

PREGÃO ELETRÔNICO

MODALIDADE Nº 013|2026

CONTRATANTE

Município de Piraúba – CNPJ nº 18.554.147/0001-99

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 492.604,85 (quatrocentos e noventa e dois mil, seiscentos e quatro reais e oitenta e cinco centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

30.04.2026 às 10h00min

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PLATAFORMA

Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por item

EXCLUSIVA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM – Para os itens com valor total unitário de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

**TRATAMENTO FAVORECIDO, DIFERENCIADO,
SIMPLIFICADO E REGIONALIZADO PARA ME/EPP
NÃO**

SUMÁRIO

1. DO OBJETO.....	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	5
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	7
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO	12
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	15
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	17
10. DOS RECURSOS	18
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	19
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	21
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	22

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 047/2026

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE PIRAÚBA**, inscrito no CNPJ sob o nº 18.554.147/0001-99, por meio do Departamento de Compras e Licitação, sediado à Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG, realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, de forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS** para **Aquisição de Hortifrutigranjeiros**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

2.2. As aquisições ou as contratações na condição de órgão não participante não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador.

2.3. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços por órgão não participante não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Portal de Compras Públicas (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>).

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão

ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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

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

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

3.5.1. 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 serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

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

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

3.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.9. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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 nº 14.133, de 2021.

- 3.6. O impedimento de que trata o item 3.5.4. 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 3.5.2 e 3.5.3 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 3.5.2 e 3.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.
- 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 3.5.8 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.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucedera 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 ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3. 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 ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.10.1 deste Edital.
- 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 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.

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

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

4.11.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.11.2. Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

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

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

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

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

4.14. 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.

4.15. 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 do item

5.1.2. Marca e modelo, no que couber;

5.1.3. Fabricante, no que couber;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.8.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Termo de Referência, integrante ao presente Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

- 6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 6.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 6.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 6.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 6.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 6.12.3. 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.
- 6.12.4. 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.
- 6.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de

menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

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

6.13.2. 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.

6.13.3. 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.

6.13.4. 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.

6.13.5. 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.

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

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

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

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

6.17. 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.

6.18. 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.

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

6.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira

colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

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

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

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

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

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

6.21.1.2. 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;

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

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

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

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

6.21.2.2. Empresas brasileiras;

6.21.2.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

6.22.1. Tratando-se de licitação em lote, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia e atualizada pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade, para fins de definição de preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

6.22.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

6.22.3. 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.

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

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

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

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

6.23. 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 3.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

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

7.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – 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 fornecimento 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. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 7.5. 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.
- 7.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 7.6.1. Contiver vícios insanáveis;
- 7.6.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.6.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.6.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.6.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 7.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 7.7.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 7.7.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.7.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 7.8. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

- 7.8.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- 7.8.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha orçamentária de custos;
- 7.8.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.
- 7.8.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.
- 7.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 7.10. 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.
- 7.10.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.
- 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 e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 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. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.13. 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.

7.14. 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.

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

7.16. 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.

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída ou verificada pela apresentação do registro cadastral no SICAF, nos documentos por ele abrangidos, observando-se estritamente o prazo de validade nos níveis cadastrados.

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

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

8.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira,

haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia – cuja prova de autenticidade poderá ser feita perante agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal – ou no caso de documentos extraídos de sistemas informatizados (internet), através da verificação de sua autenticidade por meio eletrônico, nos termos da legislação vigente.

8.6. 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).

8.7. 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.

8.8. O licitante deverá apresentar, declaração conjunta, nos moldes do ANEXO III, aduzindo, dentre outras questões, 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.

8.9. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf 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.

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

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

8.10.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

8.10.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

8.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

8.11.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

8.11.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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

8.12.1. 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

8.12.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.13. 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.

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

8.15. 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.

8.16. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

9.3. A Ata de Registro de Preços será assinada, obrigatoriamente, por meio de assinatura digital.

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

9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Piraúba (<https://www.pirauba.mg.gov.br/>).

9.6. 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 no cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DOS RECURSOS

10.1. 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.

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

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

10.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

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

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

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

10.5. 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.

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

10.7. 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.

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

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

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Piraúba.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

11.1.1. 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;

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

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

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

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

11.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

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

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

11.1.3.1. 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;

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

11.1.5. Fraudar a licitação

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

11.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

11.2. 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:

11.2.1. Advertência;

11.2.2. Multa;

11.2.3. Impedimento de licitar e contratar e

11.2.4. 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.

11.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

11.3.2. As peculiaridades do caso concreto

11.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

11.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **10 (dez) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

11.4.1. 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.

11.4.2. 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.

11.5. 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.

11.6. 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.

11.7. 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 ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. 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.

11.9. 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 em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

11.10. A apuração de responsabilidades 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

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

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

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. 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.

12.2. 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.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios:

- a) Em campo específico, através do Portal de Compras Públicas.
- b) Extraordinariamente, em caso de indisponibilidade do referido portal, mediante comprovação, através do e-mail compras.pirauba@gmail.com, desde que contenha assinatura digital dos documentos;

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

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

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 13.2. 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.
- 13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 13.5. 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.
- 13.6. 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.
- 13.7. 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.
- 13.8. 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.
- 13.9. Em caso
- 13.10. de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 13.11. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Piraúba (<https://www.pirauba.mg.gov.br/>), através de solicitação formal pelo e-mail
- 13.12.](compras.pirauba@gmail.com) ou no Departamento de Compras e Licitação, com
- 13.13. sede na Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG.
- 13.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 13.14.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 13.14.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 13.14.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços;
- 13.14.3. ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta;

Piraúba-MG, 08 de abril de 2026.

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

Marjorie Claro Cabido
Secretária Municipal de Assistência Social

Controle prévio de legalidade, nos termos do art. 53, *caput*, da Lei nº 14.133/2021, com base no parecer jurídico acostado nos autos. Visto:

Lucas da Silva Rodrigues Guedes
OAB/MG 237.795

ANEXO I - Termo de Referência

PROCESSO Nº 047/2026

I – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS** para **Aquisição de Hortifrutigranjeiros**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
0001	8278	ABACATE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarelada. Os frutos devem parecer pesados em relação ao tamanho. Não devem apresentar umidade, dano por praga, defeito de casca grave, ferimento, podridão, nem queimado de sol.	KG	100	5,61	561,00



		Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0002	8223	ABACAXI - Espécie tipo pérola. Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, fermento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	UN	530	7,40	3.922,00
0003	8244	ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante,	KG	500	3,64	1.820,00



		haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0004	8247	ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	600	4,58	2.748,00
0005	8288	ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor	Molho	2000	3,17	6.340,00



		característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0006	8307	ALHO GRAUDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, fermento, passado ou mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	2010	28,28	56.842,80
0007	0341	ALMEIRÃO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem	Molho	50	3,36	168,00



		desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0008	8281	BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	8050	4,86	39.123,00



0009	0344	BATATA BAROA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem escurecimento, fermento, podridão, deformação grave) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	500	9,86	4.930,00
0010	8269	BATATA DOCE - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	800	7,05	5.640,00
0011	8267	BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco.	KG	4000	5,28	21.120,00



		<p>Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>				
0012	574150882	<p>BERINJELA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Roxa, formato alongado, de coloração uniforme e brilhante, casca lisa, sem rachaduras, perfurações ou manchas tipo ferrugem, firme, sem partes moles, sem sinais de umidade, mofo, isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e</p>	KG	20	7,89	157,80



		transparente (polietileno/polipropileno).				
0013	8270	BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, lavado, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	400	5,47	2.188,00
0014	8289	BROCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescents, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para	UN	900	6,55	5.895,00



		alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0015	0107	CEBOLA BRANCA - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante.	KG	2520	6,98	17.589,60
0016	0108	CEBOLINHA VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	1610	6,14	9.885,40
0017	8271	CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, fermento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	2020	3,82	7.716,40
0018	8272	CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de	KG	500	4,37	2.185,00



		maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0019	8295	COUVE – FLOR - Produto de qualidade e aspecto fresco, cor branca ou creme, sem manchas, com folhas verdes, talos firmes e brilhantes. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento ou podridão) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	200	10,20	2.040,00
0020	0111	COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	1000	3,86	3.860,00
0021	8221	ESPINAFRE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes,	Molho	50	4,38	219,00



		turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0022	0113	GOIABA VERMELHA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme.	KG	3000	7,60	22.800,00
0023	8273	INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	2000	8,64	17.280,00



0024	8286	LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	5060	6,21	31.422,60
0025	8224	LARANJA SERRA DAGUA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e	KG	500	7,83	3.915,00



		transparente (polietileno-polipropileno).				
0026	8310	LIMAO THAITI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (oleocelose, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	300	3,53	1.059,00
0027	574150982	MAÇÃ FUJI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, fermento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos	KG	4000	13,84	55.360,00



		resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0028	0365	MAÇA GALLA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, fermento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	50	10,26	513,00
0029	0118	MAMÃO FORMOSO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.	KG	650	5,93	3.854,50
0030	0361	MAMÃO HAWAÍ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado	KG	550	7,17	3.943,50



		em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0031	8285	MANDIOCA COM CASCA IN NATURA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura típicos do produto, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Isento de sinais de mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	600	4,26	2.556,00
0032	8249	MANDIOCA DESCASCADA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Mandioca descascada, obtida a partir da raiz da mandioca de mesa (também conhecida como mandioca mansa, aipim ou macaxeira) que deverá ser submetida aos processos de seleção, lavagem, corte, descascamento, sanitização, centrifugação, congelamento e embalagem, não devendo conter aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição do ácido	KG	1500	8,17	12.255,00



		<p>cítrico e/ou ácido ascórbico para evitar o escurecimento do produto. Com cor, aroma, sabor e textura (macia) típicos do produto, com polpa branca ou amarelada. De cozimento rápido. Não deve estar aguada nem fibrosa. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-escuras, fermentações ou bolores. Rotulagem conforme legislação vigente, deve apresentar Certificação Sanitária. Deve apresentar temperatura de congelamento: -18°C, sem sinais de descongelamento. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem primária resistente, íntegra (inviolada), transparente (polietileno/polipropileno) e atóxica, com 1kg de peso líquido do produto.</p>				
0033	0364	<p>MANGA HADEN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, que pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (murcho, imaturo, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser</p>	KG	1000	10,00	10.000,00



		saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0034	8305	MARACUJA AZEDO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, deformação grave, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	1000	9,57	9.570,00
0035	8277	MELANCIA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, ferimento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada	KG	6050	3,92	23.716,00



		embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0036	8280	MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, dano por praga) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	1750	7,04	12.320,00
0037	0123	MILHO VERDE (IN NATURA) - Deve estar fresco, com as folhas bem verdes e o cabelo marrom escuro, com a ponta inferior da espiga afilada e macia.	KG	500	5,25	2.625,00
0038	0307	OVO DE GALINHA BRANCO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário:	DZ	2580	10,74	27.709,20



		Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente.				
0039	8217	PEPINO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Com tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	100	5,55	555,00
0040	8287	PIMENTÃO AMARELO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições	KG	20	9,09	181,80



		higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0041	8274	PIMENTAO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	605	10,81	6.540,05
0042	0125	PIMENTÃO VERMELHO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e	KG	20	14,98	299,60



		higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0043	8275	QUIABO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	100	5,62	562,00
0044	0374	REPOLHO ROXO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescentes, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimentos, danos por praga e podridão), corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e	KG	100	8,46	846,00



		transparente (polietileno/polipropileno).				
0045	8219	REPOLHO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescents, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	300	4,00	1.200,00
0046	8284	SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescents, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para	Molho	1010	9,24	9.332,40



		alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0047	8294	TAIOBA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	Molho	100	7,72	772,00
0048	8306	TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, fermento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e	KG	3020	11,31	34.156,20



		higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).				
0049	8222	VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, de cor verde brilhante; ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, fermento, podridão, passado, murchos e fibrosos) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	200	11,55	2.310,00
VALOR TOTAL R\$						492.604,85

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da assinatura do instrumento contratual, prorrogável na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. A Ata de Registro de Preço oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

II – FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para os exercícios subsequentes.

III – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

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

IV – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos previstos no tópico “Possíveis impactos ambientais” do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Indicação de marcas ou modelos:

4.2. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade de indicação de marcas, características ou modelos.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço:

4.3. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da vedação de utilização de marcas ou produtos.

Da exigência de amostra

4.4. Na presente contratação, considerando a simplicidade no fornecimento do bem, não houve necessidade da apresentação de amostra dos produtos ofertados.

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, pelas razões abaixo justificadas:

4.6.1. Trata-se de contratação de baixa complexidade, não envolvendo dedicação exclusiva de mão de obra e o pagamento é condicionado às entregas do material.

Validade

4.7. O prazo de validade dos gêneros alimentícios deverá respeitar o percentual de, no mínimo, 75% da validade do produto, conforme orientações do fabricante contidas em seu rótulo, na data de entrega.

V – MODELO DE EXECUÇÃO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias corridos, contados da Autorização de Fornecimento, sob demanda da unidade, de forma parcelada, com entrega prevista semanalmente, às segundas-feiras, das 07h00min às 08h00min

5.2. Não será admitido o atraso ou a ausência na entrega das mercadorias, considerando que esses alimentos são essenciais para a composição da merenda escolar do município e, ainda, são perecíveis. A sua falta ocasiona impacto significativo no fornecimento da alimentação escolar e, conseqüentemente, no atendimento adequado aos estudantes.

5.3. Os bens deverão ser entregues no endereço constante na Autorização de Fornecimento.

5.4. Entregar o objeto fornecido no setor requisitante, no prazo estabelecido

5.4.1. Proceder à realização dos alimentos, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, assinalando o destino e, quando for o caso, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência;

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. Na presente contratação, considerando a baixa complexidade do objeto, bem como suas características, não haverá exigência de garantia, manutenção ou assistência técnica.

VI – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

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

6.2. 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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 conterà 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.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelas fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.7. 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.

6.7.1. 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.

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

6.7.3. 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.

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

6.7.5. 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.

6.8. 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.

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

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

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

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

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

6.9.4. 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 ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. 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.

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

6.12. A gestão e fiscalização contratual caberá à Unidade Requisitante, através dos seguintes responsáveis:

Fiscal

Chayze de Souza Cunha | 5797

Mislene da Silva | 1175

Gestor

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari | 611

Marjorie Claro Cabido | 5041

VII – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pela responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a empresa deverá ser comunicada para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Prazo de liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.8.1. 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 nº 14.133, de 2021.

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

7.10. 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.

7.11. 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 úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

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

Prazo de pagamento

7.15. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.19. 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.

VIII – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. 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**.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

8.3. 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;

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

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

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

8.7. 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.

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

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

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

- 8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital 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.
- 8.22. 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 Técnica

- 8.23. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido (s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 8.23.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 8.23.2. 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.

IX – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 492.604,85 (quatrocentos e noventa e dois mil, seiscentos e quatro reais e oitenta e cinco centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

X – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Trata-se de Registro de preços, portanto, não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

Piraúba - MG, 19 de março de 2026.

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

Marjorie Claro Cabido
Secretária Municipal de Assistência Social

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

PROCESSO Nº 047/2026

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1. No âmbito da Secretaria de Educação, a aquisição desses gêneros alimentícios é essencial para garantir a adequada execução da alimentação escolar, assegurando refeições balanceadas, nutritivas e de qualidade aos alunos da rede municipal de ensino. O fornecimento regular de frutas, verduras e legumes contribui diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo e o rendimento escolar dos estudantes, além de promover hábitos alimentares saudáveis desde a infância, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). No que se refere à Secretaria de Assistência Social, os hortifrutigranjeiros serão utilizados na preparação de lanches e refeições ofertados nas oficinas, atividades e programas desenvolvidos pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS). Tais ações visam fortalecer vínculos familiares e comunitários, além de promover a inclusão social e o bem-estar dos usuários atendidos, sendo imprescindível a oferta de alimentação adequada e de qualidade durante a execução das atividades. Ressalta-se que se trata de itens perecíveis, que demandam fornecimento contínuo e planejado, a fim de evitar desabastecimento e garantir a regularidade dos serviços prestados pelas referidas Secretarias. Dessa forma, a aquisição pretendida mostra-se indispensável para assegurar a continuidade, eficiência e qualidade das políticas públicas voltadas à educação e à assistência social no município. Diante do exposto, resta devidamente justificada a necessidade da contratação para aquisição de hortifrutigranjeiros, visando atender ao interesse público e às demandas institucionais de forma eficiente e adequada.

II – UNIDADE REQUISITANTE:

Setor Requisitante (Unidade Setor Departamento):	Responsável
Secretaria Municipal de Assistência Social	Marjorie Claro Cabido
Secretaria Municipal de Educação	Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

3.1. - Especificação do objeto:

0001 8278 ABACATE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarelada. Os frutos devem parecer pesados em relação ao tamanho. Não devem apresentar umidade, dano por praga, defeito de casca grave, fermento, podridão, nem queimado de sol. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente polietileno/polipropileno).

0002 8223 ABACAXI - Espécie tipo pérola. Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, fermento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0003 8244 ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0004 8247 ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0005 8288 ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0006 8307 ALHO GRAUDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, ferimento, passado ou mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0007 0341 ALMEIRÃO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0008 8281 BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a

manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0009 0344 BATATA BAROA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem escurecimento, fermento, podridão, deformação grave) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0010 8269 BATATA DOCE - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0011 8267 BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, fermentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0012 574150882 BERINJELA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Roxa, formato alongado, de coloração uniforme e brilhante, casca lisa, sem rachaduras, perfurações ou manchas tipo ferrugem, firme, sem partes moles, sem sinais de umidade, mofo, isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. O produto deverá ser

transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0013 8270 BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, lavado, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0014 8289 BROCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0015 0107 CEBOLA BRANCA - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante.

0016 0108 CEBOLINHA VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas.

0017 8271 CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, fermento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0018 8272 CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão,

murcha, passado, deformação grave, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0019 8295 COUVE – FLOR - Produto de qualidade e aspecto fresco, cor branca ou creme, sem manchas, com folhas verdes, talos firmes e brilhantes. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento ou podridão) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0020 0111 COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas.

0021 8221 ESPINAFRE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0022 0113 GOIABA VERMELHA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme.

0023 8273 INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0024 8286 LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade,

sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0025 8224 LARANJA SERRA DAGUA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno-polipropileno).

0026 8310 LIMAO THAITI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (oleocelose, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0027 574150982 MAÇÃ FUJI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, fermento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0028 0365 MAÇA GALLA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, fermento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem,

deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0029 0118 MAMÃO FORMOSO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.

0030 0361 MAMÃO HAWAÍ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0031 8285 MANDIOCA COM CASCA IN NATURA_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura típicos do produto, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Isento de sinais de mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0032 8249 MANDIOCA DESCASCADA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Mandioca descascada, obtida a partir da raiz da mandioca de mesa (também conhecida como mandioca mansa, aipim ou macaxeira) que deverá ser submetida aos processos de seleção, lavagem, corte, descascamento, sanitização, centrifugação, congelamento e embalamento, não devendo conter aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição do ácido cítrico e/ou ácido ascórbico para evitar o escurecimento do produto. Com cor, aroma, sabor e textura (macia) típicos do produto, com polpa branca ou amarelada. De cozimento rápido. Não deve estar aguada nem fibrosa. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-escuras, fermentações ou bolores. Rotulagem conforme legislação vigente, deve apresentar Certificação Sanitária. Deve apresentar temperatura de congelamento: -18°C, sem sinais de descongelamento. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/ recipiente isotérmico) e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem primária resistente, íntegra (inviolada), transparente (polietileno/polipropileno) e atóxica, com 1kg de peso líquido do produto.

0033 0364 MANGA HADEN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, que pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a

qualidade do produto. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (murcho, imaturo, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0034 8305 MARACUJA AZEDO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, deformação grave, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0035 8277 MELANCIA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, fermento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0036 8280 MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, dano por praga) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0037 0123 MILHO VERDE (IN NATURA) - Deve estar fresco, com as folhas bem verdes e o cabelo marrom escuro, com a ponta inferior da espiga afilada e macia.

0038 0307 OVO DE GALINHA BRANCO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente.

0039 8217 PEPINO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, forma cilíndrica, coloração verde clara a escura e tamanho variável conforme o cultivar. Com tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0040 8287 PIMENTÃO AMARELO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0041 8274 PIMENTAO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0042 0125 PIMENTÃO VERMELHO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, fermento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa

plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0043 8275 QUIABO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0044 0374 REPOLHO ROXO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimentos, danos por praga e podridão), corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0045 8219 REPOLHO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescendo, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0046 8284 SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0047 8294 TAIOBA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com

todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0048 8306 TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, fermento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

0049 8222 VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, de cor verde brilhante; ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, fermento, podridão, passado, murchos e fibrosos) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

4.1. Não identificamos outras alternativas de solução no mercado para o problema apresentado que não seja a aquisição dos alimentos.

V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. Entregar o objeto fornecido no setor requisitante, no prazo estabelecido

5.2. Proceder à realização dos alimentos, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte e de carga e descarga, assinalando o destino e, quando for o caso, com as especificações detalhadas ou documento equivalente, para conferência;

VI – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

6.1. Conforme levantamento da área técnica, a demanda da UNIDADE REQUISITANTE tem a seguinte característica:

Secretaria Municipal de Educação:

DESCRIÇÃO	UN.	QUANT. SOLICITADAS EM 2024	QUANT. SOLICITADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
ABACATE - Produto de qualidade, íntegro, firme e aspecto fresco. Casca de coloração verde-oliva e brilhante, polpa espessa e cremosa, de coloração verde-amarelada. Os frutos devem parecer pesados em relação ao tamanho. Não devem apresentar umidade, dano por praga, defeito de casca grave, ferimento, podridão, nem queimado de sol. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	200	250	100	O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.



<p>ABACAXI - Espécie tipo pérola. Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, ferimento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>	UN	2.130	2.130	500	O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.
<p>ABOBORA MORANGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com casca grossa, cor verde escura, firme e brilhante, haste aparada, polpa alaranjada. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.</p>	KG	520	750	500	O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.

<p>Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, manchado, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					
<p>ABOBRINHA ITALIANA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de fungos, indícios de germinação, umidade, sujidades, avarias (ferimento, dano por praga, virose, passado, murcho, podridão) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e</p>	<p>KG</p>	<p>400</p>	<p>600</p>	<p>600</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente, garantindo a continuidade e a regularidade do fornecimento sem necessidade de ajustes.</p>

transparente (polietileno/polipropileno).					
ALFACE LISA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verdes, turgescientes, firmes e bem desenvolvidas; cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, mancha na folha interna, passado ou murcho) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	Molho	2.050	1.400	2.000	O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.
ALHO GRAUDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, ferimento, passado ou mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis	KG	1.430	1.500	2.000	O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede

<p>aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>municipal de ensino.</p>
<p>ALMEIRÃO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescendo, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>	<p>Molho</p>	<p>50</p>	<p>50</p>	<p>50</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente</p>

<p>BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, ferimento, podridão, dano por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>	KG	5.450	7.500	8.000	<p>O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.</p>
<p>BATATA BAROA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que</p>	KG	400	400	500	<p>O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais</p>

<p>suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem escurecimento, ferimento, podridão, deformação grave) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.</p>
<p>BATATA DOCE - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, firme, com casca fina e lisa. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (sem manchas pretas, cortes, cicatrizes ou partes amolecidas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e</p>	<p>KG</p>	<p>800</p>	<p>800</p>	<p>800</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente</p>

transparente (polietileno/polipropileno).					
BATATA INGLESA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco. Tipo Monalisa. Lavada e escovada, lisa, graúda, firme, com tamanho desenvolvido e uniforme. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias (livre de brotos, podridão, esverdeamento, ferimentos, defeitos de polpa e danos por praga) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	4.050	3.500	4.000	O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.
BERINJELA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Roxa, formato alongado, de coloração uniforme e brilhante, casca lisa, sem rachaduras, perfurações ou manchas tipo ferrugem, firme, sem partes moles, sem sinais de umidade, mofo, isento de sujidades, avarias e corpos	KG	-	-	20	Trata-se de um novo item inserido no processo, com o objetivo de ampliar e diversificar o cardápio escolar, proporcionando uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente

<p>estranhos. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>adequada aos alunos da rede municipal de ensino, em consonância com as diretrizes de alimentação escolar e promoção de hábitos saudáveis.</p>
<p>BETERRABA - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco, lavado, com casca lisa, firme (sem lesões de origem física ou mecânica), com tamanho desenvolvido e uniforme. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias (nem estar passado ou murcho) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos,</p>	<p>KG</p>	<p>400</p>	<p>500</p>	<p>400</p>	<p>O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.</p>

resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					
BROCOLIS - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, manchados, folhas murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	UN	500	900	900	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado mostrou-se suficiente para atender plenamente à demanda existente
CEBOLA BRANCA - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante.	KG	1.630	2.500	2.500	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.
CEBOLINHA VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes,	Molho	1.530	1.600	1.600	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo

turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.					inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.
CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, ferimento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	1.950	1.500	2.000	O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.
CHUCHU - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com cor verde clara, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de	KG	500	600	500	O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura



<p>maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.</p>
<p>COUVE – FLOR - Produto de qualidade e aspecto fresco, cor branca ou creme, sem manchas, com folhas verdes, talos firmes e brilhantes. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento ou podridão) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e</p>	<p>KG</p>	<p>200</p>	<p>200</p>	<p>200</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente</p>



transparente (polietileno/polipropileno).					
COUVE MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	1.000	550	1.000	O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.
ESPINAFRE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e	Molho	50	50	50	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.

transparente (polietileno/polipropileno).					
GOIABA VERMELHA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, com polpa firme.	KG	4.500	3.000	3.000	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.
INHAME - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura característicos; com casca que solte facilmente, polpa branca, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De tamanho médio a grande. Não deve estar aguado. Isento de umidade, sujidades, avarias, sinais de germinação e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	1.000	1.400	2.000	O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.
LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro;	KG	4.450	3.000	5.000	O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior

<p>apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, ferimento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.</p>
<p>LARANJA SERRA DAGUA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho,</p>	<p>KG</p>	<p>500</p>	<p>700</p>	<p>500</p>	<p>O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.</p>

<p>podridão, dano por praga, ferimento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno-polipropileno).</p>					
<p>LIMAO THAITI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (oleocelose, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>	<p>KG</p>	<p>260</p>	<p>410</p>	<p>300</p>	<p>O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.</p>
<p>MAÇÃ FUJI - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha</p>	<p>CX</p>	<p>3.400</p>	<p>2.500</p>	<p>4.000</p>	<p>O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior</p>

<p>com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, fermento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.</p>
<p>MAMÃO FORMOSO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.</p>	<p>KG</p>	<p>450</p>	<p>600</p>	<p>600</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado mostrou-se suficiente para atender plenamente à demanda existente</p>
<p>MAMÃO HAWAÍ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis</p>	<p>KG</p>	<p>360</p>	<p>500</p>	<p>500</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado mostrou-se suficiente para atender plenamente</p>

<p>aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>à demanda existente</p>
<p>MANDIOCA COM CASCA IN NATURA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, sabor e textura típicos do produto, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. De cozimento rápido. Não deve estar aguada. Isento de sinais de mofo, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e</p>	<p>KG</p>	<p>1.000</p>	<p>600</p>	<p>600</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado mostrou-se suficiente para atender plenamente à demanda existente</p>



transparente (polietileno/polipropileno).					
MANDIOCA DESCASCADA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Mandioca descascada, obtida à partir da raiz da mandioca de mesa (também conhecida como mandioca mansa, aipim ou macaxeira) que deverá ser submetida aos processos de seleção, lavagem, corte, descascamento, sanitização, centrifugação, congelamento e embalagem, não devendo conter aditivos de qualquer natureza, sendo tolerada a adição do ácido cítrico e/ou ácido ascórbico para evitar o escurecimento do produto. Com cor, aroma, sabor e textura (macia) típicos do produto, com polpa branca ou amarelada. De cozimento rápido. Não deve estar aguada nem fibrosa. Isento de sujidades, avarias, corpos estranhos, estrias vasculares azul-escuras, fermentações ou bolores. Rotulagem conforme legislação vigente, deve apresentar Certificação Sanitária. Deve apresentar temperatura de congelamento: -18°C, sem sinais de descongelamento. Transporte climatizado (caminhão baú frigorífico/recipiente isotérmico) e em condições higiênico-	KG	1.100	1.100	1.500	O item teve seu quantitativo ampliado em razão da maior diversificação deste no cardápio escolar, visando proporcionar uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino.

sanitárias adequadas os alimentos devem ter, na hora da entrega, um prazo igual ou superior à metade do tempo entre a data de fabricação e a data de validade final. Embalagem primária resistente, íntegra (inviolada), transparente (polietileno/polipropileno) e atóxica, com 1kg de peso líquido do produto.					
MANGA HADEN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, que pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (murcho, imaturo, podridão, dano por praga, fermento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	900	1.000	1.000	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.
MARACUJA AZEDO - Produto de qualidade,	KG	430	1.000	1.000	Não houve alteração no item,

<p>íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, deformação grave, podridão, imaturo, seco, passado) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.</p>
<p>MELANCIA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, ferimento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e</p>	<p>KG</p>	<p>3.300</p>	<p>6.000</p>	<p>6.000</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.</p>

<p>corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					
<p>MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, dano por praga) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>	KG	1.000	1.700	1.700	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.
<p>MILHO VERDE (IN NATURA) - Deve estar</p>	KG	1.000	1.500	500	O item teve seu quantitativo

fresco, com as folhas bem verdes e o cabelo marrom escuro, com a ponta inferior da espiga afilada e macia.					reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.
OVO DE GALINHA BRANCO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de galinha, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.	DZ	2.200	2.500	2.500	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente
PEPINO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, forma cilíndrica, coloração verde clara a	KG	1.000	500	100	O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da

<p>escura e tamanho variável conforme o cultivar. Com tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.</p>
<p>PIMENTÃO AMARELO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, ferimento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem,</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>20</p>	<p>Trata-se de um novo item inserido no processo, com o objetivo de ampliar e diversificar o cardápio escolar, proporcionando uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos alunos da rede municipal de ensino, em consonância com as diretrizes de alimentação escolar e promoção de hábitos saudáveis.</p>

deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					
PIMENTAO VERDE_ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, ferimento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	410	600	600	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente
PIMENTÃO VERMELHO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, ferimento,	KG	-	-	20	Trata-se de um novo item inserido no processo, com o objetivo de ampliar e diversificar o cardápio escolar, proporcionando uma alimentação mais variada, equilibrada e Nutricionalmente adequada aos



deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					alunos da rede municipal de ensino, em consonância com as diretrizes de alimentação escolar e promoção de hábitos saudáveis.
QUIABO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, cor verde intensa, firme, sem manchas escuras e não fibrosos. Cor, aroma, textura e sabor típicos do produto e todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	60	150	100	O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.
REPOLHO ROXO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro,	KG	110	110	110	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo

<p>turgescentes, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimentos, danos por praga e podridão), corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente</p>
<p>REPOLHO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, com folhas verde claro, turgescentes, firmes, bem desenvolvidas e textura crocante. Cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, ferimentos, danos por praga e podridão. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>310</p>	<p>300</p>	<p>O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.</p>

caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					
SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	Molho	2.020	1.000	1.000	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.
TAIOBA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Deve	Molho	100	100	100	Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente



<p>ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (amarelados, folhas murchas) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.</p>
<p>TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, ferimento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto</p>	<p>KG</p>	<p>2.700</p>	<p>3.000</p>	<p>3.000</p>	<p>Não houve alteração no item, tendo em vista que o quantitativo inicialmente solicitado se mostrou suficiente para atender plenamente à demanda existente.</p>

<p>deverá ser transportado em condições higiênic-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					
<p>VAGEM MANTEIGA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Devem ser lisas e firmes, de cor verde brilhante; ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (manchas escuras, ferimento, podridão, passado, murchos e fibrosos) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênic-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>	<p>KG</p>	<p>200</p>	<p>300</p>	<p>200</p>	<p>O item teve seu quantitativo reduzido em razão do aumento da demanda atendida por meio da agricultura familiar, a qual passou a suprir parte significativa da necessidade anteriormente prevista.</p>

Secretaria Municipal de Assistência Social:

DESCRIÇÃO	UN.	QUANT. SOLICITADA EM 2024	QUANT. SOLICITADA EM 2025	QUANT. SOLICITADA	JUSTIFICATIVA (DO
-----------	-----	---------------------------	---------------------------	-------------------	-------------------



					AUMENTO OU NÃO DO ITEM)
ABACAXI - Espécie tipo pérola. Polpa amarelada. Produto de qualidade e íntegro. Tamanho e coloração uniformes e adequado desenvolvimento. Deve ter cor, aroma, textura e sabor característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, amassado, coroa fasciada, fermento, defeito de polpa, queimadura de sol, passado, sem coroa ou imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	UN	-	-	30	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.
ALHO GRAUDO COM CASCA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes e sem machucado. Não deve haver sinal de dente brotado, chocho, com podridão, murcho, fermento, passado ou	KG	-	-	10	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando

<p>mofado. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>
<p>BANANA PRATA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Fruta bem desenvolvida, devendo estar macia, de pontas verdes. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Poderá ser solicitada em penca ou despencada (individualizadas, devendo ser cortada verde de forma a preservar a integridade da casca para proteção da fruta), conforme necessidade. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, podridão, dano por praga) e</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>



corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					
CEBOLA BRANCA - Produto de qualidade, íntegro de aspecto fresco. Devem estar limpas, firmes, com a cor brilhante.	KG	-	-	20	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.
CEBOLINHA VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Molho com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas.	Molho	-	-	10	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS,

					proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.
CENOURA - Produto de qualidade, íntegro, de aspecto fresco, não lenhoso. A parte externa deve ser lisa, firme, de formato cilíndrico ou cônico e coloração alaranjada. Deve ter cor, aroma, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Devem ser isentos de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, dano por praga, ombro verde ou roxo, ferimento, deformação grave. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	-	-	20	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.

<p>LARANJA PERA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; apresentando tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (imaturo ou murcho, podridão, dano por praga, ferimento) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>60</p>	<p>Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>
<p>MAÇA GALLA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; casca vermelha com estrias e polpa amarelo-clara, com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte.</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas</p>

<p>Isento de umidade, sujidades, avarias (defeito de polpa, fermento, podridão, amassado) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>
<p>MAMÃO FORMOSO - Produto de qualidade e íntegro. Deve ter casca lisa e brilhante, com aroma, cor, sabor e textura característicos, com todas as partes comestíveis e aproveitáveis.</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>
<p>MAMÃO HAWAÍ - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bem desenvolvido, maduro; com casca lisa e brilhante, com tamanho,</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da</p>

<p>cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (ferimento, defeito de polpa, podridão, imaturo) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>
<p>MELANCIA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Melancia oval, comum. Deve ter casca lisa e brilhante. Com tamanho, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (podridão, ferimento, virose, passado, amassado, com polpa branca, com deformação grave, oco, queimado de sol, imaturo) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>50</p>	<p>Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>

adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					
MEXERICA PONKAN - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Bem desenvolvido e maduro, apresentando tamanho, cor, sabor, textura e aroma característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto. Isento de umidade, sujidades, avarias (passado, fermento, dano por praga) e corpos estranhos. Deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	KG	-	-	50	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.
OVO DE GALINHA BRANCO - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Ovo de	DZ	-	-	80	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de

<p>galinha, com superfície lisa e limpa, casca inteira e sem rachaduras, com odor, cor, aroma e textura característicos. Deve ser produzido e transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar registro sanitário: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem: cartelas resistentes de papelão, plástico ou isopor, vedada com invólucro íntegro, resistente, atóxico e transparente. Embalagem contendo uma dúzia de ovos.</p>					<p>aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>
<p>PIMENTAO VERDE - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com cor, aroma, textura e sabor típicos do produto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar umidade, podridão, ferimento, deformação grave, virose, nem estar murcho. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias</p>	<p>KG</p>	<p>-</p>	<p>-</p>	<p>5</p>	<p>Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e</p>



adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).					a promoção do bem-estar dos participantes.
SALSA - Produto de qualidade, íntegro e aspecto fresco. Com folhas verdes, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas. Cor, sabor, aroma e textura característicos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Isento de umidade, sujidades, avarias (folhas amarelas, murchas) e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).	Molho	-	-	10	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.
TOMATE ITALIANO - Produto de qualidade, íntegro, aspecto fresco e	KG	-	-	20	Trata-se de uma nova demanda da Secretaria, com o

<p>adequado desenvolvimento. Coloração vermelha ou rosada. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, com brilho, aroma, cor, textura e sabor característicos da espécie, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e grau de maturação que suporte a manipulação e transporte. Não deve apresentar-se imaturo ou passado. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias, corpos estranhos, podridão, virose, fermento, queimado de sol grave e dano por praga. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas; usar caixa plástica vazada e higienizada, e, caso seja solicitada embalagem, deverá ser saco plástico próprio para alimentos, resistente, atóxico e transparente (polietileno/polipropileno).</p>					<p>objetivo de aprimorar a qualidade da alimentação dos lanches fornecidos nas oficinas do CRAS, proporcionando opções mais nutritivas, variadas e adequadas aos usuários atendidos, contribuindo para o fortalecimento das ações socioassistenciais e a promoção do bem-estar dos participantes.</p>
---	--	--	--	--	---

VII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O valor estimado preliminar da contratação é de R\$ 495.000,00 (quatrocentos e noventa e cinco mil reais).

VIII – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

8.1. A entrega deverá ser parcelada, conforme demanda e capacidade de armazenamento da instituição.

8.2. A aquisição será dividida em itens, observando-se o princípio do parcelamento, com vistas a ampliar a competição e evitar a concentração de mercado.

IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

9.1. Não foram encontradas nos registros existentes outras contratações vigentes do mesmo objeto no âmbito do MUNICÍPIO DE PIRAÚBA-MG.

X – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

10.1. A presente contratação não está contemplada no Plano Anual de Contratações do Município de Piraúba, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para os exercícios subsequentes.

XI – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

11.1. No âmbito educacional, destaca-se a melhoria na qualidade da alimentação escolar, proporcionando refeições mais saudáveis, equilibradas e ricas em nutrientes essenciais ao desenvolvimento dos alunos. Tal medida contribui diretamente para o aumento do rendimento escolar, da concentração e da assiduidade, além de incentivar a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância. No que se refere à Assistência Social, a disponibilização de alimentos frescos e de qualidade nas oficinas e programas do CRAS favorece a promoção do bem-estar dos usuários, fortalece os vínculos familiares e comunitários e contribui para a efetividade das ações socioassistenciais desenvolvidas no município. A oferta de alimentação adequada também se configura como importante instrumento de inclusão e acolhimento social. Ademais, a contratação possibilita maior organização e planejamento no fornecimento dos itens, garantindo regularidade no abastecimento e evitando interrupções nas atividades desenvolvidas pelas Secretarias. Também promove maior eficiência na gestão dos recursos públicos, assegurando a aquisição de produtos de qualidade, com melhor custo-benefício. Por fim, ressalta-se que a aquisição de hortifrutigranjeiros contribui para a promoção da saúde e qualidade de vida dos beneficiários, refletindo diretamente no fortalecimento das políticas públicas de educação e assistência social, com impactos positivos a curto e longo prazo para toda a comunidade.

XII – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS:

12.1. Não haverá providências ou adequações previamente necessárias para a aquisição do objeto.

XIII – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

13.1. A fornecedora deverá pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental, em especial aos artigos 4º, 5º e 6º da Instrução Normativa N.º 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento e a Resolução 307, de 05 de julho de 2002, do CONAMA.

13.2. As boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição se pautam em alguns pressupostos e exigências, que deverão ser observados pela Contratada:

- a) Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxico-poluente. Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade. Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água.
- b) Os materiais empregados pela Contratada deverão atender à melhor relação entre custos e benefícios, considerando-se os impactos ambientais, positivos e negativos, associados ao produto.
- c) A qualquer tempo a Contratante poderá solicitar à Contratada a apresentação de relação com as marcas e fabricantes dos produtos e materiais utilizados, podendo vir a solicitar a substituição de quaisquer itens por outros, com a mesma finalidade, considerados mais adequados do ponto de vista dos impactos ambientais.

XIV – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

14.1. Esta equipe de planejamento declara **VIÁVEL** esta contratação, tendo em vista na capacidade da solução apresentada alcançar, da melhor forma possível, os interesses público e institucional.

XIV – RESPONSÁVEIS:

Chayze de Souza Cunha | 5797

Mislene da Silva | 1175

Piraúba - MG, 19 de março de 2026.

Chayze de Souza Cunha
Nutricionista

Mislene da Silva
Coordenadora de Departamento do Cras

ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

PROCESSO Nº 047|2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013|2026

ARP Nº/...., QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE E A EMPRESA.....

O MUNICÍPIO DE, através da PREFEITURA MUNICIPAL DE, com Paço Municipal na, inscrito no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (**cargo e nome**), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, nº/202..., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da empresa **RAZÃO SOCIAL...**, inscrito no CNPJ sob o nº..., com sede à, neste ato representado(a) por (**nome e função no contratado**), conforme **atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos**, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital ou Aviso de Contratação Direta**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº, de xx de xxxx de xxxx, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste instrumento e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, na forma especificada no Termo de Referência, anexo I do **Edital** nº.....|2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Especificação	Marca (se exigida no edital) / Modelo (se exigido no edital)	Unidade	QUANT.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	Prazo de garantia ou validade

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

- 3.1. O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE
- 3.2. Além do gerenciador, não há outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta.

5. VALIDADE E FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. 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 fornecimento ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:
- 5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário.
- 5.4.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.
- 5.5. 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.

- 5.6. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.6.1. 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.
- 5.7. A ata de registro de preços deverá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.
- 5.8. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.
- 5.9. Na hipótese de nenhum dos licitantes 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:
- 5.9.1. 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
- 5.9.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.
- 5.10. 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 em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- 6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

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 remanescentes, 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 diligenciar 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 e a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

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

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

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

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- b) Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- c) Não aceitar manter seu preço registrado; ou
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

- A) Por razão de interesse público;
- B) A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- C) Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

10.CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, **ANEXO AO AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA OU EDITAL.**

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta

PROCESSO Nº 047|2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 013|2026

_____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, endereço completo _____, neste ato representado por: nome e prenomes_____, nacionalidade_____, estado civil_____, profissão_____, inscrito no CPF sob o nº_____, portador do RG nº_____, tendo por endereço eletrônico_____, com endereço institucional à _____, DECLARA, sob as penas da Lei que:

- A) 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;
- B) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- C) 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;
- D) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- E) 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;
- F) Para fins do disposto no Inciso III do Artigo 1º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, que cumpre os requisitos estabelecidos em seu Artigo 3º e está apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido no Capítulo V – Seção Única daquela Lei Complementar. Declaro ainda, que

não existe qualquer impedimento entre os previstos nos Incisos do §4º do Artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006. () SIM | () NÃO.

G) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, bem como não se acha declarado inidôneo ou suspenso do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, estando ciente da responsabilidade de declarar ocorrências posteriores.

H) Os dados para eventual celebração de contrato/ARP do(s) representante(s) legal(is) da empresa são:

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL, nacionalidade, estado civil, profissão, inscrito no CPF sob o nº, portador da C.I., órgão expedidor, endereço profissional.

I) Apresenta as seguintes informações de contato: endereço eletrônico e telefone, para envio de documentos e realização de contatos oficiais da Prefeitura Municipal de

J) Apresenta os seguintes dados bancários:

Instituição Financeira:

Agência:

Conta:

Varição:

Assume, ainda, inteira responsabilidade pela veracidade de todas as informações prestadas.

Local, data.

ASSINATURA