



FORMA DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM
MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO
INICIO E FIM DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	ÀS 08H00MIN, DO DIA 16/04/2025 , ATÉ ÀS 10H00MIN DO DIA 05/05/2025
ABERTURA DA PROPOSTA DE PREÇOS:	ÀS 08H30MIN DO DIA 06/05/2025
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:	IMEDIATAMENTE APÓS A CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS.
MODO DE DISPUTA:	ABERTO
LICITAÇÃO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:	SIM
REFERÊNCIA DE TEMPO:	HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:	PORTAL: LICITAR DIGITAL https://licitar.digital/
PRAZO DO LICITANTE P/ ASSINATURA DO CONTRATO * A contar do Ato Convocatório	05 DIAS ÚTEIS
PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO	SERA DE 12(DOZE) MESES
PRAZO PARA ENTREGA DO OBJETO * A contar do recebimento da Autorização de Serviço:	CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA
INTERVALO MÍNIMO DE LANCE:	LANCE 1,00 (UM REAL)
PORCENTAGEM	DUAS CASAS APÓS A VÍRGULA (EX: 1,00)
<u>INTIMAÇÕES / COMUNICAÇÕES:</u>	AS INTIMAÇÕES DOS ATOS RELATIVOS AO PRESENTE PROCESSO LICITATÓRIO, INCLUSIVE DECORRENTE DO FUTURO CONTRATO ADMINISTRATIVO (OU EQUIVALENTE), SERÃO FEITAS ATRAVÉS DE PUBLICAÇÃO NO SITE: https://www.lajinha.mg.gov.br/licitacoes LICITAR DIGITAL: https://licitar.digital/ QUAISQUER DÚVIDAS, CONTATAR PELO TELEFONE (33) 3344-2423 / (33) 3344-2006 OU PELO E-MAIL: licitacao@lajinha.mg.gov.br
OBS.1: AS EMPRESAS E/OU REPRESENTANTES QUE TIVEREM INTERESSE EM PARTICIPAR DO CERTAME OBRIGAM-SE A ACOMPANHAR AS PUBLICAÇÕES REFERENTES AO PROCESSO NO SITE https://www.lajinha.mg.gov.br/licitacoes , BEM COMO AS PUBLICAÇÕES NO DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO https://www.lajinha.mg.gov.br/diario-eletronico , NA PLATAFORMA LICITAR DIGITAL https://licitar.digital/ E NO PORTAL DO GOVERNO https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1 QUANDO FOR O CASO, COM VISTA A POSSÍVEIS ALTERAÇÕES E AVISOS.	
OBS.2: CASO O LICITANTE INFORME NA PLATAFORMA NOS CAMPOS “MARCA” E “MODELO” INFORMAÇÃO QUE MODIFIQUE O CONTEÚDO DO CAMPO “DESCRIÇÃO”, “UNIDADE” E	

“QUANTIDADE” PREVALECERÃO ESTAS (“DESCRIÇÃO”, “UNIDADE” E “QUANTIDADE”) EM DETRIMENTO DAQUELA(S) (“MARCA” E “MODELO”). POR CONSEQUENTE, SERÁ TACITAMENTE COMPREENDIDO PELA ADMINISTRAÇÃO QUE A PROPOSTA ATENDE COMPLETAMENTE OS TERMOS DO EDITAL – NÃO PODENDO O LICITANTE ALEGAR TAIS QUESTÕES NA FASE DE EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (OU DO CONTRATO).

OBS.3: NOS CASOS EM QUE A MARCA/MODELO/FABRICANTE FOREM DA PRÓPRIA LICITANTE, DEVERÃO SER UTILIZADAS AS EXPRESSÕES “MARCA PRÓPRIA”, OU “MODELO PRÓPRIO”, OU “FABRICAÇÃO PRÓPRIA”, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

EDITAL

PROCESSO Nº 0028/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0010/2025
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 008/2025

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) **Município de Lajinha Estado de Minas Gerais**, inscrito no CNPJ sob nº 18.392.522/0001-41, com sede na Dr. Sidney Hubner França Camargo 69 “A”, Bairro Centro, Lajinha/MG, por meio de sua equipe de Pregão, realizará licitação, para registro de preço, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da **Lei nº 14.133 de 2021**, Decreto nº 10.024/2019, Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal nº 009/2023, Decreto Municipal nº 005/2025 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Aplicam no presente certame as normas do Decreto Municipal nº 009/2023.

Justificativa – Informamos que, a empresa a ser contratada deverá estar localizada a uma distância máxima de 80km (oitenta quilômetros) de da Sede da Prefeitura do Município de Lajinha/MG, considerando vias pavimentadas. A exigência de km se faz necessário tendo em vista os critérios de entrega do objeto em questão, a economicidade, bem como a facilidade de fiscalização dos contratos, conforme justificativas apresentadas no Termo de Referencia e ETP em conformidade com o decreto nº 005, de 18 de fevereiro de 2025.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Data e horário da sessão: **06/05/2025 às 08h30min.**

Data e horário do início para envio de Proposta: **Será às 08h00min do dia 16/04/2025.**

Data e horário final para recebimento de Proposta: **Até às 10h00min do dia 05/05/2025.**

Modo de Disputa: **aberto**

Critério de Julgamento: **menor preço por item**

1. DO OBJETO:

1.1. O objeto da presente licitação é o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da demanda da alimentação escolar nas unidades da rede municipal de ensino de Lajinha/MG, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os produtos serão destinados aos alunos do Ensino Fundamental I e II, Pré-escola, Creches e Educação de Jovens e Adultos (EJA), com entregas parceladas ao longo do ano letivo de 2025, conforme especificações, quantidades e locais de entrega detalhados no Termo de Referência anexo a este edital.

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

1.3. A descrição dos itens da presente licitação consta do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos forem de seu interesse, desde que atenda às especificações e detalhes para cada item e exigências contidas neste edital.

1.4. Prevalência do Termo de Referência – T.R.: A descrição detalhada do(s) item(ns) constantes do Termo de Referência deve ser analisada cuidadosamente pelas Licitantes interessadas em participar desta Licitação, pois que, em caso de divergência com a especificação divulgada pelo site (plataforma de julgamento), prevalecerá a descrição daquela (T.R.) para efetivação da contratação.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS:

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

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

3.1. Os interessados em participar deste Pregão, deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela **LICITAR DIGITAL**, por meio do sítio <https://licitar.digital/>, onde poderão obter maiores informações, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da plataforma.

3.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.1.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do(a) Município de Lajinha/MG, por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.3. Poderão participar dessa licitação qualquer empresa que atendam as condições do edital (Competição ampla).

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

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.5.8.agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.9.pessoas jurídicas reunidas em consórcio ¹;

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

3.5.11.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.

3.6.O impedimento de que trata o item 2.5.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.7.A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.9.O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 não impede a licitação ou a contratação que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 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.

3.12. Critério De Quilometragem – Decreto nº 005/2025



3.12.1 Fica destinado o objeto deste Pregão exclusivamente para licitantes sediadas no Município de Lajinha, ou em cidades da região distantes até 80 Km (oitenta quilômetros) de Lajinha, conforme Decreto Municipal n. 005 de 18 de fevereiro de 2025.

3.12.2 A limitação prevista no item anterior encontra amparo nas justificativas descritas no termo de referência anexo II (vide item 4.12 critérios de quilometragem), levando-se em conta a essencialidade dos veículos, e considerando a necessidade de garantir a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pelos mesmos.

3.12.3 A empresa a ser contratada deverá estar localizada a uma distância máxima de 80 Km (oitenta quilômetros) da sede do município, a fim de garantir a entrega dos gêneros alimentícios de forma eficiente e com maior agilidade. A proximidade é essencial para assegurar que os alimentos sejam entregues dentro dos prazos estabelecidos, evitando atrasos que possam comprometer a oferta de merenda escolar aos alunos.

3.12.4 Considera-se que a qualidade dos gêneros alimentícios pode ser afetada pelo tempo de transporte, especialmente no caso de produtos perecíveis. Contratar fornecedores distantes pode resultar na entrega de alimentos em condições inadequadas para o consumo, comprometendo a segurança alimentar e a nutrição dos estudantes. Assim, a limitação de quilometragem visa assegurar a integridade e a qualidade dos produtos fornecidos.

3.12.5 O histórico de licitações eletrônicas realizadas por municípios demonstra dificuldades na execução de contratos quando fornecedores de outros estados ou regiões distantes estão envolvidos. Muitos desses fornecedores enfrentam dificuldades logísticas que comprometem a entrega pontual e dentro das condições estabelecidas, o que pode afetar a continuidade do serviço público de alimentação escolar e dificultar a gestão dos contratos.

3.12.6 Outro fator relevante é o incentivo à economia regional, promovendo o desenvolvimento econômico local e a geração de empregos. O estabelecimento de um limite de quilometragem valoriza os produtores e fornecedores da região, fortalecendo o setor produtivo local e garantindo uma cadeia de abastecimento mais eficiente e sustentável.

3.12.7 A essencialidade do serviço prestado exige pronta e imediata substituição de produtos em caso de imprevistos, como problemas de qualidade ou ruptura no fornecimento. Para tanto, é fundamental que os fornecedores estejam localizados a uma distância que possibilite a reposição ágil dos produtos, evitando prejuízos na oferta de merenda escolar e garantindo a alimentação regular dos alunos.

3.12.8 Diante disso, a exigência de um critério de quilometragem justifica-se pelo objetivo de assegurar o cumprimento dos prazos de entrega, garantir a qualidade dos alimentos, otimizar a fiscalização e o acompanhamento dos contratos, reduzir custos logísticos e promover a economicidade e eficiência na gestão da alimentação escolar.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.

¹ NOTA EXPLICATIVA: 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 para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em “consórcio” no Pregão em tela.

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

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

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

4.4.3. 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;

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

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

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

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte,

a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.6.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4 ou 3.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

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

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

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

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário e valor total, conforme definido neste edital e na plataforma de realização do pregão;

5.1.2. Marca, se for o caso;

5.1.3. Fabricante, se for o caso;

5.1.4. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

5.3. O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

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

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

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

6.6. O lance deverá ser ofertado conforme especificações do sistema operacional e critério de julgamento adotado.

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

6.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 1,00 (um real).

6.10. O licitante deverá solicitar a exclusão, uma única vez, do seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado neste edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

6.14.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.14, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.21.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes

microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

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

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

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

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

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

6.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

6.22.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens produzidos por:

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

6.22.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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



6.23.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e**

b) **Cadastro Nacional de Empresas Punidas**

c) **– CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).**

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

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas

Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

7.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.4 e 3.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022, e Decreto Municipal nº 009/2023.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

7.12. 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.

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

8.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia nos termos do inciso IV do art. 12 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

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

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

8.7. Os documentos exigidos para habilitação detalhados no Termo de Referência serão enviados **por meio da plataforma de Pregão Eletrônico escolhido pela administração**, em formato digital, no prazo de **MÍNIMO DE DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

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

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

8.10. A exigência dos documentos de habilitação que constem do Termo de Referência somente

será feita em relação ao licitante vencedor.

8.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

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

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

8.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.7.

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

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

9.3. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a



descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

9.5. A Ata de Registro de Preço, com a indicação dos fornecedores e os preços registrados, deverá ser disponibilizada no PNCP, observada a regra prevista no art. 176 da Lei 14.133/2021.

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

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

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

10.1. Após a homologação da licitação, poderá ser incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

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

10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original;

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

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

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

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

10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.

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

10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação,

na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

11.3.2. o prazo para 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 Departamento de Licitação, situado na Rua. Dr. Sidney Hubner França Camargo, nº 69 "A", Bairro Centro, neste município.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

12.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

12.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

12.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

12.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

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

12.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

12.1.5. fraudar a licitação;

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

12.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

12.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa,

aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e;

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

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

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do(a) Município de Lajinha/MG, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

12.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou

contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.4, 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, quando exigida em favor do(a) Município de Lajinha/MG.

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

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

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

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

12.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao(a) Município de Lajinha/MG.

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

13.3.A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, perante o sistema provido pela **LICITAR DIGITAL**, por meio do sítio <https://licitar.digital/>.

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

14.5. 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.

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

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

14.8. 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.

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

14.10.O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico da Plataforma indicada no item 2.1 deste edital e no site do(a) Município de Lajinha/MG, através do endereço

<https://www.lajinha.mg.gov.br/licitacoes>, também poderão ser lidos e/ou obtidos na sala própria para sessão pública de certame da Prefeitura Municipal de Lajinha/MG, localizada na Rua Dr. Sidney Hubner França Camargo, nº 69 “A”, Centro, neste município, nos dias úteis, no horário das 08h às 17h, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

- 14.11.1. Anexo I - Termo de Referência;
 - 14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;
- 14.11.2. Anexo II - Declaração de Proposta;
- 14.11.3. Anexo III - Minuta de Ata de Registro de Preço;
- 14.11.4. Anexo IV - Minuta de Termo de Contrato;
- 14.11.5. Anexo V - Modelo de Declaração Unificada.

Prefeitura - sede administrativa do Município de Lajinha/MG, 14 de abril de 2025.

IZABEL SILVA FREITAS ALVIM
Agente de Contratação
Designada pela Portaria nº 143, de 22 de janeiro de 2025

**ANEXO I****TERMO DE REFERÊNCIA****(Elaborado pela Secretaria de Educação)****(Art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).**

Unidade Administrativa de Origem:	Secretaria Municipal de Educação
Titular do Cargo:	Luiz Carlos Pereira
Cargo:	Secretário
Ato de Nomeação:	Portaria nº 0132021
Descrição Resumida do Objeto:	Contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o Programa de Alimentação Escolar (PNAE).
Modalidade:	Pregão Eletrônico
Período de Vigência do Contrato Administrativo:	Para o ano letivo de 2025 até 31/12/2025
Legislação Aplicável:	Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

1. INTRODUÇÃO

1.1. Termo de Referência, também chamado de Projeto Básico, é o documento em que o requisitante esclarece aquilo que realmente precisa, trazendo a definição do objeto e os demais elementos necessários à sua perfeita contratação e execução, que deverá ser elaborado a partir do Estudo Técnico Preliminar, e do DFD que está devidamente amparado no Art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021.

1.2. O Termo de Referência vem como uma ferramenta que deverá conter elementos capazes de propiciar avaliação do custo pela Administração diante de orçamento detalhado, definição dos métodos, estratégia de suprimento, valor estimado em planilhas de acordo com o preço de mercado, cronograma físico-financeiro, se for o caso, critério de aceitação do objeto, deveres do contratado e do contratante, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do contrato, prazo de execução e sanções, de forma clara, concisa e objetiva. Art.174. (CF/88) Como agente normativo e regulador da atividade econômica, o Estado exercerá, na forma da lei, as funções de fiscalização, incentivo e planejamento, sendo este determinante para o setor público e indicativo para o setor privado.

2. DO OBJETO



- 2.1. O presente Termo de Referência tem por objeto AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS, PARA SUPRIMENTO DA DEMANDA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DAS ESCOLAS MUNICIPAIS, DE ACORDO COM O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE). Para ensino fundamental I e II , pré-escola, creches, EJA, com entrega parcelada, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, de acordo com as especificações, quantitativos e locais de entrega relacionados neste Termo de Referência.
- 2.2. A licitação será dividida em itens, facultando-se ao fornecedor a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 2.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 2.4. Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 2.5. O fornecimento dos produtos é enquadrado como continuado tendo em vista que sua interrupção pode comprometer a segurança alimentar dos alunos e a continuidade das atividades da Administração pública, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.
- 2.6. O presente objeto foi baseado na conveniência, necessidade e oportunidade da contratação.

3. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 3.1. **Diretrizes que Norteiam o ETP:**
- 3.2. Constituição Federal de 1988, arts. 6º e 208, (que são relacionados ao direito à alimentação, inclusive ao educando);
- 3.3. Lei 14.133/21, (que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências);
- 3.4. Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada).
- 3.5. Lei Federal nº 11.947/2009, (estabelece normas e diretrizes da alimentação escolar);
- 3.6. Resolução/CD/FNDE nº 06/2020, (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE);
- 3.7. Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, (Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), para estabelecer. Veja;
- 3.8. Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (lei de licitações e contratos administrativos).
- 3.9. Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

4. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

4.1. A presente aquisição se justifica pela necessidade de promover uma alimentação escolar diversificada e de qualidade para as Escolas da rede pública do Município, tanto na zona rural quanto na zona urbana.

4.2. Considerando os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, atualizada pela Lei Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, e da Resolução/CD/FNDE n.º 06, de agosto de 2020, e da Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.3. A presente contratação é de grande importância para atender a demanda da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, visando o fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino do município, na oferta de lanche da alimentação escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca de 4.000(quatro mil) alunos da educação básica, ensino fundamental I e II, pré escolas, creches, EJA, no exercício de 2025.

4.4. O objetivo principal da contratação é proporcionar uma alimentação saudável sem agrotóxicos e garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças no ambiente escolar, bem como a valorização dos agricultores da região local de forma satisfatória.

4.5. Objetivando ainda, incorporar a alimentação fornecida aos escolares da rede Municipal de Ensino do Município, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, gêneros alimentícios, e apoiando o desenvolvimento sustentável, com os incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados e sazonais.

4.6. Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. A LDB prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola (arts. 2º, 3º e incisos da LDB nº 9.394/96, https://www.planalto.gov.br/ccivil_03):

Art. 2º A educação, dever da família e do Estado, inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana, tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Art. 3º O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

I - igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;

II - liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;

III - pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas;

IV - respeito à liberdade e apreço à tolerância;

V - coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;

VI - gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;

VII - valorização do profissional da educação escolar;

~~*VIII - gestão democrática do ensino público, na forma desta Lei e da legislação dos sistemas de ensino;*~~

VIII – gestão democrática do ensino público, na forma desta Lei e da legislação dos respectivos Estados e Municípios e do Distrito Federal; [\(Redação dada pela Lei nº 14.644, de 2023\)](#)

IX - garantia de padrão de qualidade; [\(Vide Decreto nº 11.713, de 2023\)](#)

X - valorização da experiência extra-escolar;

XI - vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais.

XII - consideração com a diversidade étnico-racial. [\(Incluído pela Lei nº 12.796, de 2013\)](#)

XIII - garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida. [\(Incluído pela Lei nº 13.632, de 2018\)](#)

XIV - respeito à diversidade humana, linguística, cultural e identitária das pessoas surdas, surdo-cegas e com deficiência auditiva. [\(Incluído pela Lei nº 14.191, de 2021\)](#)

4.7. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes.

4.8. Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

4.9. Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Educação.

4.10. O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

4.11. Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto da presente formalização de demanda, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Lajinha, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

5. DA QUANTIDADE, ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO.

5.1. Contratação de empresa para o fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA SUPRIMENTO DA DEMANDA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DAS ESCOLAS MUNICIPAIS, DE ACORDO COM O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), deverão atender as especificações abaixo descritas, conforme as características e tipos apresentados a seguir:

Item	Especificação	Und	Quant
01	ACHOCOLATADO EM PÓ – obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	200
02	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que	PCT	700

	mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar úmido ou empedrado. Em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000. O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
03	ADOÇANTE DIETÉTICO – líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, saber e textura característica.	PCT	15
04	AMENDOIM – Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	100
05	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, com capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	80
06	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	3300
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200
08	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem g trans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a 400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
09	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN, até 4,1g GT, até 1,9g g sat, sem g trans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80%	PCT	250

	do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE , sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25 g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem g trans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO , sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g g sat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	50
15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despelculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
16	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELO , crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	KG	900
17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de 100g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	LATA	600

20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada, concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.	LATA	700
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PCT	200
24	FARINHA DE TRIGO - especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	250
25	FARINHA PARA QUIBE : O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indeléveis	PC	200
26	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg.	KG	1000
27	FERMENTO EM PÓ - Fermento químico seco. pó fino, homogêneo, coloração branca. isento de umidade e sujidades. embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. frasco de 100 gramas	UN	150

28	FUBÁ DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	850
29	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: iogurte natural, pote com 170g – Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	UN	300
30	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO VITAMINADO - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	PCT	2000
31	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, íntegras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/ DIPOA.	UN	13000
32	LEITE INTEGRAL UHT , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. embalagem tetrapack de 1lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;	UN	400
33	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000

34	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
35	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
36	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	UN	300
37	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
38	ÓLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	3000
39	ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	PCT	50
40	LOURO SECO – condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100

41	PÓ DE CAFÉ – Torrado e moído – embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	PCT	1000
42	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	1000
43	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200
44	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA – Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200
45	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200
46	SUCO DE UVA CONCENTRADO – Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200
47	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
48	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do	PCT	100

	prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.		
49	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
50	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
51	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.	PCT	50

ITEM	PRODUTOS PERECÍVEIS - DESCRIÇÃO	Und.	Quant.
01	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.	PC	200
02	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	KG	3000

03	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.	KG	3000
04	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. deverá apresentar-se com aspecto próprio. embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. rotulagem de acordo com a legislação vigente. validade mínima de 05 (cinco meses). embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. a carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. cor, cheiro e sabor próprios. sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000
05	FILÉ DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	KG	5000
06	LINGÜIÇA DE FRANGO ; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Fino Sabor	KG	1500
07	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. deverá apresentar-se com aspecto próprio. embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. rotulagem de acordo com a legislação vigente. validade mínima de oito meses. embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. a carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. cor, cheiro e sabor próprios. sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000

Item	HORTIFRUTI GRANJEIRO - DESCRIÇÃO	Und.	Quant.
------	----------------------------------	------	--------

01	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de 2 Kg.	KG	300
02	ALHO classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1500
03	CEBOLA BRANCA de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800
04	MAÇÃ GALA de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	6000
05	MAMÃO PAPAIA - de 1ª qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	600
06	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	KG	300
07	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade 55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.	CARTELAS	1200

6. FUNDAMENTAÇÃO DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

6.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, item-02.

6.2 O objeto da contratação foi baseado em consumo dos anos anteriores e está previsto no Plano de Contratações Anual.

6.3 O fornecimento dos produtos é enquadrado como continuado tendo em vista que sua interrupção pode comprometer a segurança alimentar dos alunos e a continuidade das atividades da Administração, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

7. OBJETIVO



7.1. O objetivo é a AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS, PARA SUPRIMENTO DA DEMANDA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DAS ESCOLAS MUNICIPAIS, DE ACORDO COM O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), para suprir a necessidades nutricionais dos alunos da educação básica para o ano letivo de 2025 é proporcionar uma alimentação saudável de qualidade adequado para os alunos matriculados em toda a rede de ensino, estimulando a aprendizagem e o desenvolvimento das atividades escolares e das práticas educativas, pedagógicas, e valorizar e motivar os alunos rede municipal do ensino fundamental.

8. ESTIMATIVAS DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 1.145.002,75 (um milhão cento e quarenta e cinco mil dois reais e setenta e cinco centavos), conforme custos unitários postos na tabela prevista no item 3.1 acima citado.

8.2. Os quantitativos serão distribuídos entre as escolas conforme a relação das unidades escolares abaixo:

Ord	Código do INEP	Nome Escolas	Endereço/Localidades
1	31075043	Escola Municipal Guanair Cardoso	Zona rural
2	31075060	Escola Municipal Herculano Ker	Zona rural
3	31076473	Escola Municipal José Tomaz	Zona rural
4	31076511	Escola Municipal Pedra Bonita	Zona rural
5	31076384	Escola Municipal Avelino Lacerda	Zona rural
6	31216968	Escola Municipal Dimas Garcia de Oliveira	Zona rural
7	31076503	Escola Municipal Nelcino Manoel da Silva	Zona rural
8	31076350	Escola Municipal João Antônio de Medeiros	Zona rural
9	31076368	Escola Municipal Fazenda Amado Fonseca	Zona rural
10	31339407	Escola Municipal Hermenegildo Hubner França	Zona rural
11	31076571	Escola Municipal São Manoel da Sapucaia	Zona rural
12	31076571	Escola Vinculada à E.M, São Manoel da Sapucaia	Zona rural
13	31076627	Escola Municipal José Hubner de Miranda	Zona rural
14	31076554	Escola Municipal São Joaquim	Zona rural
15	31076635	Escola Municipal Maria Hubner de Freitas	Zona rural
16	31076457	Escola Municipal José Marques	Zona rural
17	31076481	Escola Municipal Ver José Gomes Martins	Zona rural
18	31295221	Escola Municipal Paulo Cezar H. Portes	SEDE LAJINHA
19	31075019	Escola Municipal Comendador Leite	SEDE LAJINHA
20	31258989	Escola Municipal Bem me Quer	SEDE LAJINHA
21	31368792	Escola Municipal Brenda Guimarães de Paula	Zona rural
22	31295876	Creche Municipal Anna Maria de Jesus	SEDE LAJINHA
23	3195876	Creche Municipal Maria Anísia Hermisforff	PRATA
24	31308293	APAE- Escola Sant Clair Augusto Genelhu	SEDE LAJINHA
25	31383821	Escola Municipal Antonio Sathler	SEDE LAJINHA



26	31383830	Escola Municipal Cap Nestor Vieira de Gouveia	SEDE LAJINHA
----	----------	---	--------------

8.3. O custo estimado total da contratação se baseia em 10 (dez) meses, conforme o calendário escolar 2025, e previsão do Estudo Técnico Preliminar.

8.4. Os Preços Unitários de Referência dos produtos, utilizados na tabela que compõe o item 3, do TR, correspondem à pesquisa de mercado local e cotação no Portal de compras do Governo, com ênfase no estado de Minas Gerais, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações.

8.5 Os preços, poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios estabelecidos pela Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

8.6. A estimativa do valor a ser contratado tem como referência o consumo previsto nos últimos 12 (doze) meses, bem como os preços praticados no mercado local conforme pesquisa de mercado local e cotação no Portal de compras do Governo, com ênfase no estado de Minas Gerais, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações.

9. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

Habilitação jurídica

9.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

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

9.3. **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>;

9.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

9.7. **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.

9.8. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que

o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

9.9. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

9.10. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

9.12.3 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;

9.12.4 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.12.5 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal e Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.12.6 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual e Municipal 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.

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

Qualificação Econômico Financeira

9.11. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

9.12. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

9.12.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

9.12.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

9.12.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa

jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.12.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao SPED.

9.13. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

9.14. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

9.15. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

9.16. As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

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

8.31 *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.*

8.32 *Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.*

8.33 *O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

9.17. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.17.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

9.17.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.17.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;

9.17.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

9.17.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

9.17.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas



assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

9.17.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação serão custeadas através de recursos federais do município de Lajinha, por conta do orçamento do exercício financeiro de 2025, com a seguinte rubrica orçamentária:

NÚMERO DA DOTAÇÃO	NOMENCLATURA
0206.1230600352.046 339030 000000 FICHA 0234 RP 1500000	MATERIAL DE CONSUMO
0206.1236100332.055 339030 000000 FICHA 0258 RF 1550000	
0206.1236100352.194 339030 000000 FICHA 0294 RF 1552000	
0206.1236500352.198 339030 000000 FICHA 0339 RF 1552000	
0206.1236500352.191 339030 000000 FICHA 0340 RF 1552000	
0206.1236500352.190 339030 000000 FICHA 0354 RF 1552000	

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO.

11.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência, como se anexo aqui fosse.

12. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

12.1 Requisitos Gerais:

12.1.1. Da prestação de serviço comum, de fornecimento de produtos alimentícios (in natura) adquirido diretamente do fornecedor, a ser contratado mediante pregão eletrônico.

12.1.2. O fornecimento dos gêneros alimentícios deverá suprir a necessidades nutricional dos alunos da educação básica para o ano letivo de 2025 é proporcionar uma alimentação saudável de qualidade adequado para os alunos matriculados em toda a rede de ensino, estimulando a aprendizagem e o desenvolvimento das atividades escolares e das práticas educativas, pedagógicas, e valorizar e motivar os alunos rede municipal do ensino fundamental.

12.2. Requisitos Legais

12.2.1. O objeto deste Termo de Referência se enquadra como fornecimento de produtos alimentícios, cabendo à licitação, na modalidade pregão eletrônico, por menor preço unitário oferecido, nos termos da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021 - Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

12.3. Requisitos de Sustentabilidade

12.3.1. A Contratada deverá adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental, conforme prevê a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da

Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e legislação correlatas, naquilo que couber e demais legislações ambientais vigentes aplicáveis à espécie.

12.3.2. Cumprir as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

12.3.3. Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

12.4. Requisitos da Contratação:

12.4.1. O prazo de vigência do instrumento contratual deverá ser até 31/12/2025.

12.4.2. O fornecimento dos produtos será de forma PARCELADA.

12.4.3. Possui regularidade perante o CNJ (Conselho Nacional de Justiça), com comprovação através de certidão negativa.

12.4.4. Possuir certidões válidas, conforme o §4º do art. 91 da Lei nº 14.133/2021.

12.4.5. Para habilitação, a Contratada deverá cumprir o disposto no art. 62 da Lei nº 14.133/2021.

12.4.6. Atender às solicitações nos prazos estipulados em Contrato.

12.4.7. Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento do objeto da contratação, tais como impostos, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais e deverá apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pelo Fiscal do Contrato.

12.4.8. Manter durante toda a vigência do Contrato as condições que ensejaram a sua habilitação na licitação e contratação.

12.4.9. Cumprir o objeto do Contrato de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

12.5. Subcontratação

12.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual. Não se admite a exigência de subcontratação para o fornecimento de bens, exceto quando estiver vinculado à prestação de serviços acessórios.

13. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

13.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

14. DA PROPOSTA DE PREÇOS

14.1. Nos preços fixados, estão compreendidos todos os custos e despesas que direta ou indiretamente decorram do cumprimento pleno e integral do objeto deste Termo de Referência, ficando esclarecido que a Administração não admitirá qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos.

14.2. No preço proposto para cada item deverão estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas, previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias.

14.3. Na relação dos produtos deverá conter as seguintes indicações:

a) Discriminação dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições previstas deste Edital;



- b) **Preço unitário;**
- c) **Valor Global da Proposta** - entendido o preço total como sendo preço unitário multiplicado pela quantidade.

15. DO FORNECIMENTO E RESPONSABILIDADE DO(S) FORNECEDORES VENCEDOR (ES)

- 15.1 O fornecedor credenciado se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos no contrato durante a vigência.
- 15.2 O fornecedor se compromete somente fornecer ou entregar quaisquer produtos, mediante Pedido de Fornecimento, assinado pela secretaria solicitante.
- 15.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios, para a Escola, conforme cronograma de entrega elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, a mesma responsabilizará pelo ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.
- 15.4 Será de responsabilidade exclusiva do fornecedor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

16. DO CRITÉRIO DE QUILOMETRAGEM

- 16.1 Fica destinado o objeto deste Pregão exclusivamente para licitantes sediadas no Município de Lajinha, ou em cidades da região distantes até 80 Km (oitenta quilômetros) de Lajinha, conforme Decreto Municipal n. 005 de 18 de fevereiro de 2025.
- 16.2 A limitação prevista no item anterior encontra amparo nas justificativas descritas no termo de referência anexo II (vide item 4.12 critérios de quilometragem), levando-se em conta a essencialidade dos veículos, e considerando a necessidade de garantir a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pelos mesmos.
- 16.3 A empresa a ser contratada deverá estar localizada a uma distância máxima de 80 Km (oitenta quilômetros) da sede do município, a fim de garantir a entrega dos gêneros alimentícios de forma eficiente e com maior agilidade. A proximidade é essencial para assegurar que os alimentos sejam entregues dentro dos prazos estabelecidos, evitando atrasos que possam comprometer a oferta de merenda escolar aos alunos.
- 16.4 Considera-se que a qualidade dos gêneros alimentícios pode ser afetada pelo tempo de transporte, especialmente no caso de produtos perecíveis. Contratar fornecedores distantes pode resultar na entrega de alimentos em condições inadequadas para o consumo, comprometendo a segurança alimentar e a nutrição dos estudantes. Assim, a limitação de quilometragem visa assegurar a integridade e a qualidade dos produtos fornecidos.
- 16.5 O histórico de licitações eletrônicas realizadas por municípios demonstra dificuldades na execução de contratos quando fornecedores de outros estados ou regiões distantes estão envolvidos. Muitos desses fornecedores enfrentam dificuldades logísticas que comprometem a entrega pontual e dentro das condições estabelecidas, o que pode afetar a continuidade do serviço público de alimentação escolar e dificultar a gestão dos contratos.

16.6 Outro fator relevante é o incentivo à economia regional, promovendo o desenvolvimento econômico local e a geração de empregos. O estabelecimento de um limite de quilometragem valoriza os produtores e fornecedores da região, fortalecendo o setor produtivo local e garantindo uma cadeia de abastecimento mais eficiente e sustentável.

16.7 A essencialidade do serviço prestado exige pronta e imediata substituição de produtos em caso de imprevistos, como problemas de qualidade ou ruptura no fornecimento. Para tanto, é fundamental que os fornecedores estejam localizados a uma distância que possibilite a reposição ágil dos produtos, evitando prejuízos na oferta de merenda escolar e garantindo a alimentação regular dos alunos.

16.8 Diante disso, a exigência de um critério de quilometragem justifica-se pelo objetivo de assegurar o cumprimento dos prazos de entrega, garantir a qualidade dos alimentos, otimizar a fiscalização e o acompanhamento dos contratos, reduzir custos logísticos e promover a economicidade e eficiência na gestão da alimentação escolar.

17. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

17.1 Os gêneros alimentícios objeto da contratação deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após Pedido de Fornecimento expedido pela Secretaria Municipal de Educação, no horário de 08h00min às 14h00min, de segunda-feira a sexta-feira.

17.2 As quantidades dos gêneros alimentícios a serem entregues será determinada de acordo com a necessidade das escolas, conforme determinação da Secretaria Municipal de Educação.

17.3 A Secretaria Municipal de Educação designará um funcionário para receber e fiscalizar o fornecimento dos gêneros alimentícios, para verificação da conformidade do objeto com as especificações exigidas neste Termo de Referência.

17.4 Caberá a Secretaria Municipal de Educação, devolver todos e quaisquer gêneros alimentícios cuja especificação esteja em desacordo com o exigido neste Termo de Referência, que apresentarem prazo de validade vencida, má qualidade (total ou parcial), sendo solicitado à troca proporcionando uma alimentação escolar de ótima qualidade. Todos os gastos decorrentes da troca serão arcados pelo produtor contratado.

17.5 Caberá a Secretaria Municipal de Educação, controlar o fornecimento dentro da amplitude necessária à salvaguarda de seus interesses, respeitando o prazo de entrega atribuído ao fornecedor contratado que é de 05 (cinco) dias úteis.

17.6 Caberá a Secretaria Municipal de Educação, prestar as informações necessárias, com clareza, quanto aos procedimentos para a entrega dos gêneros alimentícios solicitados, comunicando por escrito e em tempo hábil, ao fornecedor contratado, quaisquer instruções ou procedimentos a adotar sobre assuntos relacionados à execução do objeto.

17.7 Caberá ao município, notificar e/ou aplicar as penalidades ao fornecedor contratado, quando ocorrer o descumprimento das obrigações assumidas, fixando-lhe prazo para corrigir defeitos ou irregularidades encontradas na execução do objeto.

17.8 Caberá a Secretaria Municipal de Educação, pagar no vencimento as faturas apresentadas pelo fornecedor contratado, correspondentes aos fornecimentos solicitados e efetuados.

17.9 O fornecimento dos itens objeto deste termo, será de acordo com as necessidades da Secretaria Solicitante, não gerando assim, a obrigação da administração pedir todos os produtos relacionados no Termo de Referência.

18. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

18.1 O fornecimento dos produtos se dará de forma parcelada, mediante apresentação de requisição de fornecimento (nota ou recibo personalizado com a logomarca da licitante Contratada) devidamente assinada pelo titular da Secretaria requerente;

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

19.1 A adjudicação será feita por item;

19.2 O Contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2025.

20. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

20.1 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.

20.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5)

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

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

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

20.6 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, conforme disposto na Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput e indicados por ato de designação realizado pela autoridade competente na forma do art.7º da Lei 14.133/2021.

20.7 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

20.8 O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

20.9 Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

20.10 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

20.11 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

20.12 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

20.13 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

20.14 Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.).

20.15 O gestor do contrato coordena a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

20.16 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;

20.17 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

20.18 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

20.19 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

20.20 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.



20.21 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

20.22 Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

20.23 Acompanhamento dos abastecimentos realizados através das autorizações emitidas pelo órgão, bem como dos relatórios a serem disponibilizados pela Contratada.

20.24 Conferência das notas fiscais e dos documentos de comprovação de habilitação, ateste do documento fiscal e encaminhamento ao financeiro.

21. DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

21.1 O fornecimento dos produtos constante neste termo, será fiscalizado por servidor ou comissão de servidores designados pela Secretaria demandante deste processo, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/21, denominados "Fiscalização", que terá autoridade para exercer, em seu nome, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização da execução do Contrato.

21.2 Durante a vigência deste contrato, a execução do objeto será monitorada e fiscalizada pelo Setor de Gerência, representado neste ato pelos seguintes servidores: Arminda Raquel de Freitas Silva, na função de Fiscal de Contrato, e Márcio Daniel Marques de Oliveira, como Gerente de Contratos, conforme as atribuições estabelecidas pela Portaria nº 143, de 22 de janeiro de 2025.

21.3 Solicitar ao Fornecedor e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento do contrato e anexar aos autos do processo correspondente, cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências;

- I. Acompanhar a entrega e atestar seu recebimento definitivo;
- II. Encaminhar os documentos que relacionem as importâncias relativas e multas aplicadas ao Fornecedor, bem como os referentes a pagamento;
- III. Zelar pelo efetivo cumprimento e execução das obrigações assumidas e pela qualidade dos produtos fornecidos;
- IV. Acompanhar, fiscalizar e atestar as aquisições, bem como indicar as eventuais glosas das faturas e providenciar, quando for o caso, o recibo ou termo circunstanciado necessário ao recebimento do objeto do contrato e enviar ao Gestor do Contrato no prazo de 2 (dois) dias úteis para o pagamento do preço ajustado, conforme definido no instrumento do processo licitatório;
- V. Conferir os dados das faturas antes de testá-las, promovendo as correções devidas e arquivando cópia junto aos demais documentos pertinentes;
- VI. Controlar o saldo do empenho em função do valor da fatura, de modo a possibilitar reforço de novos valores ou anulações parciais;
- VII. Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, informando ao Gestor do Contrato aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados;
- VIII. Acompanhar e controlar, quando for o caso, as entregas e o estoque de materiais de reposição, destinados à execução do objeto do Contrato, principalmente quanto à sua quantidade e qualidade;
- IX. Formalizar, sempre, os entendimentos com o Fornecedor/Prestador ou seu Preposto, adotando todas as medidas que permitam compatibilizar as obrigações bilaterais;

- X. Manter o controle nominal dos empregados do Fornecedor/Prestador vinculados ao contrato, bem como exigir que se apresentem uniformizados, com crachá de identificação e bom comportamento;
- XI. Avaliar constantemente a qualidade da execução do objeto deste termo, propondo, sempre que cabível, medidas que visem reduzir gastos e racionalizar o fornecimento;
- XII. Observar rigorosamente os princípios legais e éticos em todos os atos inerentes às suas atribuições, agindo com transparência no desempenho das suas atividades.

21.4 Ao Fiscal do contrato compete, entre outras atribuições:

21.5 O servidor designado Fiscal do Contrato deverá manter cópia dos seguintes documentos, para que possa dirimir dúvidas originárias do cumprimento das obrigações assumidas pelo Fornecedor/Prestador:

- a) termo do Contrato;
- b) todos os aditivos, se existentes;
- c) edital da licitação;
- d) especificação técnica, projeto básico ou termo de referência;
- e) proposta do Fornecedor/Contratada;
- f) relação de faturas recebidas e pagas;
- g) toda correspondência com o Fornecedor/Contratada.

21.6 O Fiscal do Contrato, quando da proximidade do encerramento da vigência do contrato deverá consultar a Área Requisitante ou demandante (Secretaria) responsável pela demanda da contratação, sobre seu interesse na continuidade do mesmo, a qual deverá, em tempo hábil, manifestar-se sobre a permanência da necessidade da Administração em manter aquele contrato, bem como de seu interesse na prorrogação da vigência contratual e/ou abertura de novos procedimentos licitatórios.

21.7 Após essa manifestação, o Fiscal do Contrato deverá elaborar uma nota técnica informando sobre a qualidade dos produtos fornecidos e eventuais ocorrências porventura existentes que será encaminhada à Área de Acompanhamento, unidade da estrutura organizacional da Secretaria, responsável pelo Controle dos Contratos para continuidade nos trâmites, observando-se os prazos.

21.8 No caso de ser indicada a necessidade de nova licitação para a continuidade do fornecimento, deverá o Fiscal do Contrato submeter o assunto à autoridade competente da Área Requisitante, para que esta promova a elaboração de novo Projeto Básico ou Termo de Referência, que deverá ser encaminhado ao Gestor do Contrato com a antecedência mínima necessária à realização da nova contratação.

21.9 Cumpre também ao Fiscal do Contrato, além da conferência do adequado cumprimento das exigências da prestação das respectivas garantias contratuais, quando for o caso, informar à Secretaria responsável pelos procedimentos licitatórios e contratações, o eventual descumprimento dos compromissos pactuados, que poderá ensejar a aplicação de penalidades.

21.10 A ação de Fiscalização não exonera o Fornecedor de suas responsabilidades contratuais.

22. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

22.1 A gestão da presente Contratação será realizada pelo secretário de Educação, o Sr. LUIZ CARLOS PEREIRA, conforme previsto na Lei nº 14.133/21.

22.2 Ao Gestor compete, entre outras atribuições:

- a) Zelar pela observância dos termos constantes do edital, projeto básico ou equivalente, bem como do Contrato, dos contratos ou instrumentos hábeis de substituí-los, e seus eventuais aditamentos, de modo a garantir a qualidade dos produtos fornecidos e o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelas partes;
 - b) Coordenar a atividade do Fiscal do Contrato, solicitando-lhe todas as informações que entender necessárias e adotando as devidas providências para as questões que venha a tomar conhecimento;
 - c) Manter registro de todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto contratado, inclusive o controle do saldo do Contrato;
 - d) Encaminhar para pagamento as faturas ou notas fiscais atestadas pelo Fiscal do Contrato;
 - e) Comunicar e justificar formalmente à unidade demandante quando da necessidade de:
- I. Alteração contratual, para melhor adequar seus termos, qualitativa ou quantitativamente, às necessidades do órgão, em especial ao observar que o saldo restante do Contrato será insuficiente para atender as expectativas de utilização;
- II. Cancelamento/rescisão do instrumento de contrato, por perda do objeto ou conveniência da Administração; e
- III. Abertura de novos procedimentos licitatórios, desde que com antecedência mínima de 7 (sete) meses do término da vigência do Contrato, ou assim que for detectada a necessidade, em decorrência da inadequação ou insuficiência do atual para atender as expectativas do órgão ou em razão da impossibilidade de prorrogação do contrato, inclusive inabilitação da empresa que a impeça de contratar com a Administração;
- f) Comunicar à unidade de acompanhamento, com a anuência da unidade demandante, e com antecedência mínima de 4 (quatro) meses do término do Contrato, da necessidade de prorrogação contratual, quando legalmente prevista, apresentando para tanto as devidas justificativas e/ou abertura de novos procedimentos licitatórios;
 - g) Submeter à unidade de acompanhamento, para as providências cabíveis, pleitos do Fornecedor referentes a reajustes, repactuações e reequilíbrios econômico-financeiros;
 - h) Elaborar documento, quando solicitado, acerca da capacidade técnica de fornecedores, e submetê-lo à unidade de acompanhamento com vistas à expedição dos respectivos atestados ou instrumentos correlatos;
 - i) Notificar formalmente o Fornecedor/Prestador quando forem constatados inadimplementos do Contrato, para, dentro de um prazo razoável, elaborar manifestação e solução do problema;
 - j) Submeter os casos de inadimplementos do Contrato à unidade de acompanhamento, mediante comunicação de ocorrência, sempre que, depois de notificada, o Fornecedor não apresentar solução satisfatória dentro do prazo, ou quando a frequência dos registros prejudiqua a consecução do objeto do Contrato;
 - k) Coordenar pesquisas mercadológicas, a serem executadas pelo Fiscal do Contrato, para verificar a economicidade dos preços praticados e atestar a compatibilidade com os preços de mercado, com vistas a monitorar periodicamente os custos da contratação e apoiar, sempre que solicitado, a unidade de acompanhamento por ocasião das prorrogações contratuais,



repactuações, reajustes e reequilíbrios econômico-financeiros e/ou abertura de novos procedimentos licitatórios;

l) Encaminhar para conhecimento e providências da unidade demandante questões relevantes que, por motivos técnicos ou legais justificáveis, não puder solucionar;

m) Formalizar todo e qualquer entendimento com o Fornecedor/Prestador ou o seu preposto, assim como documentar por meio de atas as reuniões realizadas com os mesmos;

n) Possuir obrigatoriamente, conhecimentos sobre o objeto do Contrato, para acompanhar a execução dos contratos e de outros instrumentos hábeis e promover as medidas necessárias ao alcance do seu objeto e no interesse da Administração; e

22.3 A solicitação de que trata a “alínea k” deste item deverá ser atendida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, quando não se tratar do caso previsto no parágrafo seguinte.

22.4 Sempre que a antecedência mínima estipulada na “alínea f” deste item não puder ser atendida, o Gestor do Contrato deverá justificar o atraso e providenciar a pesquisa mercadológica de que trata a “alínea k”, em tempo hábil, sob pena de responsabilização a quem der causa.

23. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

23.1. O RECEBIMENTO se efetivará nos seguintes termos:

23.1.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto contratual com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE;

23.1.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, consequente aceitação das notas fiscais pelo Fiscal da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade;

23.1.3. O objeto contratual que comprovadamente apresentar desconformidade com as especificações deste Termo será rejeitado, parcialmente ou totalmente, conforme o caso, obrigando-se o vencedor a **substituí-los no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis**, sem ônus para a CONTRATANTE, sob pena de ser considerada em atraso quanto ao prazo da entrega;

23.1.4. Deverá constar tanto do recibo (provisoriamente) como do Termo de Recebimento Definitivo a assinatura do recebedor, devidamente identificado por carimbo, manuscrito ou digitação, indicando inclusive o número da matrícula, no caso de servidor, a data do recebimento, a especificação qualitativa e quantitativa do (s) item (ns) recebido e o local do recebimento;

23.1.5. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da licitante vencedora pela qualidade, correção e segurança do objeto contratual;

23.1.6. A CONTRATADA deverá realizar a ENTREGA do objeto de acordo com as especificações e obedecendo rigorosamente às condições descritas neste instrumento.

23.2. LIQUIDAÇÃO

23.1.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 05 (cinco) dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período;

23.1.2. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº14.133, de 2021;

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

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

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

23.1.5. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, que poderá ser constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021. - Certidões de regularidade fiscal, social e trabalhista;

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

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

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

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

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

23.1.11. O pagamento descrito neste item deverá ser efetuado em parcela única. A Prefeitura Municipal de Lajinha, por ocasião do pagamento, fará as retenções e recolhimentos fiscais



determinados pela legislação tributária, exceto se a empresa for optante do SIMPLES, o que deverá comprovar.

23.3. Prazo de pagamento:

23.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 25 (vinte e cinco) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior;

23.3.2. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE de correção monetária.

22.4. Forma de pagamento

23.4.1. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado;

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

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

23.4.4. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente;

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

24. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

24.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo [MENOR PREÇO POR ITEM].

24.2. **Exigências de habilitação.** As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Anexo I do edital de Pregão Eletrônico.

24.3. Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital de Pregão Eletrônico.

25. SANEAMENTO E DILIGÊNCIA

25.1. O Município de Lajinha-MG poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada e acessível aos interessados, e lhes atribui validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.



25.2. O Município de Lajinha-MG, poderá, a qualquer momento, solicitar aos licitantes a composição de preços unitários de serviços e/ou de materiais/equipamentos, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessários.

25.3. Em qualquer fase do procedimento da contratação direta, é facultado ao Município de Lajinha-MG promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo.

25.4. Como resultado das diligências acima referidas, objetivando um juízo de verdade real, será permitida a inclusão de documentos ou informação necessários para apurar fatos existentes à época da licitação, concernentes à proposta de preços ou habilitação dos participantes, porém não documentados nos autos.

26. PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

26.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é até **31/12/2025**, com início a partir da data de assinatura, e **poderá ser prorrogado** nos termos dos artigos 107º da Lei nº 14.133, de 2021, uma vez que trata-se de serviço, respeitando o limite do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

26.2. Antes de formalizar ou prorrogar o prazo de vigência do contrato, a Administração deverá verificar a regularidade fiscal do contratado, consultar as certidões negativas de impedimento e de débitos trabalhistas e juntá-las ao respectivo processo.

27. DA RESCISÃO

27.1. Constituem motivos para a rescisão do contrato os casos previstos no Art. 137 da Lei n.º 14.133/21 e suas alterações, nas formas previstas no art. Art. 138 da Lei n.º 14.133/21.

28. DAS LEIS ANTICORRUPÇÃO

28.1. A CONTRATADA se obriga, sob as penas previstas no CONTRATO e na legislação aplicável, a observar e cumprir rigorosamente todas as leis cabíveis, em especial a Lei Federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, e a Lei em vigor no Estado de Minas Gerais, anticorrupção e contra a lavagem de dinheiro.

28.2. A CONTRATADA, no desempenho das atividades objeto deste CONTRATO, compromete-se perante à CONTRATANTE a abster-se de praticar ato(s) que possam constituir violação à legislação aplicável ao presente instrumento factual, incluindo aqueles descritos na Lei nº 12.846/2013, em especial no seu artigo 5º.

28.3. A CONTRATADA declara e garante que não está envolvida ou irá se envolver, direta ou indiretamente, por meio de seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, partes relacionadas, durante o cumprimento das obrigações previstas no Contrato, em qualquer atividade ou prática que constitua uma infração aos termos das leis anticorrupção.

28.4. A CONTRATADA declara e garante que não se encontra, assim como seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, direta ou indiretamente:

- I. sob investigação em virtude de denúncias de suborno e/ou corrupção;
- II. no curso de um processo judicial e/ou administrativo ou foi condenada ou indiciada sob a acusação de

corrupção ou suborno;

- III. suspeita de práticas de terrorismo e/ou lavagem de dinheiro por qualquer entidade governamental; e
- IV. sujeita a restrições ou sanções econômicas e de negócios por qualquer entidade governamental.

28.5. A CONTRATADA declara que, direta ou indiretamente, não ofereceu, prometeu, pagou ou autorizou o pagamento em dinheiro, deu ou concordou em dar presentes ou qualquer objeto de valor e, durante a vigência do Contrato, não irá ofertar, prometer, pagar ou autorizar o pagamento em dinheiro, dar ou concordar em dar presentes ou qualquer objeto de valor a qualquer pessoa ou entidade, pública ou privada, com o objetivo de beneficiar ilicitamente a CONTRATANTE e/ou seus negócios.

28.6. A CONTRATADA declara que, direta ou indiretamente, não irá receber, transferir, manter, usar ou esconder recursos que decorram de qualquer atividade ilícita, bem como não irá contratar como empregado ou de alguma forma manter relacionamento profissional com pessoas físicas ou jurídicas envolvidas em atividades criminosas, em especial pessoas investigadas pelos delitos previstos nas leis anticorrupção e de lavagem de dinheiro.

28.7. A CONTRATADA se obriga a notificar prontamente, por meio físico ou digital, à CONTRATANTE a respeito de qualquer suspeita ou violação do disposto nas leis anticorrupção, e ainda de participação em práticas de suborno ou corrupção, assim como o descumprimento de qualquer declaração prevista nesta cláusula

28.8. A CONTRATADA declara e garante que:

- I. os atuais representantes da CONTRATADA não são funcionários públicos ou empregados do governo; e que;
- II. informará por escrito, no prazo de 3 (três) dias úteis, qualquer nomeação de seus representantes como funcionários públicos ou empregados do governo;
- III. A CONTRATANTE poderá, a seu exclusivo critério, rescindir o CONTRATO, caso a CONTRATADA realize referida nomeação nos termos do item II acima, sendo que, neste caso, não serão aplicáveis quaisquer multas ou penalidades à CONTRATANTE pela rescisão do CONTRATO, devendo a CONTRATADA responder por eventuais perdas e danos.

28.9. Qualquer descumprimento das regras da Lei Federal nº 12.846/13, e da Lei Estadual em vigor, e suas regulamentações, por parte da CONTRATADA, em qualquer um dos seus aspectos, poderá ensejar:

- I. Instauração do Procedimento de Apuração da Responsabilidade Administrativa – PAR;
- II. Aplicação das sanções administrativas cabíveis, descritas neste instrumento; e/ou
- III. Ajuizamento de ação com vistas à responsabilização na esfera judicial, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei nº 12.846/2013.

29. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

29.1. Comete infração administrativa, nos termos do artigo 155 da Lei nº 14.133, de 2021, o licitante/contratado que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;

- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; **III.** Der causa à inexecução total do contrato;
- III. Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- IV. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- V. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VI. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- VIII. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- IX. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- X. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XI. Praticar atos lesivos previstos no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

28.1. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

- I. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei);
- II. Impedimento de licitar e contratar, no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II a VII acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §4º, da Lei);
- III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos VIII a XII, bem como nas descritas nos demais incisos que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, ficando o responsável impedido de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos (art. 156, §5º, da Lei).

28.2. Multa:

- I. Compensatória, para as infrações descritas nos incisos VIII a XI acima, de 1% a 5% do valor do contrato;
- II. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no inciso III acima, a multa será de 1% a 30% do valor do contrato;
- III. Para infração descrita no inciso II acima, a multa será de 1% a 20% do valor do contrato;
- IV. Para infrações descritas nos incisos IV a VII, a multa será de 1% a 10% do valor do contrato;
- V. Moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias;
- VI. Moratória de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

28.3. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela PML-MG.

28.4. Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta do Município de Lajinha-MG, através de Guia de Recolhimento fornecida pela Secretaria Municipal de Administração e Finanças da PML - MG, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, podendo a administração da

PML - MG reter o valor correspondente de pagamento futuros devidos à CONTRATADA, ou ainda cobrá-las judicialmente, segundo a Lei 6.830/80, com os encargos correspondentes.

28.5. - O atraso superior a 90 (noventa) dias autoriza o Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

28.6. A aplicação das sanções previstas no contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133/2021).

28.7. Todas as sanções previstas no Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021).

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

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

28.10. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

28.12. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

- I. A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II. As peculiaridades do caso concreto;
- III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV. Os danos que dela provierem para o Contratante;
- V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

28.15. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de

Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal (Art. 161 da Lei nº 14.133/2021)

28.16. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21

29. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

29.1. Disponibilizar à CONTRATANTE um e-mail e disponibilizar em seu quadro de funcionários, funcionário (s) para receber, responder, encaminhar e controlar, os pedidos e o fornecimento do município.

29.2. Arcar com toda e qualquer despesa relativa ao fornecimento dos produtos ora pactuados, suporte técnico, carga, descarga, armazenagem, frete, impostos, mão-de-obra, taxas, contribuições, encargos sociais.

29.3. Fornecer os produtos, conforme especificações contidas neste Termo de Referência e conforme solicitações desta municipalidade.

29.4. Somente fornecer ou entregar quaisquer produtos, mediante Pedido de Fornecedor com Nota de Empenho, assinado pelo Secretário responsável.

29.5. Permitir que o CONTRATANTE, sempre que convier, fiscalize o fornecimento dos produtos.

29.6. Prestar esclarecimentos ao CONTRATANTE sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolva independente de solicitação.

29.7. Recolher taxas, encargos trabalhistas, sociais, tributos federais, estaduais e municipais.

29.8. Comunicar verbalmente, de imediato, e confirmar por escrito ao CONTRATANTE, a ocorrência de qualquer impedimento do fornecimento dos produtos objeto deste Termo de Referência.

29.9. Responsabilizar-se por todos e quaisquer acidentes ou sinistros que venham a prejudicar funcionários e/ou bens da CONTRATADA, do CONTRATANTE ou terceiros, verificados em decorrência da execução do objeto deste Termo de Referência.

29.10. Realizar o abastecimento direto na bomba, a qualquer hora do dia ou da noite (regime de 24 x 7, 365 dias por ano), inclusive aos sábados, domingos e feriados, de forma a não interromper os trabalhos da CONTRATANTE.

29.11. Caberá à proponente vencedora certificar que todos os produtos estão em conformidade com as normas, padrões de qualidade e especificações exigidas, pela ANVISA;

29.12. Remover, substituir, prioritariamente e exclusivamente à sua custa e risco os produtos no total ou em parte e dentro do prazo de 02 (duas) horas, que constar má qualidade, garantia inferior à solicitada e ou recusados pela CONTRATANTE.

29.13. Responsabilizar-se civil e penalmente por todo e qualquer dano que venha causar o CONTRATANTE ou a terceiros, por ação ou omissão, em decorrência da execução do objeto, não sendo o CONTRATANTE, em nenhuma hipótese, responsável por danos indiretos ou lucros cessantes.

29.14. Responsabilizar-se-á por todo e qualquer dano ou prejuízo, causado direta ou indiretamente, à CONTRATANTE e a terceiros decorrentes do fornecimento dos produtos com vícios ou defeitos, durante os prazos de garantias e mesmo depois do vencimento do Contrato.



29.15. Cumprir a legislação trabalhista, convenções coletivas e/ou acordos de trabalho da categoria e normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho, relacionadas ao pessoal envolvido na execução do objeto.

29.16. Quaisquer ônus decorrentes de despesas ou indenizações por acidente de trabalho serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, assim como, no caso de ajuizamento de reclamações trabalhistas.

30. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

30.1. Devolver todos e quaisquer produtos cuja especificação esteja em desacordo com o exigido neste Termo de Referência, garantia inferior às atribuídas a cada produto.

30.2. Controlar o fornecimento dentro da amplitude necessária à salvaguarda de seus interesses, respeitando o prazo de entrega atribuído à CONTRATADA.

30.3. Prestar as informações necessárias, com clareza, quanto aos procedimentos para a entrega dos produtos solicitados, comunicando por escrito e em tempo hábil, à CONTRATADA, quaisquer instruções ou procedimentos a adotar sobre assuntos relacionados à execução do objeto.

30.4. Notificar e/ou aplicar as penalidades à CONTRATADA, quando ocorrer o descumprimento das obrigações assumidas, fixando-lhe prazo para corrigir defeitos ou irregularidades encontradas na execução do objeto.

30.5. Pagar no vencimento as faturas apresentadas pela CONTRATADA, correspondentes aos fornecimentos solicitados e efetuados conforme Pedido de Fornecimento.

31. DO REAJUSTE

31.1. Na hipótese de renovação do contrato ocorrer após 12 (doze) meses, o reajuste ocorrerá com base na variação do IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IBGE, contando a partir da data de apresentação da proposta da CONTRATADA ou da data da última repactuação;

32. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

32.1. As normas disciplinadoras do Processo Licitatório, serão interpretados em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade a PREFEITURA DE LAJINHA-MG, Situada à Rua Sidney Hubner França Camargo - Centro - Lajinha-MG, CEP: 36.980.000, entre os licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

32.2. O resultado e demais atos passíveis de divulgação pertinentes a esta licitação serão divulgados no Diário Oficial do Município, e demais meios de imprensa oficial, quando necessário.

32.3. Até **03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o processo de Licitação.

32.4. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

32.5. Acolhida a petição contra o ato convocatório, se houver necessidade, será designada nova data para a realização do Processo Licitatório.



32.6. O fornecedor deverá durante a execução contratual manter as condições de habilitação apresentadas no Processo de Licitação.

32.7. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Lajinha, Estado de Minas Gerais.

32.8. O Edital para participar do Processo Licitatório, poderá ser obtido pelos interessados junto à sede da Secretaria Municipal de Educação, situada na Av. Natal Rodrigues Pereira, Centro, , CEP 36.980.000, na cidade de Lajinha-MG, Estado de Minas Gerais, e/ou na sala da Comissão Permanente de Licitação, Situada na Rua Sidney Hubner França Camargo, Centro, CEP 36.980.000, na cidade de Lajinha-MG, Estado de Minas Gerais, no horário de 8:00 às 12:00, de segunda a sexta-feira, ou através no e-mail: licitacao@lajinha.mg.gov.br.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
(Elaborado pela Secretaria de Educação)

(inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133/2021)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA MERENDA ESCOLAR

Unidade Administrativa de Origem:	Secretaria Municipal de Educação
Titular do Cargo:	Luiz Carlos Pereira
Cargo:	Secretário
Ato de Nomeação:	Portaria nº 0132021
Descrição Resumida do Objeto:	Contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, para suprimimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE).
Modalidade:	Pregão Eletrônico
Período de Vigência do Contrato Administrativo:	Ano letivo de 2025 até 31/12/2025.
Legislação Aplicável:	Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP, é o documento que caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade de identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

I - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

1. SECRETARIA/ÓRGÃO DEMANDANTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA

2.0. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL



2.1 - Diretrizes que Norteiam o ETP

- Constituição Federal de 1988, arts. 6º e 208, (que são relacionados ao direito à alimentação, inclusive ao educando);
- Lei 14.133/21, (que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências);
- Instrução Normativa 58/2022, (que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital);
- Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada);
- Lei Federal nº 11.947/2009, (estabelece normas e diretrizes da alimentação escolar);
- Resolução/CD/FNDE nº 06/2020, (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE);
- Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, (Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE), para estabelecer. Veja;
- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de licitações e contratos administrativos).
- Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

3.0 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

3.1 – Considerando os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, atualizada pela Lei Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, e da Resolução/CD/FNDE nº 06, de agosto de 2020, e da Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.2 - A presente contratação é de grande importância para atender a demanda da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, visando o fornecimento de gêneros alimentícios, para suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino do município, na oferta de lanche da alimentação escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca de 4.000(quatro mil) alunos da educação básica, ensino fundamental I e II, pré escolas, creches, EJA, no exercício de 2025.

3.3 - O objetivo principal da contratação é proporcionar uma alimentação saudável sem agrotóxicos e garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças no ambiente escolar, bem como a valorização dos agricultores da região local de forma satisfatória.

3.4 – Objetivando ainda, Incorporar a alimentação fornecida aos escolares da rede Municipal de Ensino do Município, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, gêneros alimentícios, e apoiando o desenvolvimento sustentável, com os incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados e sazonais.

3.5 - Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. A LDB prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola (arts. 2º, 3º e incisos da LDB nº 9.394/96, https://www.planalto.gov.br/ccivil_03):

Art. 2º A educação, dever da família e do Estado, inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana, tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

Art. 3º O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

I - igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;

II - liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;

III - pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas;

IV - respeito à liberdade e apreço à tolerância;

V - coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;

VI - gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;

VII - valorização do profissional da educação escolar;

~~*VIII - gestão democrática do ensino público, na forma desta Lei e da legislação dos sistemas de ensino;*~~

VIII – gestão democrática do ensino público, na forma desta Lei e da legislação dos respectivos Estados e Municípios e do Distrito Federal; [\(Redação dada pela Lei nº 14.644, de 2023\)](#)

IX - garantia de padrão de qualidade; [\(Vide Decreto nº 11.713, de 2023\)](#)

X - valorização da experiência extra-escolar;

XI - vinculação entre a educação escolar, o trabalho e as práticas sociais.

XII - consideração com a diversidade étnico-racial. [\(Incluído pela Lei nº 12.796, de 2013\)](#)

XIII - garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida. [\(Incluído pela Lei nº 13.632, de 2018\)](#)

XIV - respeito à diversidade humana, linguística, cultural e identitária das pessoas surdas, surdo-cegas e com deficiência auditiva. [\(Incluído pela Lei nº 14.191, de 2021\)](#)

3.6 - O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes.

3.7 - Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.



3.8 - Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

3.9 - O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

3.10 - Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios, objeto da presente formalização de demanda, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Lajinha, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

4.0 - DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

4.1 Constitui o objeto deste estudo técnico preliminar para compor edital de aquisição de gênero alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE), **com entrega parcelada, durante o ano letivo de 2025**, da rede municipal de ensino de Lajinha-MG, conforme condições, especificações, quantitativos, constantes neste estudo técnico preliminar.

4.2 Com base nos fundamentos da Lei nº 14.133/21 e suas atualizações, o presente Estudo Técnico Preliminar visa fornecer elementos e subsídios que possibilitem a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios, conforme especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar.

4.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme preceitua o art. 20 da Lei nº 14.133/21.

4.4 - Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

5.0 - DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO OBJETO

5.1 - A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

5.2 - Desta maneira, o serviço alimentação escolar, tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

5.3 - Considerando ser a alimentação escolar um direito constitucional dos estudantes e o repasse de verba pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento Educacional para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, faz-se necessária a aquisição de alimentos para a garantia de atendimento desse direito aos alunos da Rede Municipal de Ensino.

5.4 - Através da aquisição dos alimentos listados na presente requisição haverá atendimento do direito à alimentação aos alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme os cardápios disponibilizados abaixo, em 58 dias letivos.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA-MG					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO <i>Ensino Fundamental</i>		ZONA <i>Urbana e rural</i>	PERÍODO <i>Regular</i>		
2024					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª SEMANA	Macarrão a Bolonhesa e Feijão (macarrão, beterraba, carne moída, cebola, cheiro verde, extrato de tomate e tomate) Kcal: 221,59 PTN: 9,28g LIP: 6,11g CHO: 31,93g Ca: 16,62mg Fe: 1,08mg Vit A: 24,72mcg Vit C: 5,73mg Na: 295,85mg	Arroz, Feijão, Carne Suína Picadinha, Abobrinha refogada Fruta da Estação (arroz, feijão, carne de porco, cebola, cheiro verde, abobrinha, fruta) Kcal: 537,11 PTN: 24,70g LIP: 7,74g CHO: 91,33g Ca: 68,26mg Fe: 3,32mg Vit A: 6,67mcg Vit C: 44,54mg Na: 1225,77mg	Arroz, Feijoadinha Light, Couve e Tomate (arroz, feijão, carne de porco, cebola, couve e tomate) Kcal: 458,75 PTN: 16,84g LIP: 10,90g CHO: 71,72g Ca: 55,63mg Fe: 2,10mg Vit A: 142,37mcg Vit C: 24,78mg Na: 644,40mg	Arroz, Feijão, Estrogonofe Fruta da Estação (arroz, feijão, peito de frango, cebola, farinha de trigo, leite, manteiga, batata inglesa e alface) Kcal: 527,51 PTN: 20,80g LIP: 5,71g CHO: 97,53g Ca: 84,31mg Fe: 4,36mg Vit A: 10,69mcg Vit C: 5,35mg Na: 1278,43mg	Canjiquinha com Carne de Boi e Hortaliças e Feijão (canjiquinha, músculo de boi, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg
	Macarrão (sopa) com Carne de Boi e Feijão (macarrão, carne de boi, abóbora, batata inglesa, chuchu, cheiro verde, repolho, feijão) Kcal: 358,47 PTN: 19,57g LIP: 5,68g CHO: 58,64g Ca: 76,77mg Fe: 4,40mg Vit A: 65,37mcg Vit C: 12,49mg Na: 1001,29mg	Arroz a Grega com Frango e Feijão Fruta da Estação (arroz, frango, vagem, cebola, cheiro verde, feijão, fruta) Kcal: 382,82 PTN: 20,90g LIP: 2,85g CHO: 68,41g Ca: 68,59mg Fe: 3,08mg Vit A: 5,97mcg Vit C: 43,42mg Na: 736,84mg	Arroz, Feijão, Farofa com Carne e Ovos, Hortaliças (arroz, feijão, carne de boi, cebola, couve, cheiro verde, farinha de milho, ovo) Kcal: 524,19 PTN: 18,25g LIP: 5,62g CHO: 99,29g Ca: 58,71mg Fe: 3,77mg Vit A: 46,63mcg Vit C: 6,19mg Na: 1313,65mg	Arroz, Feijão, Almondegas ao Molho Fruta da Estação (arroz, feijão, carne moída, ovo, farinha, tomate, fruta) Kcal: 586,75 PTN: 26,32g LIP: 6,24g CHO: 104,75g Ca: 77,07mg Fe: 5,93mg Vit A: 9,79mcg Vit C: 1,73mg Na: 1294,08mg	Canjiquinha com Pernil e Hortaliças (canjiquinha, carne de porco, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg
2ª SEMANA					



3ª SEMANA	Macarrão ao Molho de Frango e Feijão (macarrão, abobrinha, beterraba, frango, extrato de tomate, feijão) Kcal: 360,58 PTN: 17,13g LIP: 6,0g CHO: 61,15g Ca: 67,90mg Fe: 3,63mg Vit A: 12,14mcg Vit C: 2,64mg Na: 934,02mg	Arroz, Feijão, Carne moída com Batata Inglesa, Alface e Tomate Fruta da Estação (arroz, feijão, carne moída, batata inglesa, alface, tomate, fruta) Kcal: 450,19 PTN: 20,78g LIP: 5,79g CHO: 77,34g Ca: 50,60mg Fe: 3,80mg Vit A: 7,07mcg Vit C: 5,36mg Na: 971,67mg	Arroz com Carne Suína e Feijão Fruta da Estação (arroz, carne de porco, tomate, cheiro verde, cebola, feijão, fruta) Kcal: 408,69 PTN: 18,36g LIP: 6,62g CHO: 68,32g Ca: 60,53mg Fe: 3,68mg Vit A: 10,36mcg Vit C: 2,52mg Na: 875,86mg	Arroz, Feijão, Filé de Frango em cubos e Hortaliças (arroz, feijão, filé de frango, cebola, cenoura ralada e abobrinha) Kcal: 463,83 PTN: 28,05g LIP: 4,72g CHO: 75,23g Ca: 52,65mg Fe: 3,44mg Vit A: 4,39mcg Vit C: 0,02mg Na: 1035,91mg	Canjiquinha com Linguixa e Hortaliças (canjiquinha, linguixa, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg
	Macarrão temperado com Frango e Feijão (macarrão, peito de frango, cenoura, pimentão, repolho, feijão) Kcal: 346,99 PTN: 17,22g LIP: 5,98g CHO: 56,25g Ca: 64,87mg Fe: 3,55mg Vit A: 125,14mcg Vit C: 1,32mg Na: 886,76mg	Arroz, Feijão, Farofa de Carne Suína com Banana da Terra e cenoura (arroz, feijão, farinha de mandioca, lombo de porco, banana da terra, cenoura, manteiga) Kcal: 503,87 PTN: 17,51g LIP: 7,35g CHO: 91,10g Ca: 56,87mg Fe: 3,22mg Vit A: 70,93mcg Vit C: 1,60mg Na: 903,10mg	Arroz, Feijão Polenta a Jardineira e Hortaliça Fruta da Estação (arroz, feijão, batata inglesa, carne de boi, fubá, vagem, fruta) Kcal: 410,46 PTN: 16,46g LIP: 5,38g CHO: 73,94g Ca: 52,49mg Fe: 3,27mg Vit A: 3,75mcg Vit C: 4,41mg Na: 909,48mg	Arroz, Feijão, Carne de Panela com Batata e Hortaliças (arroz, feijão, carne de boi, batata inglesa, cheiro verde, cebola, fruta) Kcal: 439,73 PTN: 20,64g LIP: 4,81g CHO: 77,04g Ca: 48,10mg Fe: 3,51mg Vit A: 0,71mcg Vit C: 3,72mg Na: 965,34mg	Canjiquinha com Carne de Boi e Hortaliças (canjiquinha, carne de boi, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA-MG
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE

CARDÁPIO *Ensino Fundamental* **ZONA** *Urbana e rural* **PERÍODO** *Integral*

2024

		2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1 e 3ª SEMANA	Café da Manhã	Queimadinha Biscoito tipo Rosquinha	Café com Leite e Biscoito Polvilho Fruta da Estação	Suco e Bolo de Cenoura	Queimadinha e Biscoito	Café com Leite e Broa de Fubá
	Almoço	Arroz, Feijão, Carne Suína Picadinha, Abobrinha refogada (arroz, feijão, carne de porco, cebola, cheiro verde, abobrinha) Kcal: 537,11 PTN: 24,70g LIP: 7,74g CHO: 91,33g Ca: 68,26mg Fe: 3,32mg Vit A: 6,67mcg Vit C: 44,54mg Na: 1225,77mg	Arroz, Feijão, Estrogonofe Fruta da Estação (arroz, feijão, peito de frango, cebola, farinha de trigo, leite, manteiga, batata inglesa e alface) Kcal: 527,51 PTN: 20,80g LIP: 5,71g CHO: 97,53g Ca: 84,31mg Fe: 4,36mg Vit A: 10,69mcg Vit C: 5,35mg Na: 1278,43mg	Arroz, Feijão, Carne moída com Batata Inglesa, Alface e Tomate Fruta da Estação (arroz, feijão, carne moída, batata inglesa, alface, tomate, fruta) Kcal: 450,19 PTN: 20,78g LIP: 5,79g CHO: 77,34g Ca: 50,60mg Fe: 3,80mg Vit A: 7,07mcg Vit C: 5,36mg Na: 971,67mg	Canjiquinha com Pernil e Hortaliças (canjiquinha, carne de porco, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg	Macarrão ao Molho de Frango e Feijão (macarrão, abobrinha, beterraba, frango, extrato de tomate, feijão) Kcal: 360,58 PTN: 17,13g LIP: 6,0g CHO: 61,15g Ca: 67,90mg Fe: 3,63mg Vit A: 12,14mcg Vit C: 2,64mg Na: 934,02mg
	Lanche	Suco com Biscoito Fruta da Estação	Vitamina Colorida	Suco e Biscoito	Suco e Torta Colorida	Vitamina de Banana e Maçã



2ª e 4ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	Café com Leite e Biscoito Polvilho	Suco e Broa de Farinha de Milho	Queimadinha e Biscoito Fruta da Estação	Suco e Biscoito Fruta da Estação	Café com Leite e Bolo de Cenoura
	ALMOÇO	Arroz com Carne Suína e Feijão (arroz, carne de porco, tomate, cheiro verde, cebola, feijão) Kcal: 408,69 PTN: 18,36g LIP: 6,62g CHO: 68,32g Ca: 60,53mg Fe: 3,68mg Vit A: 10,36mcg Vit C: 2,52mg Na: 875,86mg	Arroz, Feijão, Filé de Frango em cubos e Hortaliças (arroz, feijão, filé de frango, cebola, cenoura ralada e abobrinha) Kcal: 463,83 PTN: 28,05g LIP: 4,72g CHO: 75,23g Ca: 52,65mg Fe: 3,44mg Vit A: 4,39mcg Vit C: 0,02mg Na: 1035,91mg	Macarrão a Bolonhesa e Feijão (macarrão, beterraba, carne moída, cebola, cheiro verde, extrato de tomate e tomate) Kcal: 221,59 PTN: 9,28g LIP: 6,11g CHO: 31,93g Ca: 16,62mg Fe: 1,08mg Vit A: 24,72mcg Vit C: 5,73mg Na: 295,85mg	Arroz, Feijão Polenta a Jardineira e Hortaliça Fruta da Estação (arroz, feijão, batata inglesa, carne de boi, fubá, vagem, fruta) Kcal: 410,46 PTN: 16,46g LIP: 5,38g CHO: 73,94g Ca: 52,49mg Fe: 3,27mg Vit A: 3,75mcg Vit C: 4,41mg Na: 909,48mg	Arroz, Feijão, Farofa com Carne e Ovos, Hortaliças (arroz, feijão, carne de boi, cebola, couve, cheiro verde, farinha de milho, ovo) Kcal: 524,19 PTN: 18,25g LIP: 5,62g CHO: 99,29g Ca: 58,71mg Fe: 3,77mg Vit A: 46,63mcg Vit C: 6,19mg Na: 1313,65mg
	LANCHE	Suco e Torta Colorida	Vitamina de Banana e Maçã e Biscoito	Suco e Bolo de cenoura	Suco e Broa de Farinha de Milho	Vitamina Colorida e Biscoito

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA/ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – PNAE**

CARDÁPIO - CRECHE

MODALIDADE DE ENSINO (berçário)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 MESES a 12 meses)

PERÍODO (parcial/Integral)

Necessidades Alimentares Especiais:

CARDÁPIO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM GORDURA TRANS, CONFORME RESOLUÇÃO CD/FNDE nº06/2020

Consistência Normal. Os alimentos devem ser apresentados separadamente no prato.

2024

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
Café da manhã	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Almoço	Virado de frango com Arroz (Alho, arroz, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro verde, farinha de milho, óleo de soja, sal)	Sopa de macarrão com carne bovina e feijão (Abóbora moranga, alho, batata inglesa, carne bovina, cebola, cheiro verde, chuchu, macarrão, óleo de soja, repolho, sal)	Feijoada light e arroz (Alho, arroz, pernil de porco, cebola, cheiro verde, couve, feijão preto, linguiça, óleo de soja, sal)	Carne moída com batatas, arroz e feijão (Alho, arroz, batata inglesa, carne bovina moída, cebola, feijão, óleo de soja, pimentão, sal, tomate)	Galinhada com Tutu de Feijão (Alho, arroz, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro verde, farinha de mandioca, feijão, óleo de soja, sal)
		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta



Lanche da tarde	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite				
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta				
Jantar	Purê de Batatas com Molho de Frango e Arroz (Alface, alho, arroz, batata inglesa, peito de frango, cebola, colorau, leite integral, óleo de soja, sal)	Polenta à jardineira com arroz e salada (Alho, arroz, batata baroa, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorau, fubá, goiaba, óleo de soja, sal, vagem)	Canja de Galinha com Legumes (Alho, arroz, banana, batata inglesa, carne de frango, cebola, cenoura, chuchu, colorau, óleo de soja, sal)	Canjiquinha com pernil e hortaliças (Abóbora moranga, alho, banana, batata inglesa, canjiquinha, pernil suíno, cebola, cheiro verde, colorau, óleo de soja, repolho, sal)	Vaca atolada com arroz (Alho, arroz, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorau, couve, mandioca, óleo de soja, sal)				
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		g	g	g					
		%	%	%					
Angélica Maria de Freitas Fernandes, CRN - 22693									

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA/ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – PNAE**

CARDÁPIO - CRECHE

ZONA urbana

FAIXA ETÁRIA 01 - 3 anos

PERÍODO parcial /integral

Necessidades Alimentares Especiais:

CARDÁPIO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E SEM GORDURA TRANS, CONFORME RESOLUÇÃO CD/FNDE nº06/2020
Consistência Normal. Os alimentos devem ser apresentados separadamente no prato.

Mês/Ano

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês
café da manhã Horário	Leite Pão francês com Manteiga	Vitamina de leite com banana	Leite Biscoito de Polvilho	Leite Pão francês com Manteiga	Sanduíche Natural com Frango Desfiado
almoço Horário	Virado de frango com Arroz (Alho, arroz, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro verde, farinha de milho, óleo de soja, sal)	Sopa de macarrão com carne bovina e feijão (Abóbora moranga, alho, batata inglesa, carne bovina, cebola, cheiro verde, chuchu, macarrão, óleo de soja, repolho, sal)	Feijoada light e arroz (Alho, arroz, pernil de porco, cebola, cheiro verde, couve, feijão preto, linguiça, óleo de soja, sal)	Carne moída com batatas, arroz e feijão (Alho, arroz, batata inglesa, carne bovina moída, cebola, feijão, óleo de soja, pimentão, sal, tomate)	Galinhada com Tutu de Feijão (Alho, arroz, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro verde, farinha de mandioca, feijão, óleo de soja, sal)
		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

Lanche da tarde	Suco de frutas e biscoito	Torta de legumes com suco	Broa de Fubá e Leite	Torta Colorida de Frango e Suco	Pão com Molho de Carne e Suco				
Horário									
Jantar	Purê de Batatas com Molho de Frango e Arroz	Polenta à jardineira com arroz e salada	Canja de Galinha com Legumes	Canjiquinha com pernil e hortaliças	Vaca atolada com arroz				
Horário	(Alface, alho, arroz, batata inglesa, peito de frango, cebola, colorau, leite integral, óleo de soja, sal)	(Alho, arroz, batata baroa, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorau, fubá, goiaba, óleo de soja, sal, vagem)	(Alho, arroz, banana, batata inglesa, carne de frango, cebola, cenoura, chuchu, colorau, óleo de soja, sal)	(Abóbora moranga, alho, banana, batata inglesa, canjiquinha, pernil suíno, cebola, cheiro verde, colorau, óleo de soja, repolho, sal)	(Alho, arroz, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorau, couve, mandioca, óleo de soja, sal)				
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		g	g	g					
		%	%	%					
Angélica Maria de Freitas Fernandes, CRN - 22693									



6.0 – OBJETIVO

6.1 - Aquisição de gênero alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE), para suprir a necessidades nutricionais dos alunos da educação básica para o ano letivo de 2025 é proporcionar uma alimentação saudável de qualidade adequado para os alunos matriculados em toda a rede de ensino, estimulando a aprendizagem e o desenvolvimento das atividades escolares e das práticas educativas, pedagógicas, e valorizar e motivar os alunos rede municipal do ensino fundamental.

7.0 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

7.1 - A contratação deverá se dar através de Pregão Eletrônico, utilizado - se o critério de menor preço por item;

7.2 - A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual em fase de conclusão de modo que se encontra alinhada com o planejamento da Administração do município de Lajinha-MG;

7.3 - O prazo de vigência do instrumento contratual deverá ser até 31/12/2025, contados da data da sua assinatura.

8.0 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 Para a satisfação da necessidade expressada pela área requerente, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

I) O escopo desta contratação é a viabilização do fornecimento legal das aquisições de produtos (frutas e verduras) necessária à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Lajinha, que dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha adequados) e de pessoal (técnico em nutrição, merendeiro, cozinheiro e copeiro) para o armazenamento e preparo de alimentos e/ou distribuição de refeições, no próprio ambiente escolar sem, no entanto, deixar de atender ao objetivo principal desse Programa, que é contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, conforme consta da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

8.2 Com este intuito, a Secretaria Municipal de Educação e a sua equipe técnica, trabalham juntos para que, dentro de suas possibilidades, se ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de seus alunos, em conformidade com o estipulado no art. 4 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Para tanto, a nutricionista responsável pelo Programa no âmbito do Município de Lajinha, bem como os demais pessoal de apoio, neste ente, devem, após realizar o diagnóstico do estado nutricional dos estudantes, planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, respeitando a cultura alimentar da localidade, o perfil epidemiológico da população atendida, e, pautadas na sustentabilidade, observando também a vocação/diversidade e sazonalidade da produção agrícola na região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros

alimentícios, o preparo e a distribuição, até o consumo das refeições pelos escolares.

8.3 Assim, observadas a faixa etária, as necessidades específicas (tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras) e o estado de saúde dos alunos, os cardápios da alimentação escolar para as escolas são elaborados pela a NUTRICIONISTA priorizando a utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles considerados imprescindíveis pelo conteúdo de seus nutrientes em uma dieta, dada a cultura culinária local) e *in natura*, como porções de frutas e hortaliça e visando ao atendimento de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, a quem é oferecido um lanche apenas, no intervalo das aulas, ou 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando necessária a oferta de duas ou mais refeições, em razão da carga horária e cronograma das aulas, obedecendo o calendário escolar.

8.4 Portanto, mesmo na contratação dos produtos para alimentação escolar, deve-se observar a capacidade logística do fornecedor, que deve suprir as necessidades de fornecimento parcelado ao órgão, garantindo a entrega dos produtos, observando as temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas também durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, colaborando para a segurança alimentar.

8.5- Portanto, observando-se o cardápio-base e suas adaptações à realidade de cada entidade escolar, as aquisições destinadas ao PNAE devem ocorrer:

8.6 - O prazo de vigência do instrumento contratual deverá ser até 31/12/2025, 12 meses prorrogáveis, contados da data da sua assinatura.

8.7 – O fornecimento dos produtos será de forma PARCELADA.

9.0 – DAS QUANTIDADES, ESPECIFICAÇÕES E DETALHAMENTO DA NECESSIDADE ESTIMATIVA;

9.1 A projeção da necessidade para as quantidades estimadas para aquisição dos Gêneros Alimentícios deverão atender as especificações abaixo descritas, conforme as características e tipos apresentados a seguir:

Item	Especificação	Und	Quant
01	ACHOCOLATADO EM PÓ – obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	200
02	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar úmido ou empedrado. Em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000.	PCT	700

	O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
03	ADOÇANTE DIETÉTICO – líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, saber e textura característica.	PCT	15
04	AMENDOIM – Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	100
05	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, com capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	80
06	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	3300
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200
08	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem g trans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a 400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
09	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN, até 4,1g GT, até 1,9g g sat, sem g trans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou	PCT	250

	superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE , sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25 g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem g trans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO , sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g g sat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	50
15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despelculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
16	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO , crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	KG	900
17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de 100g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	LATA	600
20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada,	LATA	700



	concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.		
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PCT	200
24	FARINHA DE TRIGO - especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	250
25	FARINHA PARA QUIBE : O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indelévels	PC	200
26	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg.	KG	1000
27	FERMENTO EM PÓ - Fermento químico seco. pó fino, homogêneo, coloração branca. isento de umidade e sujidades. embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. frasco de 100 gramas	UN	150

28	FUBÁ DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	850
29	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: logurte natural, pote com 170g – Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	UN	300
30	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO VITAMINADO - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	PCT	2000
31	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, íntegras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/ DIPOA.	UN	13000
32	LEITE INTEGRAL UHT , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. embalagem tetrapack de 1lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;	UN	400
33	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da	PCT	2000

	entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
34	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
35	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
36	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	UN	300
37	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
38	ÓLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	3000
39	ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	PCT	50
40	LOURO SECO – condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100

41	PÓ DE CAFÉ – Torrado e moído – embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	PCT	1000
42	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	1000
43	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200
44	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA – Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200
45	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200
46	SUCO DE UVA CONCENTRADO – Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200
47	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
48	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as	PCT	100

	características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.		
49	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
50	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
51	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.	PCT	50

ITEM	PRODUTOS PERECÍVEIS - DESCRIÇÃO	Und.	Quant.
01	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.	PC	200
02	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a	KG	3000

	legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.		
03	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.	KG	3000
04	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. deverá apresentar-se com aspecto próprio. embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. rotulagem de acordo com a legislação vigente. validade mínima de 05 (cinco meses). embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. a carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. cor, cheiro e sabor próprios. sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000
05	FILÉ DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	KG	5000

06	LINGÜIÇA DE FRANGO ; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Fino Sabor	KG	1500
07	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. deverá apresentar-se com aspecto próprio. embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. rotulagem de acordo com a legislação vigente. validade mínima de oito meses. embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. a carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. cor, cheiro e sabor próprios. sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000

Item	HORTIFRUTI GRANJEIRO - DESCRIÇÃO	Und.	Quant
01	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de 2 Kg.	KG	300
02	ALHO classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1500
03	CEBOLA BRANCA de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800

04	MAÇÃ GALA de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa íntacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	6000
05	MAMÃO PAPAIA - de 1ª qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca íntegra. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	600
06	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	KG	300
07	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade 55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.	CARTELA S	1200

6. DA JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES e ESTIMATIVA.

6.1 A Secretaria Municipal de Educação realizou levantamento das quantidades baseado – se no número de matrícula e contratos anterior e visando ao atendimento de uma demanda de oferta na merenda escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca 4.000(quatro mil) alunos da educação básica, ensino fundamental I e II, creches, pré escola, no ano letivo de 2025.

6.2. A aquisição de gêneros alimentícios , se faz necessário, uma vez que a Secretaria Municipal de Educação proporciona aos alunos da creche, Pré escola, alunos de 1ª a 4ª séries e 1º ao 5º ano do ensino fundamental), e programas Eja, proporciona uma merenda escolar, saudável de qualidade, visando dar condições e melhorias, incentivando os mesmos, a freqüentarem as escolas, evitando assim a evasão escolar.

6.3 Os quantitativos dos quaisquer dos procedimentos licitatórios citados na solução abaixo devem ser estimados, a partir de cardápio anual de alimentos, elaborado pela nutricionista, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados da rede municipal de ensino (correspondente à educação básica), a quem se destina o PNAE no âmbito do Município de Lajinha-MG.

6.4 Ademais, indica-se considerar, tanto na elaboração do cardápio quanto no dimensionamento das aquisições, também os resultados de pesquisas de aceitação dos lanches dos anos anteriores, que aponta para características específicas da demanda, como a adesão ao formato de alimentação escolar fornecido (prontos), os índices de aceitação de produtos voltados ao público vegetariano e/ou com restrições alimentares, o histórico de consumo e a prevenção de perdas/descartes, com vistas à economicidade da verba pública e sua correta destinação.

6.5 - A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, encontra respaldo no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

6.6 - As quantidades estimadas baseiam-se na média de consumo nos exercícios anteriores, considerando o número de alunos matriculados, doravante previsão para o ano 2025.

7.0 - LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - R\$
..... (.....).

7.1 - O valor global da contratação deve ser estimado anualmente, utilizando-se a estimativa preliminar de custo unitário da lista de itens base, efetuada a partir dos parâmetros de pesquisa estabelecidos nos inc. I e II do art. 5º da IN ME 65/2021;

7.2 - - No entanto, recomenda-se aquisição das mercadorias após averiguação da compatibilidade dos preços, sendo as pesquisas a serem realizadas por meio de consulta ao Painel de Preços do governo, ou ainda pela Plataforma Fonte de Preços, se acessível.

7.3 - Para a aquisição complementar, realizada por procedimento licitatório, indica-se que os preços de referência sejam obtidos a partir da comparação da estimativa preliminar de custos aos encontrados em pesquisa realizada diretamente com os fornecedores locais, nos termos do inc. IV da IN ME nº 65/2021, por cada um dos órgãos participantes do Pregão Eletrônico SRP, especificamente para os itens nos quais manifestará demanda da IRP informando obrigatoriamente o preço unitário obtido e o local de entrega. O órgão gerenciador poderá utilizar, na publicação da IRP, como preços de referência tanto a pesquisa preliminar ora apresentada, especialmente para aqueles itens que não demandar, quanto a pesquisa com fornecedores locais, recomendável para os itens demandados, devendo desmembrar os itens em que houve manifestação com preços e/ou local de entrega muito distantes dos publicados, a fim de mitigar o risco de resultarem desertos na sessão pública, bem como agrupar aqueles itens que pertençam a um mesmo gênero e/ou sejam fornecidos pelo mesmo segmento de mercado, desde que a previsão de entrega seja para o mesmo local ou em locais

próximos.

7.4 - Anexo a ETP está a cotação realizada por meio do sistema Fonte de preços, (NEGÓCIOS PÚBLICOS) painel de compras do governo, mercado regional. Entretanto este valor será utilizado como uma estimativa para a solicitação de disponibilidade orçamentária e dimensionamento do quantitativo a ser orçado formalmente com os fornecedores vencedores.

7.5 - Posteriormente, portanto, a cotação formal e definitiva deve garantir o adequado preço da aquisição, sendo viável para a administração pública, para aqueles que se interessem em fornecer ao município de Lajinha. Conforme o orçamento acima citado.

7.6 - - O presente Orçamento tem o valor anual estimado em R\$
(.....).

7.7 - O Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, está disposta no inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

7.8 - Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa e cotação no portal de preços do Governo, com ênfase no estado de Minas Gerais, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações.

8.0 - QUANTO À CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE CONTRATAÇÃO

8.1 - O objeto deste ETP é considerado bem comum de acordo com o art. 2º, §1º, do Decreto nº 5.450/2005, e a forma de contratação será por meio de Pregão Eletrônico.

9.0 - DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

AS DESPESAS DA PRESENTE AQUISIÇÃO SERÁ CUSTEADAS PELA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA DO ANO DE 2025.

9.1 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento, no caso de permanência do contrato posterior ao exercício de 2025, Art. 106, II da Lei nº 14.133/2021

9.2 - O objeto da presente licitação será adjudicado por item, e o critério de julgamento será menor preço por item.

10.0 - DO MAPEAMENTO DOS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

10.1. A articulação entre os atores sociais envolvidos no processo de aquisição de produtos para a alimentação escolar é fundamental para a boa execução do programa de Alimentação Escolar.



10.2. Para identificar a diversidade e a quantidade dos gêneros alimentícios ofertados , que serão utilizados no cardápio da alimentação escolar, a Secretaria de Educação e a nutricionista responsável técnica pelas aquisições, realizarão pesquisas de preços do mercado comum.

10.3. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar elaborado pela nutricionista do Programa de Alimentação Escolar do Município, em consonância com a disponibilidade orçamentária proveniente do FNDE, conforme especificações dos gêneros alimentícios identificados acima:

11.0 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

11.1 - A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui a primeira etapas do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e legal da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o Termo de Referência ou o Projeto Básico, que somente é elaborado se a contratação for considerada viável. É na elaboração dos estudos técnicos preliminares que diversos aspectos devem ser levantados para que os gestores certifiquem-se de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, que haja condições de atendê-la, que os riscos de atendê-la são gerenciáveis e que os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente.

11.2 - Nesse sentido, após analisar-se aqui a descrição da necessidade, conforme manifestado pelas áreas requerentes, a descrição do requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, a análises das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada nas escolas da rede de ensino fundamental que tem uma estrutura física e recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições seja aquela identificada como “Solução 1” no tópico abaixo, de Levantamento de Mercado: “aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua”

11.3 - (Solução 1) que, observadas as diretrizes técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as exigências legais aplicáveis à aquisição de alimentos pela Administração Pública Federal, envolve pelo menos 3 contratações distintas:

11.4 A seguir, apresenta-se o estudo das soluções existentes no mercado que podem de alguma forma atender à demanda:

Solução 1 (Solução sugerida pelo Requisitante): Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) para o consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.	
Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:

• Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; • Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; • Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; • Os pequenos comércios e indústrias de alimentos (padarias, panificadoras, supermercados, e distribuidoras de bebidas e alimentos), tal como as agroindústrias e agricultores familiares, locais ou regionais, podem participar da licitação, visando o fornecimento à administração pública, possibilitando o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, • O cardápio pode ser adaptado para inclusão do maior número e variedade possível de gêneros alimentícios <i>in natura</i> e pouco processados, bem como de boa variedade de alimentos prontos para consumo, seguros e que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais, promovendo hábitos alimentares saudáveis.	• Restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais (frutas, legumes, verduras, grãos e cereais) diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processados industrialmente, adequados à cultura e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis;
--	--

12.0 - CONDIÇÕES ESPECIAIS NO ATENDIMENTO DO PNAE

Os alunos matriculados na rede Municipal do Ensino Fundamental que necessitam de alimentação específica está demonstrado no quadro a seguir:

Nº de matriculados	Condição especial	Total	Turno
0	Alergia à proteína do leite	0	Manhã
0			Tarde
0			Noite
6	Intolerância à lactose	9	Manhã
3			Tarde
0			Noite
3	Intolerância ao Glúten	3	Manhã
0			Tarde



0	Vegetariana	0	Noite
0			Manhã
0			Tarde
0			Noite

a) Diante deste levantamento, verifica-se a necessidade de se exigir que alguns pouquíssimos itens do cardápio sejam fornecidos sem lactose e sem Glúten, com embalagens separadas e identificadas.

b) Para os vegetarianos, a maioria dos itens do cardápio são elaborados sem carne, desta forma, apenas quando se ofertar sopa, pastel ou esfiha, será solicitada a entrega de opções vegetarianas, como queijo, por exemplo.

13.0 - QUANTO AO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

13.1 - A vigência será de acordo com o cronograma de entrega, estendido ou não, a depender das alterações dos quantitativos a serem entregues no decorrer do contrato, levando em consideração o ano letivo.

13.2 - O prazo de vigência do instrumento contratual deverá ser até 31/12/2025, contados da data da sua assinatura.

14.0 - QUANTO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA

Não se aplica, Será demonstrada no Termo de Referência - TR

15.0 - QUANTO À MÃO DE OBRA EMPREGADA

Não se aplica

16.0 - QUANTO AOS MATERIAIS NECESSÁRIOS

a) Há necessidade de embalagens individuais para o fornecimento de carnes de bode, galinha caipira, ou outros itens que demandam distribuição em quantidades menores que não possam ser entregues juntas.

17.0 - QUANTO AOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

17.1 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pelo nutricionista, Responsável Técnico (RT), e devem ser adquiridos mediante licitação, nos termos da Lei nº 14.133/21.

18.0 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

18.1 - O Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, está disposta no inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

18.2 - Conforme pesquisa de mercado realizado entre dias 10 de março a 17 de março de 2025, para a solução da necessidade administrativa objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se uma expectativa de R\$ 1.145.002,75(um milhão cento e quarenta e cinco mil dois reais e setenta e cinco centavos) para a aquisição dos produtos perecíveis e não perecíveis.

18.3 - Tais referências foram obtidas por meio de cotação no Portal de compras do Governo, com ênfase no estado de Minas Gerais, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações.

18.4 – Para tanto, foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para o problema existente, bem como pesquisa de mercado para aquisição dos gêneros alimentícios, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Lajinha-MG. A título de informação, a pesquisa no portal de compras do Governo, com ênfase no estado de Minas Gerais, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações. VEJA;

Critério de Quilometragem

Fica destinado o objeto deste Pregão exclusivamente para licitantes sediadas no Município de Lajinha, ou em cidades da região distantes até 80 Km (oitenta quilômetros) de Lajinha, conforme Decreto Municipal n. 005 de 18 de fevereiro de 2025.

A limitação prevista no item anterior encontra amparo nas justificativas descritas no termo de referência anexo II (vide item 4.12 critérios de quilometragem), levando-se em conta a essencialidade dos veículos, e considerando a necessidade de garantir a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pelos mesmos.

A empresa a ser contratada deverá estar localizada a uma distância máxima de 80 Km (oitenta quilômetros) da sede do município, a fim de garantir a entrega dos gêneros alimentícios de forma eficiente e com maior agilidade. A proximidade é essencial para assegurar que os alimentos sejam entregues dentro dos prazos estabelecidos, evitando atrasos que possam comprometer a oferta de merenda escolar aos alunos.

Considera-se que a qualidade dos gêneros alimentícios pode ser afetada pelo tempo de transporte, especialmente no caso de produtos perecíveis. Contratar fornecedores distantes pode resultar na entrega de alimentos em condições inadequadas para o consumo, comprometendo a segurança alimentar e a nutrição dos estudantes. Assim, a limitação de quilometragem visa assegurar a integridade e a qualidade dos produtos fornecidos.

O histórico de licitações eletrônicas realizadas por municípios demonstra dificuldades na execução de contratos quando fornecedores de outros estados ou regiões distantes estão envolvidos. Muitos desses fornecedores enfrentam dificuldades logísticas que comprometem a entrega pontual e dentro das condições estabelecidas, o que pode afetar a continuidade do serviço público de alimentação escolar e dificultar a gestão dos contratos.

Outro fator relevante é o incentivo à economia regional, promovendo o desenvolvimento

econômico local e a geração de empregos. O estabelecimento de um limite de quilometragem valoriza os produtores e fornecedores da região, fortalecendo o setor produtivo local e garantindo uma cadeia de abastecimento mais eficiente e sustentável.

A essencialidade do serviço prestado exige pronta e imediata substituição de produtos em caso de imprevistos, como problemas de qualidade ou ruptura no fornecimento. Para tanto, é fundamental que os fornecedores estejam localizados a uma distância que possibilite a reposição ágil dos produtos, evitando prejuízos na oferta de merenda escolar e garantindo a alimentação regular dos alunos.

Diante disso, a exigência de um critério de quilometragem justifica-se pelo objetivo de assegurar o cumprimento dos prazos de entrega, garantir a qualidade dos alimentos, otimizar a fiscalização e o acompanhamento dos contratos, reduzir custos logísticos e promover a economicidade e eficiência na gestão da alimentação escolar.

19.0 - ANÁLISE DE RISCOS

19.1 - A estruturação adequada e eficiente deste estudo técnico preliminar é fundamental para que se chegue a soluções viáveis de contratações, de forma a diminuir a probabilidade de ocorrência de riscos relacionados à seleção de empresas sem qualificação adequada ou ainda em quantidades incompatíveis com a demanda real do órgão, que impactam diretamente na eficácia do contrato e a eficiência econômica da Administração.

19.2 - Sabe-se que os resultados obtidos com a terceirização de serviços – ou mesmo com a aquisição de materiais –, estão diretamente relacionados à etapa de Planejamento da Contratação, tida também como uma ferramenta de mitigação de riscos relacionados a falhas e fraudes no julgamento e aceitação de propostas nas fase externa de compras diretas e licitações, e que estas etapas demandam não só a atenção, mas a coordenação e participação ativa de pelo menos dois (2) servidores da área de Contratos, Compras e Licitações, haja vista a tendência à especialização destes na elaboração dos documentos necessários à instrução dos Atos Administrativos cabíveis, bem como sua notável familiaridade com os dispositivos legais que os regulam atos de natureza orçamentária e financeira, mas também poderá ser responsabilizado por atos prévios relacionados ao ordenamento da despesa, desprovidos de conformidade formal e por ele examinados.

19.3 - É ainda por centralizar as decisões finais em diversas áreas da instituição que o ordenador de despesas pode também ser responsabilizado pela insuficiente ou insatisfatória execução contratual, vez que, na seara jurídico-administrativa, o fato de ter sido lícita a terceirização de serviços não afasta a responsabilidade da contratante/tomadora dos serviços para com a economicidade na gestão dos recursos públicos e, subsidiariamente, para com o cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias imputadas à contratada pela prestação do serviço, atribuindo-se-lhe culpa *in eligendo*, caso demonstrado que agiu com falta de cautela na escolha das pessoas a quem confiou o acompanhamento da execução contratual, ou seja, por ter escolhido para fazê-lo a pessoa (servidor) ou mesmo a prestadora de serviços erradas, conforme Súmula 341 do STF, ou culpa *in vigilando*, se demonstrado que houve falta de cuidado, diligência, vigilância, atenção nas fiscalização das obrigações da contratada, invocando-se a responsabilidade subsidiária do ente público.



19.4 - Nesse diapasão, reforça-se o risco que representa ao sucesso da contratação a designação conflituosa, entre Direção-Geral e servidores designados, das equipes de gestão e fiscalização administrativa do contrato, culminando em fiscalizações ineficientes e negligentes, que demandam o rotineiro acompanhamento do Setor de Contratos, o qual, buscando evitar que a Administração sofra com danos relacionados à languidez da gestão administrativa de contratos no Município, opinamos por criar um canal (*um drive* compartilhado na ferramenta google drive, institucionalizada pelo Município de Lajinha, como ambiente de trabalho virtual/remoto) que lhes permite disponibilizar os documentos relacionados às licitações e aos contratos vigentes, conteúdos atinentes às funções de gestão e fiscalização, fluxos de instrução processual para quitação, pagamento e aditamento de contratos, além de modelos de relatórios de acompanhamento da execução, onde eles podem ser preenchidos online, de forma colaborativa entre a equipe de fiscalização, contando com a supervisão e orientação do Setor de Contratos, que dessa forma vem tratando os riscos inerentes à ineficiente fiscalização contratual. Também por meio desta ferramenta é que o Setor de Contratos faz a periódica atualização das planilhas de custos, de retenção à conta vinculada e de acompanhamento das obrigações trabalhistas e previdenciárias a ela consignadas, que embasam o cálculo de glosas e a operacionalização da conta vinculada.

19.5 - Ou seja, o controle e tratamento dos riscos das contratações públicas no Município vem sendo realizado, de forma limitada, haja vista a insuficiência de mão de obra no setor, pela Coordenadoria de Contratos, Compras e Licitações, pois desconhece-se, até o momento, qualquer política de governança pública que gerencie riscos institucionais e que possa ser adotada como referência e implementada no próprio órgão e, conseqüentemente, na gestão de seus contratos administrativos.

19.6 - O maior desafio, portanto, na implementação do contrato, será assegurar sua correta execução, sem ruídos na comunicação entre a contratante e a contratada, principalmente no que tange à fiscalização da execução contratual, que demanda conhecimento multidisciplinar, pois os responsáveis (gestores e fiscais) precisam conhecer não somente os requisitos pré-estabelecidos para a contratação, mas também os mecanismos de controle da qualidade desta, aplicá-los com frequência suficiente para evitar o tardio diagnóstico de falhas, cujos prejuízos tornem-se irreparáveis, e, principalmente, fazer apontamentos assertivos e tempestivos, que não se caracterizem como ingerência administrativa sobre a equipe terceirizada.

19.7 - Não significa dizer, no entanto, que os gestores e fiscais detenham, obrigatoriamente, experiência ou conhecimento/formação específica quanto à técnica empregada no serviço contratado ou mesmo em áreas afins, como em segurança do trabalho, responsável por orientar/avaliar a ergonomia, a saúde ocupacional e o uso de EPI pelo trabalhador, em química, para atestar que os produtos químicos aplicados no serviço não apresentam riscos aos prestadores e usuários do serviço, ou em gestão de pessoas, para responsabilizar-se pela correta remuneração dos funcionários, pois tratam-se, na terceirização, de responsabilidades delegadas ao contratado. Portanto, a disponibilização de EPIs, a apresentação das respectivas isenções ou licenças/registro dos produtos químicos manipulados e a comprovação de regularidade trabalhista e previdenciária, por exemplo, são responsabilidade da contratada, bastando à Administração, como co-responsável, exigi-la, autuá-las/certificá-las no processo de Gestão e Fiscalização Contratual.

19.8 - Nesse sentido, sob a coordenação do Gestor de Execução, que media a comunicação com o preposto da contratada, cabe ao fiscal técnico observar e apontar fatos relacionados aos resultados do serviço, à conformidade desses para com o contrato, e ao fiscal administrativo, exigir a comprovação do pagamento de salários e outras verbas obrigatórias (salário e adicional de férias, décimo terceiro salário, benefícios mensais e diários, etc.) e de recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários.

19.9 - Destarte, deve a Instituição aprimorar as ferramentas disponíveis, normatizar processos e fluxos, e, além de indicar cursos gratuitos online para capacitação dessas equipes, ter o cuidado de treinar e capacitar pessoalmente e gradativamente os seus fiscais e gestores de contrato, de modo a garantir a sustentação desse modelo de gestão dos serviços terceirizados, construindo uma cultura de multiplicação de saberes e perpetuação da memória institucional, bem como de valorização da função e seus atores.

19.30 - Entretanto, para que se estruture melhor a designação da fiscalização administrativa de contratos, faltam ferramentas auxiliares informativas no contexto geral do próprio órgão, como um mapeamento de competências e comprometimento efetivo da carga horária dos servidores e docentes, como proposto pelo Setor de Contratos, mas não alimentado pela área de recursos humanos do município, que possa auxiliar os gestores do órgão (Direção-Geral e Direção de Administração) na tomada de decisão referente à designação de servidores para as funções de fiscalização de contratos.

20.0 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

20.1 O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens variados, conforme cardápio pré-estabelecido, haja vista suas descrições detalhadas, unidades de venda e preços unitários diversos. Itens que, por sua vez, poderão ser reunidos em grupos/lotas de aquisição, por tipo (similaridade), segmento produtor/fornecedor, e/ou local de entrega, de forma a obter certo ganho de escala sem, no entanto, ampliar a competitividade.

20.2 - Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

20.3 - Considerando o mercado atual, o parcelamento da solução não será aplicado na contratação, de acordo com o inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021

21.0 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

21.1 - O presente Estudo Técnico Preliminar não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços/fornecimento podem ser supridos com a contratação ora proposta.

22.0 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO



12.1 O objeto da contratação requerida alinha-se com o Planejamento Estratégico institucional, e está abarcado, e incluído no Plano de Ação Anual do Município de Lajinha, pela Ação Estratégica "Manter compra de merenda escolar", sob responsabilidade da área de Gestão de Ensino.

23.0 - DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

23.1 Pretende-se com o presente processo de licitação, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o município de Lajinha-MG.

23.2 - Almeja-se, igualmente, assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição e evitar contratação com preço manifestamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato.

23.3 - Suprir a necessidade nutricional, objetivando condições adequadas na oferta de lanches, garantindo economicidade e eficiência nos processos relacionados demanda da merenda escolar da contratante, sem a perda da eficiência, garantindo que toda as escolas sejam abastecidas com os produtos para merenda escolar, a fim de que os alunos da rede municipal possa desenvolver suas atividade pedagógicas e desenvolver suas aprendizagens;

I) Com a aquisição de produtos da agricultura familiar para merenda escolar, espera-se que os estudantes beneficiários do PNAE tenham acesso à alimentação saudável e nutritiva durante todo o período letivo com atividades pedagógicas presenciais, obtendo um rendimento escolar.

II) Por fim, considerando todas as vantagens previstas na comparação entre as soluções disponíveis no mercado que atenderam à demanda trazida pelo requerente, espera-se que a aquisição dos produtos alimentícios para a merenda escolar seja favorável a toda logística necessária para o melhor funcionamento das escolas na sua dimensão pedagógica e social.

23.4 - Atualmente, a rede municipal do ensino fundamental do Município de Lajinha conta com 26(vinte e seis), unidade escolares para atendimento à população, conforme tabela abaixo:

Ord	Código do INEP	Nome Escolas	Endereço/Localidades
1	31075043	Escola Municipal Guanair Cardoso	Zona rural
2	31075060	Escola Municipal Herculano Ker	Zona rural
3	31076473	Escola Municipal José Tomaz	Zona rural
4	31076511	Escola Municipal Pedra Bonita	Zona rural
5	31076384	Escola Municipal Avelino Lacerda	Zona rural
6	31216968	Escola Municipal Dimas Garcia de Oliveira	Zona rural
7	31076503	Escola Municipal Nelcino Manoel da Silva	Zona rural
8	31076350	Escola Municipal João Antonio de Medeiros	Zona rural
9	31076368	Escola Municipal Fazenda Amado Fonseca	Zona rural
10	31339407	Escola Municipal Hermenegildo Hubner França	Zona rural
11	31076571	Escola Municipal São Manoel da Sapucaia	Zona rural
12	31076571	Escola Vinculada à E.M, São Manoel da Sapucaia	Zona rural
13	31076627	Escola Municipal José Hubner de Miranda	Zona rural



14	31076554	Escola Municipal São Joaquim	Zona rural
15	31076635	Escola Municipal Maria Hubner de Freitas	Zona rural
16	31076457	Escola Municipal José Marques	Zona rural
17	31076481	Escola Municipal Ver José Gomes Martins	Zona rural
18	31295221	Escola Municipal Paulo Cezar H. Portes	SEDE LAJINHA
19	31075019	Escola Municipal Comendador Leite	SEDE LAJINHA
20	31258989	Escola Municipal Bem me Quer	SEDE LAJINHA
21	31368792	Escola Municipal Brenda Guimarães de Paula	Zona rural
22	31295876	Creche Municipal Anna Maria de Jesus	SEDE LAJINHA
23	3195876	Creche Municipal Maria Anísia Hermisforff	PRATA
24	31308293	APAE- Escola Sant Clair Augusto Genelhu	SEDE LAJINHA
25	31383821	Escola Municipal Antonio Sathler	SEDE LAJINHA
26	31383830	Escola Municipal Cap Nestor Vieira de Gouveia	SEDE LAJINHA

24.0 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

24.1 - Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências no âmbito da Administração do município de Lajinha-MG, após a contratação a equipe de fiscalização deverá receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

24.2 – Mesmo assim serão observados alguns cuidados na hora da contratação pretendida;

- a) Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos por Pregão Eletrônico, seja com recursos oriundos do FNDE ou recursos próprios.
- c) Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio de toda a rede de ensino, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização/porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc.

25. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

25.1 - Vislumbra-se impactos ambientais provenientes desta contratação mencionados na tabela abaixo, juntamente com medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada;

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos sólidos.	Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

Descarte de resíduos sólidos.	A contratada deverá orientar seus empregados quanto à forma ambientalmente adequada do descarte. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.
-------------------------------	--

25.2 - A Contratada deverá adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental, conforme prevê a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e legislação correlatas, naquilo que couber;

25.3 - Cumprir as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

25.4 - Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

26.0 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

26.1 - Em atenção ao disposto no art. 24, § 1º, inc. XII, da IN Seges/MPDG nº 05/2017, por meio da a Equipe de Planejamento posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE de realização de contratação, na forma e visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para atendimento à necessidade manifestada pela área requerente no Documento de Formalização de Demanda autuado ao processo.

27.0 - JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

27.1 - O objetivo principal da contratação é proporcionar uma alimentação saudável , para garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças no ambiente escolar.

27.2 - Portanto, faz-se necessário a realização do **PROCEDIMENTO LICITATÓRIO**, para que possamos atender aos interesses da administração pública.

28.0 - DA CONCLUSÃO

28.1 - Diante o exposto, o Estudo Técnico Preliminar, de sigla ETP, está de acordo com o inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, é definido como o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

28.2 O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR tem por objetivo a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, oriundos do mercado comum, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Lajinha-MG.

O responsável pelo planejamento declara viável esta contratação.

ANEXO II
DECLARAÇÃO DE PROPOSTA**À****Prefeitura Municipal de Lajinha/MG****Att: Agente de Contratação****Ref.:****Processo Administração nº 0028/2025****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0010/2025****SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 008/2025****Empresa:** _____**Inscrita do CNPJ sob nº** _____**Endereço:** _____**Representante Legal:** _____**Inscrito no CPF sob nº** _____**E-mail:** _____**Telefone:** _____

Do Objeto: O objeto da presente licitação é o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da demanda da alimentação escolar nas unidades da rede municipal de ensino de Lajinha/MG, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os produtos serão destinados aos alunos do Ensino Fundamental I e II, Pré-escola, Creches e Educação de Jovens e Adultos (EJA), com entregas parceladas ao longo do ano letivo de 2025, conforme especificações, quantidades e locais de entrega detalhados no Termo de Referência anexo a este edital.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ – obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do	PCT	200	R\$	R\$



	prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.				
02	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar úmido ou empedrado. Em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000. O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	700	R\$	R\$
03	ADOÇANTE DIETÉTICO – líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, saber e textura característica.	PCT	15	R\$	R\$
04	AMENDOIM – Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	100	R\$	R\$
05	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, com capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	80	R\$	R\$
06	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	3300	R\$	R\$
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200	R\$	R\$

08	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem g trans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a 400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300	R\$	R\$
09	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000	R\$	R\$
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN, até 4,1g GT, até 1,9g g sat, sem g trans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	250	R\$	R\$
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE , sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25 g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem g trans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300	R\$	R\$
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO , sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g g sat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300	R\$	R\$
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50	R\$	R\$
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de	PCT	50	R\$	R\$



	aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despelculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
16	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO , crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	KG	900	R\$	R\$
17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de 100g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300	R\$	R\$
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	LATA	600	R\$	R\$
20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada, concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.	LATA	700	R\$	R\$
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000	R\$	R\$



22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000	R\$	R\$
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PCT	200	R\$	R\$
24	FARINHA DE TRIGO - especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	250	R\$	R\$
25	FARINHA PARA QUIBE : O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indeléveis	PC	200	R\$	R\$
26	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg.	KG	1000	R\$	R\$
27	FERMENTO EM PÓ - Fermento químico seco. pó fino, homogêneo, coloração branca. isento de umidade e sujidades. embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. frasco de 100 gramas	UN	150	R\$	R\$

28	FUBÁ DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	850	R\$	R\$
29	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: iogurte natural, pote com 170g – Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	UN	300	R\$	R\$
30	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO VITAMINADO - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	PCT	2000	R\$	R\$
31	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, íntegras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/ DIPOA.	UN	13000	R\$	R\$
32	LEITE INTEGRAL UHT , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá	UN	400	R\$	R\$

	conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. embalagem tetrapack de 1lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;				
33	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000	R\$	R\$
34	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000	R\$	R\$
35	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000	R\$	R\$
36	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	UN	300	R\$	R\$

37	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofo ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
38	ÓLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	3000	R\$	R\$
39	ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	PCT	50	R\$	R\$
40	LOURO SECO – condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
41	PÓ DE CAFÉ – Torrado e moído – embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	PCT	1000	R\$	R\$
42	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	1000	R\$	R\$
43	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200	R\$	R\$



44	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA – Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200	R\$	R\$
45	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200	R\$	R\$
46	SUCO DE UVA CONCENTRADO – Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos. com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200	R\$	R\$
47	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
48	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100	R\$	R\$



49	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
50	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
51	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.	PCT	50	R\$	R\$
52	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado, contendo entre 280 e 300 g.	PC	200	R\$	R\$
53	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de	KG	3000	R\$	R\$



	origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.				
54	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.	KG	3000	R\$	R\$
55	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000	R\$	R\$
56	FILÉ DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	KG	5000	R\$	R\$
57	LINGUIÇA DE FRANGO ; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Fino Sabor	KG	1500	R\$	R\$

58	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000	R\$	R\$
59	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de 2 Kg.	KG	300	R\$	R\$
60	ALHO classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1500	R\$	R\$
61	CEBOLA BRANCA de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800	R\$	R\$
62	MAÇÃ GALA de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	6000	R\$	R\$
63	MAMÃO PAPAIA - de 1ª qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	600	R\$	R\$



64	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	KG	300	R\$	R\$
65	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade 55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.	CARTELA S	1200	R\$	R\$
VALOR TOTAL					

Valor Total do é de R\$ _____ (_____).

O prazo de validade da proposta é de _____ (_____) dias corridos.

Nome do banco indicado para o pagamento:

Banco: _____, Agência: _____, Conta Corrente: _____.

Prazo de entrega conforme exigido no Termo de Referência.

Declaro que examinei, conheço e me submeto a todas as condições expressas na presente contratação direta, bem como verifiquei todas as especificações contidas, não havendo quaisquer discrepâncias nas informações, nas condições de fornecimento e documentos que dele fazem parte.

Declaro que o preço ofertado 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.

Declaro ainda que, estou ciente de todas as condições que possam de qualquer forma influir nos custos diretos ou indiretos, assumindo total responsabilidade por erros ou omissões existentes nesta proposta, bem como qualquer despesa relativa à realização integral de seu objeto.

_____/____/____ de _____ de 2025.

Local e data

Empresa
Inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal
Inscrito no CPF sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX

***UTILIZAR O PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

ANEXO III**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇONº XXX/2025**

O Município de Lajinha/MG, inscrito no CNPJ nº 18.392.522/0001-41, com sede na Dr. Sidney Hubner França Camargo 69 “A”, Bairro Centro, Lajinha/MG, representado pelo Prefeito Municipal, Exmo. Sr. Renato Cardoso de Laia, considerando o julgamento da licitação na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº XXXX/2025, Processo Administrativo nº XXX/2025, RESOLVE registrar o(s) preço(s) ofertado(s) pelo Fornecedor Beneficiário XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito(a) no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX, situada no(a) XXXXXXXXXXXXXXXX, representada pelo(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXXX, CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, de acordo com a classificação alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto Municipal nº 009/2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por O objeto da presente licitação é o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da demanda da alimentação escolar nas unidades da rede municipal de ensino de Lajinha/MG, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os produtos serão destinados aos alunos do Ensino Fundamental I e II, Pré-escola, Creches e Educação de Jovens e Adultos (EJA), com entregas parceladas ao longo do ano letivo de 2025, conforme especificações, quantidades e locais de entrega detalhados no Termo de Referência anexo a este edital.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	ACHOCOLATADO EM PÓ – obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	200	R\$	R\$
02	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por	PCT	700	R\$	R\$



	processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar úmido ou empedrado. Em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000. O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
03	ADOÇANTE DIETÉTICO – líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, saber e textura característica.	PCT	15	R\$	R\$
04	AMENDOIM – Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	100	R\$	R\$
05	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, com capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	80	R\$	R\$
06	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	3300	R\$	R\$
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200	R\$	R\$
08	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem g trans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a	PCT	300	R\$	R\$



	400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
09	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000	R\$	R\$
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN, até 4,1g GT, até 1,9g g sat, sem g trans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	250	R\$	R\$
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE , sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25 g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem g trans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300	R\$	R\$
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO , sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g g sat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300	R\$	R\$
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50	R\$	R\$
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	50	R\$	R\$



15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despelculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
16	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO , crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	KG	900	R\$	R\$
17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de 100g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300	R\$	R\$
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	LATA	600	R\$	R\$
20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada, concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.	LATA	700	R\$	R\$
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000	R\$	R\$
22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou	PCT	1000	R\$	R\$



	superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PCT	200	R\$	R\$
24	FARINHA DE TRIGO - especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	250	R\$	R\$
25	FARINHA PARA QUIBE : O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indelével	PC	200	R\$	R\$
26	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg.	KG	1000	R\$	R\$
27	FERMENTO EM PÓ - Fermento químico seco. pó fino, homogêneo, coloração branca. isento de umidade e sujidades. embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. frasco de 100 gramas	UN	150	R\$	R\$
28	FUBÁ DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes	PCT	850	R\$	R\$



	com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
29	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: logurte natural, pote com 170g – Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura – Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	UN	300	R\$	R\$
30	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO VITAMINADO - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	PCT	2000	R\$	R\$
31	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, íntegras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/ DIPOA.	UN	13000	R\$	R\$
32	LEITE INTEGRAL UHT , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. embalagem tetrapack de 1lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;	UN	400	R\$	R\$



33	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000	R\$	R\$
34	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000	R\$	R\$
35	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000	R\$	R\$
36	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	UN	300	R\$	R\$
37	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou	PCT	100	R\$	R\$



	superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
38	ÓLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	3000	R\$	R\$
39	ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	PCT	50	R\$	R\$
40	LOURO SECO – condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
41	PÓ DE CAFÉ – Torrado e moído – embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	PCT	1000	R\$	R\$
42	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	1000	R\$	R\$
43	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200	R\$	R\$
44	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA – Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo	UN	200	R\$	R\$



	identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
45	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200	R\$	R\$
46	SUCO DE UVA CONCENTRADO – Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	200	R\$	R\$
47	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
48	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
49	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a	PCT	100	R\$	R\$



	partir da data de fabricação.				
50	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100	R\$	R\$
51	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.	PCT	50	R\$	R\$
52	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado, contendo entre 280 e 300 g.	PC	200	R\$	R\$
53	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	KG	3000	R\$	R\$
54	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve	KG	3000	R\$	R\$

	tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.				
55	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco meses). Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000	R\$	R\$
56	FILÉ DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	KG	5000	R\$	R\$
57	LINGÜIÇA DE FRANGO; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Fino Sabor	KG	1500	R\$	R\$
58	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados,	KG	4000	R\$	R\$



	de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.				
59	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de 2 Kg.	KG	300	R\$	R\$
60	ALHO classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1500	R\$	R\$
61	CEBOLA BRANCA de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800	R\$	R\$
62	MAÇÃ GALA de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	6000	R\$	R\$
63	MAMÃO PAPAIA - de 1ª qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	600	R\$	R\$
64	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	KG	300	R\$	R\$
65	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade	CARTELA S	1200	R\$	R\$



	55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.				
VALOR TOTAL					

2.2. Por se tratar de Registro de Preços, não se obriga a contratante a cumprir os quantitativos previstos neste Termo de Referência, sendo certo que, para efeito de pagamento, somente serão considerados os itens efetivamente entregues pela fornecedora e aceitos pela fiscalização.

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

4. DA VEDAÇÃO A ACRÉSCIMO DE QUANTITATIVOS

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

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 01 ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

5.2.1. Quando o instrumento contratual for substituído por emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021, a minuta do contrato será parte integrante destes instrumentos para fins de observância dos requisitos previstos no art. 92 nova lei.

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

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

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

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

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

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

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro

do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital.

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

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 e do Decreto Municipal nº 009/2023.

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

6.1.3. Reajustamento sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

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

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

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

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

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

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

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

cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

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

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

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

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

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante;

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

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

8.5. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

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

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto Municipal nº009/2023; ou

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



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

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

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do nos termos do art. 68 c/c §4º do art. 70 do Decreto Municipal nº 009/2023.

10. DAS PENALIDADES

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

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

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

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

11. CONDIÇÕES GERAIS



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

11.2. A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Prefeitura – Sede Administrativa do Município de Lajinha/MG, XX de XXXXXXXXXX de 2025.

P/MUNICÍPIO DE LAJINHA-ESTADO DE MINAS GERAIS.

Renato Cardoso de Laia - Prefeito de Lajinha/MG.

- Órgão Gerenciador da ARP -

XXXXXXXXXXXXXXXXXX.- inscrito no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

- Fornecedor(a)-

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:



ANEXO IV
MINUTA DE CONTRATO Nº XXX/2025

Pelo presente instrumento contratual administrativo, de um lado o **Município de Lajinha – Estado de Minas Gerais, inscrito no CADASTRO NACIONAL DE PESSOAS JURÍDICAS DO MINISTÉRIO DA FAZENDA sob nº 18.392.522/0001-41**, com sede de sua administração estabelecida à Rua Dr. Sidney Hubner França Camargo, nº 69 “A”, centro, em Lajinha/MG, adiante chamado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal, **RENATO CARDOSO DE LAIA**, brasileiro, casado, comerciante, residente e domiciliado na Rua Américo Misael, nº 945, Casa, Itá, CEP: 36.980.000, cidade de Lajinha/MG, **portador da Carteira de Identidade XXXXXXXX, expedida pela SSP/MG, e inscrito no CPF sob nº XXXXXXXXXX** e o(a) empresa, **XXXXXXXXXXXXXX, inscrito(a) no CPF/CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXX**, situada no(a)) XXXXXXXXXXXXXXXX nº XXX, Bairro XXXXXXXX, na cidade de XXXXXXXX/XXXXX, representada pelo(a) Sr.(a) **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, portador da CARTEIRA DE IDENTIDADE, XXXXXXXXXXXXXXXX expedida pela SSP/XXXX, a seguir denominado(a) **CONTRATADO(A)**, resolvem firmar o presente contrato, com fundamento no **Processo nº XXXX/2025 - Pregão Eletrônico nº XXX/2025**, em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 009/2023, e demais legislação aplicável, aplicando-se a este instrumento suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - Constitui O objeto da presente licitação é o registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da demanda da alimentação escolar nas unidades da rede municipal de ensino de Lajinha/MG, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os produtos serão destinados aos alunos do Ensino Fundamental I e II, Pré-escola, Creches e Educação de Jovens e Adultos (EJA), com entregas parceladas ao longo do ano letivo de 2025, conforme especificações, quantidades e locais de entrega detalhados no Termo de Referência anexo a este edital, parte integrante e inseparável deste contrato.

1.2 - Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QUANT	VALOR	VALOR
------	---------------	------	-------	-------	-------



				UNITÁRIO	TOTAL
01	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXX	XXX	R\$	R\$
02	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXX	XXX	R\$	R\$

1.3 - Integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, o Termo de referência, o estudo técnico preliminar, quando elaborado, o edital da licitação, Proposta Comercial apresentada pela CONTRATADA, eventuais anexos dos documentos supracitados, ambos constantes deste Processo de Licitação.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1 - O prazo de vigência da contratação será ate 31 de Dezembro do corrente exercício, contados da data de assinatura do contrato, na forma do art. 105 da Lei 14.133/2021.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

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

4 - CLÁUSULA QUARTA - SUBCONTRATAÇÃO

4.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5 - CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1 - O valor total da contratação é de R\$ XXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)

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

5.2.1 - O valor da contratação é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6 - CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

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

7 - CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1 - O reajuste e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de

Referência, anexa este Contrato.

8 - CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 - São obrigações do Contratante:

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

8.1.3- Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

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

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

8.1.6- Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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

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

8.1.9.1 - A Administração terá o prazo de até 30 dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.10 - Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico- financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 dias, a contar da data do protocolo.

8.1.11 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9 - CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1 - São obrigações do Contratado:

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

9.1.2- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.1.3- Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.1.4- Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridades superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.5- Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.6- Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.7 - Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro utilizado pelo(a) Município de Lajinha/MG, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao do fornecimento, os seguintes documentos:

- 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
- 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
- 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS - CRF; e

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;

9.1.8- Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.1.9- Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.1.10 - Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

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

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

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

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

9.1.15- Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.16- Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do(a) Município de Lajinha/MG.

9.1.17- Se for o caso, entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;

10 - CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1 – Se for o caso, as partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2 - Quando for o caso, terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1 - **Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:**

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

12.2 - **Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:**

- I) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- II) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" dos itens acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" dos itens acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d",

que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV) Multa:

1 - moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, bem como pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, quando exigida, até o limite de 30 (trinta) dias;

a) O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

2 - Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 20 % a 30 % do valor do Contrato.

3 - Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5 % a 25% do valor do Contrato.

4 - Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 3 % a 20 % do valor do Contrato.

5 - Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 1 % a 15 % do valor do Contrato. 6 - Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 02 % a 10 % do valor do Contrato.

12.3 - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao(a) Município de Lajinha/MG (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

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

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

12.4.3 - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 - A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e

contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6 - Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

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

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

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

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

12.10 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

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

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1 - O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso

ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

13.3 - Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

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

13.4 - O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

13.5 - O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

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

13.5.2- Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.5.3- Indenizações e multas.

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

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

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 - As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município de Lajinha/MG, para o exercício atual, na classificação



abaixo:

NÚMERO DA DOTAÇÃO	NOMENCLATURA
0206.1230600352.046 339030 000000 FICHA 0234 RP 1500000	MATERIAL DE CONSUMO
0206.1236100332.055 339030 000000 FICHA 0258 RF 1550000	
0206.1236100352.194 339030 000000 FICHA 0294 RF 1552000	
0206.1236500352.198 339030 000000 FICHA 0339 RF 1552000	
0206.1236500352.191 339030 000000 FICHA 0340 RF 1552000	
0206.1236500352.190 339030 000000 FICHA 0354 RF 1552000	

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1 - Os casos omissos serão decididos pelo(a) Município de Lajinha/MG, 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.

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - ALTERAÇÕES

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

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

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

17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - PUBLICAÇÃO

17.1 - Incumbirá ao(a) Município de Lajinha/MG divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021 bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18 - CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- FORO (art. 92, §1º)

18.1 - Fica eleito o Foro da Comarca do município da licitante, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.



Prefeitura – Sede Administrativa do Município de Lajinha/MG, XX de XXXXXXXXXXXX de 2025.

P/MUNICÍPIO DE LAJINHA-ESTADO DE MINAS GERAIS.

Renato Cardoso de Laia - Prefeito de Lajinha/MG.

-CONTRATANTE-

XXXXXXXXXXXXXXXXXX.- inscrito no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

CONTRATADO(A)-

FISCAL DO CONTRATO: _____

CPF: _____

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

A empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXXXXX, sediada na Rua XXXXXXXXXXXXXXXX, nº XXX, bairro XXXXXXXX, na cidade de XXXXXXXX, situada no Estado de XXXXXXXX, através do seu representante legal, infra-assinado, **DECLARA** sob as penalidades cabíveis, que:

I - Atende aos requisitos de habilitação e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

II - não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

III - conhece as especificações do objeto e os termos constantes neste Termo e seu(s) Anexos, e que, concorda com todos os termos constantes no mesmo e ainda, que possui todas as condições para atende cumprir as exigências de fornecimento então contidas;

IV - na qualidade de Proponente do procedimento instaurado por este Município, o(a) responsável legal da empresa é o(a) Sr.(a), Portador(a) do RG sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX e inscrito do CPF sob nº XXXXXXXXXXXX, cuja função/cargo é XXXXXXXX (sócio administrador/procurador/diretor/etc), responsável pela assinatura do Contrato ou instrumento equivalente.

V - não mantém 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.

VI - cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e para reabilitados da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

VII - a proposta econômica 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 da entrega das propostas.

VIII - o endereço correto, em caso de qualquer comunicação futura referente a este processo, bem como em caso de eventual contratação, é: XXXXXXXXXXXXXXXX, E-mail: XXXXXXXXXXXXXXXX, Telefone: XXXXXXXXXXXXXXXX.



IX – Nomeia e constitui o(a) senhor(a) XXXXXXXXXXXX, portador(a) do CPF/MF sob n.º XXXXXXXXXXXX, para ser o(a) **preposto** responsável para acompanhar a execução do Contrato ou instrumento equivalente, e todos os atos necessários ao cumprimento das obrigações assumidas diante da participação neste instrumento convocatório e seus anexos.

x - para fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos (inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal).

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

xi – conhecimento acerca da disposição contida no artigo 155, VIII da Lei 14.133/2021, quanto a apresentação de declaração falsa.

_____/____,____ de _____ de 2025.

Local e data

Empresa
Inscrita no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX
Representante Legal
Inscrito no CPF sob nº XXXXXXXXXXXXXXXX

***UTILIZAR O PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**