo previsto na Lei nº 14.133, de 2021.

14 - CLÁUSULA XIV – DO REAJUSTE/DO REEQUILÍBRIO

14.1. O critério de reajuste será definido nos termos do art. 25, §7º da Lei 14.133/21, na qual os preços contratados serão reajustados monetariamente com base no INCC, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

14.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o intervalo mínimo de 01 (um) ano, a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.3. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação em vigor.

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

14.5. O reajuste será realizado por apostilamento.

14.6. Do Reequilíbrio Econômico-Financeiro:

14.6.1. Com fundamento no disposto pelo art. 124, II, "d" da Lei 14.133/2021, o valor do contrato poderá ser alterado para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, respeitada, em qualquer caso, a repartição de risco estabelecida no contrato.

14.6.2. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser instruídos com documentos que comprovem a ocorrência de algumas das situações previstas pelo item anterior.

14.6.3. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser apreciados pela administração, a qual deve emitir decisão ou instrumento equivalente, expedido pelo setor competente, por meio do qual é certificado se o fato ou ato ocorrido repercutiu nos preços pactuados no contrato.

14.6.4. Na análise dos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro não deve ser avaliada a margem de lucro da empresa, mas sim se o fato superveniente é capaz de trazer impactos financeiros que inviabilizem e/ou impeçam a execução do contrato pelo preço firmado inicialmente.

14.6.5. Nos casos de revisão de preços, poderão ser concedidos, caso haja motivo relevante, que importe na variação substancial do custo de execução do serviço junto ao distribuidor, devidamente justificado e demonstrado pela Contratada.

14.6.6. Somente haverá revisão de valor quando o motivo for notório e de amplo conhecimento da sociedade, não se enquadrando nesta hipótese simples mudança de fornecedor ou de distribuidora por parte da CONTRATADA.

14.6.7. O reequilíbrio será promovido levando-se em conta apenas o remanescente a ser executado, e não servirá, em hipótese alguma, para ampliação de margem de lucro.

14.6.8. A Contratante terá o dever de explicitamente emitir decisão sobre os requerimentos de reajuste e reequilíbrio, no prazo de 01 (um) mês, contado da conclusão da instrução do requerimento.

14.7. Da repactuação de preços:

14.7.1. Não haverá repactuação de preços durante a vigência de instrumento contratual, bem como de eventuais aditivos firmados, ressalvadas as hipóteses garantidas em legislação vigente.

15 - CLÁUSULA XV – DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Integram este contrato, independentemente de transcrição, todos os documentos vinculados ao Pregão Eletrônico nº 08/2026, especialmente os termos do Edital e da respectiva proposta da CONTRATADA, observados, no couber, os disciplinamentos ditados na Lei Federal nº 14.133/2021.

15.2. Os casos omissos serão resolvidos com base na legislação em vigor.

15.3. As alterações posteriores, que se façam necessárias no presente instrumento, serão efetuadas por "Termos Aditivos", que integrarão o contrato, para todos os fins e efeitos de direito.

15.4. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

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

15.6. As supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.7. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica se aquela e/ou seus dirigentes mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

15.8. Para atender a seus interesses, a Fundação poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no art. 125, da Lei Federal nº 14.133/21.

16 - CLÁUSULA XVI – FORO

16.1. As partes contratantes elegem o Foro da Comarca de Uberaba MG para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/2021.

E estando assim as partes, justas e acordadas, assinam o presente Termo de Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, para que produzam seus efeitos legais.

Uberaba (MG), xx/xx/2026

SÔNIA MANZAN
Presidente FETI
Decreto Municipal n° 0039/2025
Fundação de Ensino Técnico Intensivo "Dr. Renê Barsam"
(CONTRATANTE)

****
CNPJ nº **********
********** *– CPF* **********
(Responsável Legal)
(CONTRATADA)

XXXXXXXXXXXXX
Fiscal do Contrato FETI
Matrícula nº XXXX

XXXXXXXXXXXXXX
Gestor do Contrato FETI
Matrícula nº XXXX

Testemunhas:

_____ _____