

PREGÃO ELETRÔNICO

MODALIDADE Nº 010|2025

CONTRATANTE

Município de Piraúba – CNPJ nº 18.554.147/0001-99

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 1.296.904,39 (um milhão, duzentos e noventa e seis mil, novecentos e noventa e quatro reais e trinta e nove centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

06.05.2025 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

SIM – Para os itens com valor total unitário de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).
Critério: Microrregião de Ubá/MG, conforme o art. 2º, § 1º, II, alínea “a”, do Decreto Municipal n. 009/2025.

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	13
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	15
9. DO TERMO DE CONTRATO	Erro! Indicador não definido.
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 010/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 56/2025

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, Decreto Municipal nº 009, de 14 de janeiro de 2025 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 Gêneros Alimentícios, 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. Não será admitida a utilização do presente Registro de Preços por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Portal (<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, excluía 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. Para os itens com valor total unitário de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

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

3.5.3. Nos mesmos termos, com base no Decreto Municipal nº 009, de 14 de janeiro de 2025, a participação nesses itens é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte regionalizadas, adotando-se o seguinte critério para delimitação territorial: microrregião de Ubá/MG, conforme o art. 2º, § 1º, II, alínea “a”.

3.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.6.2. 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;

3.6.3. 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;

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

3.6.5. 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;

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

3.6.7. 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;

3.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.6.11. 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.

3.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4. 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.

3.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.2 e 3.6.3 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.

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

3.10. O disposto nos itens 3.6.2 e 3.6.3 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.

3.11. 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.

3.12. A vedação de que trata o item 3.6.8 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 sucedará 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 e 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 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) superiores 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 3.6 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. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

7.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

7.9.1. 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;

7.9.2. 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;

7.9.3. 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.

7.9.4. 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.

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

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

7.11.1. Em se tratando de serviços 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

13.10. 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 (compras.pirauba@gmail.com) ou no Departamento de Compras e Licitação, com sede na Rua Opemá, 610, Centro, CEP: 36.170-000, Piraúba-MG.

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

13.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

13.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

13.11.2. ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços;

13.11.3. ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta;

Piraúba-MG, 16 de abril de 2025.

Juan Lobato da Rocha
Secretário Municipal de Administração

Marjorie Claro Cabido
Secretária Municipal de Assistência Social

Cristina Barbosa Toledo Neiva
Secretária Municipal de Saúde

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

Marco Aurélio Salgado Pires
Secretário Municipal de Obras, Estradas,
Trânsito e Transporte

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 056/2025

I – CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. **Aquisição de Gêneros Alimentícios**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
0001	0066	Achocolatado em pó - Achocolatado em pó solúvel, embalagem 700gr. Ingredientes: açúcar, maltodextrina, cacau em pó, vitaminas (E, C, B1, B2, B6, B9, B12), minerais (ferro, zinco e selênio) emulsificante lecitina de soja, e aromatizantes.	UN	50	15,35	767,50
0002	0068	Açúcar Cristal - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Referência de marcas: qualidade equivalente ou superior a LAÇÚCAR, MASTERÇÚCAR OU DELTA.	UN	2215	20,81	46.094,15
0003	0001	Adoçante - adoçante 65 ml, líquido, 100% natural. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e	UN	60	6,53	391,80

Página 24 de 95

Telefone: 0800 573 1575

E-mail: gabinete.pirauba@gmail.com | Prefeitura.pirauba@hotmail.com

Rua Opemá, 610 - Centro - CEP: 36.170-000 - Piraúba - MG



		acidulante ácido cítrico. Referência: similar ou superior ao Línea.				
0004	0093	Água Mineral - Galão contendo 10 litros.	UN	50	13,22	661,00
0005	0004	Amendoim Cru - Amendoim sem casca, com pele e inteiro. Grupo descascado, classe miúdo, subclasse vermelha, tipo 1. Ausência de sinais de umidade. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor característico do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá conter 500g de peso líquido do produto.	UN	50	6,88	344,00
0006	0003	Amendoim Torrado sem Casca - Amendoim sem casca, sem pele, torrado e inteiro. Ausência de sinais de umidade. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor característico do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá conter 500g de peso líquido do produto.	UN	190	9,01	1.711,90
0007	0002	Amido de Milho - Produto amiláceo extraído do milho, com cor, aroma, textura e sabor próprios. Contendo <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i> . Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o	UN	225	4,48	1.008,00



		uso de caixas de madeira. Ausência de sinais de umidade. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.				
0008	0005	Arroz Longo Fino - Arroz tipo agulhinha. Não será aceito parboilizado. Produto de qualidade e íntegro. Tipo 1, longo, fino, polido, grãos inteiros. Não devem apresentar umidade. Devem ter cor (branca), aroma, sabor e textura característicos. Rendimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas. A embalagem primária deverá conter 5kg de peso líquido do produto. Similar a Codisul, Gladiador.	UN	2010	29,83	59.958,30
0009	0006	Aveia Fina - De preparo instantâneo, de primeira qualidade, em flocos finos, isenta de umidade, sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária resistente (polietileno/polipropileno), atóxica e hermeticamente fechada e embalagem secundária a critério do	UN	100	3,66	366,00



		forneceador. Composição: aveia em flocos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 165g.				
0010	0008	Azeite de Oliva - Azeite de oliva extra virgem 100% puro, nível de acidez máxima de 0,8%. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Isento de ranço. Devem ser isento de sujidade, avaria e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (vidro). A embalagem deverá conter 500ml de peso líquido do produto.	UN	156	42,50	6.630,00
0011	0091	Azeitona com caroço - Em conserva, com caroço. A rotulagem deverá ser conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem com peso líquido de 02 quilos do produto.	UN	5	39,97	199,85
0012	0090	Azeitona sem caroço - Em conserva, sem caroço. A rotulagem deverá ser conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições	UN	5	59,43	297,15



		higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem com peso líquido de 2 quilos do produto.				
0013	0007	Azeitona Verde - Em conserva, sem caroço e picado. A rotulagem deverá ser conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem com peso líquido de 120 gramas do produto.	UN	130	5,17	672,10
0014	0072	Bala - Bala (700g) bala tipo: mastigável; sabor: iogurte pacote com 700 gramas.	UN	140	8,81	1.233,40
0015	0163	Barra Nutricional - Barra nutricional composição básica: de flocos de cereais, ingredientes adicionais: chocolate; embalagem 24 unidades cada uma com 22 gramas.	Cx	250	30,20	7.550,00
0016	0092	Batata Palha 150Gramas - Batata palha (150g) batata palha: tipo extrafina, de boa qualidade, com teor reduzido de gordura. Sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem de no mínimo 150g. Referência de marcas: qualidade equivalente ou superior a VISCONTI, CROQUES OU CHINEZINHO.	UN	100	14,59	1.459,00
0017	0009	Batata palha 1KG - Crocante, de primeira qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco. Não deve apresentar	UN	190	26,54	5.042,60



		sinais de umidade. Devem ter cor (amarelada), aroma, sabor e textura característicos. Serão rejeitados produtos com odor rançoso e queimado. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1kg do produto.				
0018	0010	Bebida Láctea sabor Coco - Bebida láctea fermentada com polpa de fruta em embalagem, primária, plástica (polietileno), resistente e atóxica. Contendo leite, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, estabilizante, conservante, espessante, acidulante, aromatizante, corante, sabor coco. Produto isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura refrigeração 1°C a 10°C. Embalagem com peso líquido de 110ml do produto.	UN	3000	5,28	15.840,00
0019	0011	Bebida Láctea sabor Morango - Bebida láctea fermentada com polpa de fruta em embalagem, primária, plástica (polietileno), resistente e atóxica. Contendo leite, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, estabilizante, conservante, espessante, acidulante, aromatizante, corante, sabor morango. Produto isento de avarias,	UN	3000	5,28	15.840,00



		corpos estranhos e sujidades. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura refrigeração 1°C a 10°C. Embalagem com peso líquido de 110ml do produto.				
0020	0014	Biscoito Cream Cracker Integral - Contendo zero gramas de gorduras trans. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (ins 223) e protease (ins 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devese ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de no mínimo 350 gramas de peso líquido do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Qualidade	UN	240	4,44	1.065,60



		similar ou superior a Marilan, Renata ou Vitarella.				
0021	0013	Biscoito Doce tipo Maisena - Tipo Maisena. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Pacote primário com peso líquido mínimo de 350g do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Qualidade similar ou superior a Marilan, Renata ou Vitarella.	UN	2790	4,41	12.303,90
0022	0012	Biscoito salgado tipo cream cracker - Tipo Cream Cracker. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar	UN	3090	6,77	20.919,30



		invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de no mínimo 350 gramas de peso líquido do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Qualidade similar ou superior a Marilan, Renata ou Vitarella.				
0023	0076	Biscoito Sequilhos - Não contendo glúten, lactose, soja, adição de leite e derivados. Ingredientes: amido de milho e/ou mandioca, açúcar, gordura vegetal de palma, ovos, sal, emulsificante e aromatizante. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 320 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de	UN	230	12,93	2.973,90



		sujidades, parasitas larvas e material estranho.				
0024	0015	Biscoito Tipo Rosquinha ao Coco - Tipo rosquinha sabor coco. Composição: farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, açúcar invertido, extrato de malte, creme de milho (Streptomyces Viridochromogenes e/ou Bacillus Thuringiensis e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea Mays), sal, fermento químico (bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e estabilizante diacetil tartarato de mono e diglicerídeos. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Pacote primário com peso líquido de 330g.	UN	1090	5,74	6.256,60
0025	0016	Biscoito Tipo Rosquinha ao Leite - Produto de qualidade e íntegro. Tipo rosquinha sabor leite. Composição: farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, açúcar invertido, extrato de malte, creme de milho (Streptomyces Viridochromogenes e/ou Bacillus Thuringiensis e/ou Agrobacterium	UN	840	5,65	4.746,00



		Tumefaciens e/ou Zea Mays), sal, fermento químico (bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e estabilizante diacetil tartarato de mono e diglicerídeos. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Pacote primário com peso líquido de 330g.				
0026	0061	Bombom - Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, permeado de soro de leite em pó, amendoim, cacau em pó, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Pacote de bombom contendo 48 unidades. Cada unidade com peso líquido de 20g. Peso total do pacote 1kg.	UN	300	49,07	14.721,00
0027	0094	Bombom de chocolate branco - Bombom (1kg) cobertura: chocolate branco; recheio: com recheio; sabor: chocolate; característica adicional:	UN	200	53,69	10.738,00



		sem adição de conservantes; pacote com 1 kg.				
0028	0017	Bombom Diet - Chocolate sem adição de açúcar. Composição: leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura anidra de leite, edulcorante maltitol, emulsificante lecitina de soja e poliglicol, polirricinoleato e aromatizante. Embalagem com peso líquido de 25g do produto.	UN	50	5,23	261,50
0029	0018	Cacau em pó - Cacau em pó 100%. Embalagem 200g.	UN	400	12,34	4.936,00
0030	0022	Canela em Casca - Canela em casca 100%. Produto íntegro com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor, textura e sabor próprios, livre de umidade, sujidades e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Peso líquido pacote de 8g do produto.	UN	110	3,66	402,60
0031	0023	Canela em Pó - Canela-da-China em pó. Produto com textura fina e homogênea, com coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor e sabor próprios, livre de umidade, sujidades e corpos estranhos. Validade mínima de 12 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Peso líquido pacote de 8g do produto.	UN	110	3,58	393,80
0032	0024	Canjica Branca - Grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca. Tipo 1. Embalagem primária atóxica, íntegra e resistente. Deve ser	UN	250	3,71	927,50



		isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.				
0033	0025	Canjiquinha - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1. Embalagem primária íntegra, atóxica e resistente. Milho com granulometria grossa. Espécie doadora dos genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces viduochromogenes. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.	UN	550	3,83	2.106,50
0034	0170	Canudo para recheio - Canudinho para recheio medindo no mínimo 7 (sete) centímetros; massa folhada; devendo estar crocante e leve, pacote contendo 50 unidades; 250 gramas.	Cx	100	23,71	2.371,00
0035	0026	Catchup - Ingredientes: água, tomate, açúcar, vinagre, sal, xarope de glicose de milho, espessantes carboximetilcelulose sódica e goma xantana, acidulante ácido cítrico, conservador ácido sórbico e aromatizante. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Peso líquido de 390g do produto.	UN	30	4,45	133,50
0036	0019	Chocolate granulado - Coloração marrom escura uniforme. Composição: açúcar, gordura	UN	105	6,56	688,80



		vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, glazeante talco, xarope de glicose, conservante sorbato. Embalagem inviolada, livre de umidade, avarias e corpos estranhos. Embalagem de 150 gramas.				
0037	0027	Coco Ralado - Coco em flocos úmido e adoçado. Produto de boa qualidade, com sabor, cor (branca), odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, atóxica e resistente. Isenta de corpos estranhos, avarias e sujidades. Composição: Amêndoa De Coco, Açúcar, Sal, Umectante INS 1520 E Conservante INS 223. Embalagem com peso líquido de 100g do produto.	UN	250	5,08	1.270,00
0038	0021	Cravo-da-Índia - Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado. Sem sinais de umidade, sujidades e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 5g.	UN	230	2,61	600,30
0039	0166	Creme de Avelã com Chocolate - Creme de Avelã com Chocolate, contendo duas cores (Avelã e chocolate), embalagem unitária deverá conter 10 (dez) gramas; Caixa contendo 48 unidades (480 gramas no total).	Cx	200	29,10	5.820,00



0040	0020	Creme de Leite - Composição: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante goma alfarroba, goma guar, carboximetilcelulose sódica, carragena, estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/loais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com peso líquido de 200 gramas do produto.	UN	350	4,00	1.400,00
0041	0028	Doce de Leite Cremoso - Com embalagem íntegra. Doce de leite tradicional, com consistência pastosa, com cor, sabor e aroma característicos do produto. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Embalagem íntegra, sem sinais de ferrugem, amassado. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, xarope de glicose de milho, regulador de acidez/bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de potássio. Embalagem com peso líquido de 800g de produto.	UN	220	10,56	2.323,20
0042	0029	Extrato de Tomate - Produto resultante da polpa de tomate maduro, sem peles e sem sementes. O produto será designado por extrato	UN	2000	2,93	5.860,00



		de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Composição: tomate, açúcar e sal. Deve apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, cheiro e odor próprios, devendo ser isento de fermentação e não indicar processos defeituosos. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 360 gramas.				
0043	0067	Farinha de Mandioca - Farinha de mandioca 500 gramas; farinha de mandioca: branca, tipo 1, fina, crua, seca. Coloração, sabor e odor específico do produto. Embalagem primária resistente, plástica, atóxica, livre de parasitas, mofo e sem presença de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 gramas. Referência de marcas: qualidade equivalente ou superior a PEREIRA, ROCHA OU YOKI.	UN	10	4,08	40,80
0044	0030	Farinha de milho flocada amarela - Produto de primeira qualidade. Deve apresentar cor, sabor, odor, textura característicos do produto. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de com peso líquido de 500g.	UN	200	4,51	902,00



0045	0031	Farinha de Trigo sem fermento - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1 quilo do produto.	UN	350	4,71	1.648,50
0046	0032	Feijão Cariquinha - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e	UN	250	7,15	1.787,50



		conter 1kg de peso líquido do produto.				
0047	0033	Feijão Preto - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.	UN	500	8,71	4.355,00
0048	0034	Feijão Vermelho - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo,	UN	4000	10,69	42.760,00



		odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.				
0049	0035	Fermento Químico em Pó - Fermento em pó contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Não devem apresentar umidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deve ser resistente, atóxica, íntegra e conter 250g de peso líquido do produto.	UN	270	5,00	1.350,00
0050	0036	Fubá de Milho - Íntegro e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura	UN	500	5,62	2.810,00



		característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente e transparente (polietileno/polipropileno) íntegra, atóxica e conter 1kg de peso líquido do produto.				
0051	0037	Iogurte diet - Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (morango em pedaços, água, amido modificado, aroma natural de morango, corante natural carmim, conservante sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame e espessantes goma xantana e goma guar), leite em pó desnatado, amido modificado, concentrado proteico de leite, gelatina e fermentos lácteos. Específico para dietas com restrição de açúcar. Embalagem 170g.	UN	50	4,49	224,50
0052	0041	Leite Condensado - Composição: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem	UN	630	5,71	3.597,30



		íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas.				
0053	0042	Leite de coco - Estabilizante INS 460i, espessante INS 466, conservantes INS 211, INS 223 e acidulante INS 330. Embalagem contendo 200 ml de peso líquido do produto. Embalagem de vidro, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente.	UN	200	3,94	788,00
0054	0043	Leite de Soja sem Sabor - Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual	UN	1200	9,18	11.016,00



		(SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com 1L de peso líquido do produto.				
0055	0038	Leite em pó integral - Instantâneo, de origem animal. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com 400g de peso líquido do produto.	UN	2000	16,89	33.780,00
0056	0040	Leite UHT Líquido 0% Lactose - Leite líquido, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (tripolifosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monossódico). Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância	UN	13000	6,21	80.730,00



		Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.				
0057	0039	Leite UHT Líquido Integral - Composição: leite integral e estabilizantes. Homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature). Embalagem tetrapak resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.	UN	91510	4,75	434.672,50
0058	0044	Louro em Folha Seca - Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs,	UN	240	3,10	Página 46 de 95



		limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.				
0059	0045	Macarrão Caracol com Ovos - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	300	5,13	1.539,00
0060	0046	Macarrão Padre Nosso com Ovos - Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	300	3,97	1.191,00
0061	0048	Macarrão Parafuso de Sêmola - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de	UN	600	3,84	2.304,00



		acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.				
0062	0050	Macarrão Penne com Ovos - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	600	3,03	1.818,00
0063	0047	Macarrão Tipo Espaguete nº 08 com Ovos - Macarrão espaguete, nº 08. Composição: Sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	400	2,92	1.168,00
0064	0049	Macarrão Tipo Parafuso com Ovos - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	1200	4,70	5.640,00
0065	0064	Maionese - 01kg maionese tipo molho industrializado, emulsão cremosa à base de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido	UN	10	15,05	150,50

		modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, estabilizantes, conservantes, corantes, aromatizantes e antioxidantes. Sem glúten e sem gordura trans. Embalagem sachê de 1kg.				
0066	0052	Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). Pote 500g.	UN	700	10,77	7.539,00
0067	0051	Margarina vegetal - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C.	UN	3500	7,39	25.865,00



		Embalagem com peso líquido de 500mg do produto.				
0068	0053	Milho de Pipoca Premium - Milho de pipoca Premium, de boa qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; produto separado com matéria prima sã e limpa, isento de umidade, parasitas e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UN	4200	3,85	16.170,00
0069	0054	Milho verde enlatado em conserva - Com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Ausência de sujidades corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 280g de peso líquido do produto e 170g drenado.	UN	500	3,59	1.795,00
0070	0073	Mistura em Pó para preparo de bolo - Com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, gordura vegetal, sal refinado, fermento químico, sabores variados. Embalagem plástica contendo 400grs.	UN	166	8,55	1.419,30
0071	0055	Óleo de Soja - Óleo de soja refinado. Ausência de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente, atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 900ml do produto. Qualidade similar ou superior a Corcovado, ABC ou Liza.	UN	2620	6,39	16.741,80



0072	0056	Orégano - Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.	UN	260	5,00	1.300,00
0073	0060	Pão de Forma Fatiado - Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade. O pão de forma deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente e atóxica. Deverá conter Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas é proibido o uso de caixas de madeira e caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes, transparentes (polietileno/polipropileno) e	UN	1200	10,45	12.540,00



		atóxicas. Peso líquido médio de 400g do produto.				
0074	0065	Picolé ao Leite - O picolé ao leite, partir de uma base cremosa; Leite integral – A base do picolé, Creme de leite – para uma textura mais aveludada, Açúcar, Leite em pó e estabilizantes naturais: textura uniforme e evitam a formação de cristais de gelo. O picolé ao leite deve ser transportado em caminhões refrigerados, garantindo que a temperatura seja mantida para evitar derretimento, protegido em embalagens individuais, que evitam a contaminação e preservam sua textura e sabor. Ao abrir o picolé ao leite, ele deve estar firme, sem sinais de derretimento ou cristais de gelo na superfície.	UN	8000	2,21	17.680,00
0075	0062	Picolé de Frutas - Picolé à base de água, fruta ou polpa de fruta e açúcar. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, cor, sabor, textura, aroma característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. Embalagens íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmem ao produto a proteção necessária. Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UN	15000	2,87	43.050,00



0076	0071	Pirulito - Pirulito mastigável pirulito; sabor: iogurte; características adicionais: mastigável; caixa com 50 unidades; 560 gramas.	UN	320	15,16	4.851,20
0077	0096	Pirulito de Coração - Pirulito; sabor: morango; características adicionais: formato de coração. Pacote com 50 unidades; 500 gramas.	UN	200	11,85	2.370,00
0078	0069	Pó de café - Café (500g) café - 500grs café torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: marcas de referência: café PILÃO, TOKO, TRÊS CORAÇÕES ou equivalente. Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agtron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; 4. Cafeína em 0,7% no mínimo; 5. Extrato etéreo em 8,0%; no mínimo. Características organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; 3. Amargor moderado; 4. Sabor característico e	UN	7178	28,58	205.147,24



		equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente encorpado; 8. Qualidade global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom.				
0079	0074	Refrigerante Cola 2 Litros - Refrigerante cola (2l) refrigerante; material: água gasosa/xarope; sabor: cola; características adicionais: com adição de limão; garrafa com 2 litros.	UN	610	9,64	5.880,40
0080	0070	Requeijão - Requeijão (420g) requeijão cremoso: leite desnatado, creme de leite, acidulante, ácido; tipo: cremoso tradicional; conservação: 1 a 10°C; Peso: 420 gramas; tipo embalagem: pote plástico;	UN	115	9,18	1.055,70
0081	0057	Sal refinado - Com embalagem íntegra, resistente, atóxica e com a rotulagem conforme legislação vigente. Iodado; extraído de fontes naturais; apresentando cristais homogêneos, de coloração uniforme branca e granulometria fina. Ausência de umidade, avarias, sujidades e corpos estranhos. De aspecto característico do produto. Peso 1 Quilo.	UN	810	1,92	1.555,20
0082	0095	Sorvete - Balde de sorvete 10lt sorvete - base leite; sabor: variado; forma apresentação: massa / cremosa temperatura conservação: 15° c; balde com 10 litros.	UN	200	103,43	20.686,00
0083	0075	Suco 1 Litro - Suco em caixa, com tampa rosqueável. Feito com polpa	UN	500	6,08	3.040,00



		de fruta, água, açúcar, stevia e sem conservantes. 1 Litro.				
0084	0058	Suco Concentrado - Concentrado líquido para suco, o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: polpa integral, conservantes INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, corante natural beta caroteno, aroma natural. Diluição mínima: 6 partes de água para 1 parte de concentrado líquido. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido da embalagem 1L do produto. Sabores do suco deverá ser apenas Caju e Uva.	UN	200	5,20	1.040,00
0085	0059	Trigo para quibe - Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500 (quinhentos) gramas.	UN	200	5,25	1.050,00
0086	0063	Vinagre de Maça - Embalagem íntegra e resistente, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Ácidez.4,0%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de	UN	460	3,97	1.826,20

		sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Embalagem com peso líquido de 750ml do produto.				
VALOR TOTAL R\$					1.296.904,39	

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 por igual período na forma do artigo 84 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. A Ata de Registro de Preços 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– 2025, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2026.

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.

Página **56** de **95**

Indicação de marcas ou modelos:

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação das marcas, características ou modelos, de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares, incluídas no descritivo de cada item, conforme cláusula 1.1.

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 dos alimentos.

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 CONTRATUAL**Condições de Entrega**

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 10 (dez) dias, contados da Autorização de Fornecimento, sob demanda da unidade, de forma parcelada

Página **57** de **95**

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

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

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 consequências 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 conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) 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 anotará 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 inexecução 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 aprazadas, 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

Renato de Oliveira Andolfo | 4739

Robson de Oliveira Gaspar | 527

Cláudia de Paiva Teixeira | 5434

Júlia Luísa Ferreira da Costa Xavier | 2355

6. Gestor

Juan Lobato da Rocha | 5410

Marjorie Claro Cabido | 5423

Cristina Barbosa Toledo Neiva | 5510

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari | 611

Marco Aurélio Salgado Pires | 5424

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, pelo (a) 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 05 (cinco) 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 10 (dez) 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)
<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>; Página 63 de 95

 Telefone: 0800 573 1575

 E-mail: gabinete.pirauba@gmail.com | Prefeitura.pirauba@hotmail.com

 Rua Opemá, 610 - Centro - CEP: 36.170-000 - Piraúba - MG

- 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 Econômico-Financeira

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

Qualificação Técnica

8.25. 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

Página 65 de 95

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.

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

8.25.2. 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\$ 1.296.904,39 (um milhão, duzentos e noventa e seis mil, novecentos e noventa e quatro reais e trinta e nove 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, 15 de abril de 2025.

Juan Lobato da Rocha
Secretário Municipal de Administração

Marjorie Claro Cabido
Secretária Municipal de Assistência Social

Cristina Barbosa Toledo Neiva
Secretária Municipal de Saúde

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretária Municipal de Educação

Marco Aurélio Salgado Pires
Secretário Municipal de Obras, Estradas, Trânsito e Transporte

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

PROCESSO Nº 056/2025

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

- 1.1.A aquisição de gêneros alimentícios pelo Município de Piraúba se mostra necessária e plenamente justificada diante das demandas apresentadas pelas áreas da Educação, Assistência Social, Saúde, Administração e Obras. Trata-se de uma medida que visa assegurar o atendimento adequado à população e o pleno funcionamento dos serviços públicos essenciais.
- 1.1.1. Na área da Educação, a oferta de alimentação aos alunos é parte integrante do processo de ensino, sendo fundamental para garantir melhores condições de aprendizado, desenvolvimento e permanência dos estudantes na escola. No campo da Assistência Social, a distribuição de alimentos é um instrumento essencial para atender famílias em situação de vulnerabilidade, promovendo inclusão e proteção social de forma digna e efetiva.
- 1.1.2. Na Saúde, a oferta de alimentação adequada é indispensável para o atendimento, bem como para o suporte às equipes que atuam em regime de plantão ou enfrentam jornadas prolongadas em unidades de atendimento. No setor de Administração e Obras, a provisão de gêneros alimentícios se justifica pelo apoio necessário às equipes que executam atividades externas, operacionais ou que exigem permanência prolongada em campo, garantindo condições adequadas de trabalho e continuidade das ações públicas.
- 1.2.A aquisição desses produtos contribui diretamente para a efetivação dos direitos sociais, fortalece as políticas públicas locais e assegura a prestação de serviços com eficiência, qualidade e respeito à dignidade da população. Assim, a medida atende ao interesse público e se alinha às diretrizes que regem a gestão pública responsável, transparente e comprometida com o bem-estar coletivo.

II – UNIDADE REQUISITANTE:

Setor Requisitante (Unidade Setor Departamento):	Responsável
Secretaria Municipal de Administração	Juan Lobato da Rocha
Secretário Municipal de Saúde	Cristina Barbosa Toledo Neiva
Secretário Municipal de Assistência Social	Marjorie Claro Cabido

 Telefone: 0800 573 1575

 E-mail: gabinete.pirauba@gmail.com | Prefeitura.pirauba@hotmail.com

 Rua Opemá, 610 – Centro – CEP: 36.170-000 – Piraúba – MG

Secretária Municipal de Educação	Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari
Secretário Municipal de Obras, Estradas, Trânsito e Transporte	Marco Aurélio Salgado Pires

III – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

ITEM	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.
0001	0066	Achocolatado em pó - Achocolatado em pó solúvel, embalagem 700gr. Ingredientes: açúcar, maltodextrina, cacau em pó, vitaminas (E, C, B1, B2, B6, B9, B12), minerais (ferro, zinco e selênio) emulsificante lecitina de soja, e aromatizantes.	UN	50
0002	0068	Açúcar Cristal - Açúcar cristal 5kg açúcar: tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de cana-de-açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca. Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 kg. Na embalagem deverá constar a data de fabricação, data de validade e número do lote do produto. Referência de marcas: qualidade equivalente ou superior a LAÇÚCAR, MASTERÇÚCAR OU DELTA.	UN	2215
0003	0001	Adoçante - adoçante 65 ml, líquido, 100% natural. Ingredientes: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Referência: similar ou superior ao Línea.	UN	60
0004	0093	Água Mineral - Galão contendo 10 litros.	UN	50
0005	0004	Amendoim Cru - Amendoim sem casca, com pele e inteiro. Grupo descascado, classe miúdo, subclasse vermelha, tipo 1. Ausência de sinais de umidade. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor característico do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá conter 500g de peso líquido do produto.	UN	50
0006	0003	Amendoim Torrado sem Casca - Amendoim sem casca, sem pele, torrado e inteiro. Ausência de sinais de umidade. Deve apresentar cor, aroma, textura e sabor característico do produto. O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deverá conter 500g de peso líquido do produto.	UN	190



0007	0002	Amido de Milho - Produto amiláceo extraído do milho, com cor, aroma, textura e sabor próprios. Contendo <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zea mays</i> . Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Ausência de sinais de umidade. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.	UN	225
0008	0005	Arroz Longo Fino - Arroz tipo agulhinha. Não será aceito parboilizado. Produto de qualidade e íntegro. Tipo 1, longo, fino, polido, grãos inteiros. Não devem apresentar umidade. Devem ter cor (branca), aroma, sabor e textura característicos. Rendimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem primária transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e resistente. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. A embalagem primária deverá conter 5kg de peso líquido do produto. Similar a Codisul, Gladiador.	UN	2010
0009	0006	Aveia Fina - De preparo instantâneo, de primeira qualidade, em flocos finos, isenta de umidade, sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária resistente (polietileno/polipropileno), atóxica e hermeticamente fechada e embalagem secundária a critério do fornecedor. Composição: aveia em flocos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas sanitárias adequadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 165g.	UN	100
0010	0008	Azeite de Oliva - Azeite de oliva extra virgem 100% puro, nível de acidez máxima de 0,8%. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Isento de ranço. Devem ser isento de sujidade, avaria e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênicas-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica (vidro). A embalagem deverá conter 500ml de peso líquido do produto.	UN	156
0011	0091	Azeitona com caroço - Em conserva, com caroço. A rotulagem deverá ser conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente,	UN	5



		íntegra e atóxica. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem com peso líquido de 02 quilos do produto.		
0012	0090	Azeitona sem caroço - Em conserva, sem caroço. A rotulagem deverá ser conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem com peso líquido de 2 quilos do produto.	UN	5
0013	0007	Azeitona Verde - Em conserva, sem caroço e picado. A rotulagem deverá ser conforme legislação vigente. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Embalagem com peso líquido de 120 gramas do produto.	UN	130
0014	0072	Bala - Bala (700g) bala tipo: mastigável; sabor: iogurte pacote com 700 gramas.	UN	140
0015	0163	Barra Nutricional - Barra nutricional composição básica: de flocos de cereais, ingredientes adicionais: chocolate; embalagem 24 unidades cada uma com 22 gramas.	Cx	250
0016	0092	Batata Palha 150Gramas - Batata palha (150g) batata palha: tipo extrafina, de boa qualidade, com teor reduzido de gordura. Sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem de no mínimo 150g. Referência de marcas: qualidade equivalente ou superior a VISCONTI, CROQUES OU CHINEZINHO.	UN	100
0017	0009	Batata palha 1KG - Crocante, de primeira qualidade. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor (amarelada), aroma, sabor e textura característicos. Serão rejeitados produtos com odor rançoso e queimado. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1kg do produto.	UN	190
0018	0010	Bebida Láctea sabor Coco - Bebida láctea fermentada com polpa de fruta em embalagem, primária, plástica (polietileno), resistente e	UN	3000



		atóxica. Contendo leite, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, estabilizante, conservante, espessante, acidulante, aromatizante, corante, sabor coco. Produto isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura refrigeração 1°C a 10°C. Embalagem com peso líquido de 110ml do produto.		
0019	0011	Bebida Láctea sabor Morango - Bebida láctea fermentada com polpa de fruta em embalagem, primária, plástica (polietileno), resistente e atóxica. Contendo leite, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, estabilizante, conservante, espessante, acidulante, aromatizante, corante, sabor morango. Produto isento de avarias, corpos estranhos e sujidades. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Temperatura refrigeração 1°C a 10°C. Embalagem com peso líquido de 110ml do produto.	UN	3000
0020	0014	Biscoito Cream Cracker Integral - Contendo zero gramas de gorduras trans. Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar, extrato de malte, sal, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (ins 223) e protease (ins 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Devese ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de no mínimo 350 gramas de peso líquido do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Qualidade similar ou superior a Marilan, Renata ou Vitarella.	UN	240
0021	0013	Biscoito Doce tipo Maisena - Tipo Maisena. Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), amido de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (INS 503ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii),	UN	2790

Telefone: 0800 573 1575

E-mail: gabinete.pirauba@gmail.com | Prefeitura.pirauba@hotmail.com

Rua Opemá, 610 - Centro - CEP: 36.170-000 - Piraúba - MG



		acidulante ácido láctico (INS 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223), aromatizante, corante natural caramelo (INS 150a), melhorador de farinha protease (INS 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Pacote primário com peso líquido mínimo de 350g do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Qualidade similar ou superior a Marilan, Renata ou Vitarella.		
0022	0012	Biscoito salgado tipo cream cracker - Tipo Cream Cracker. Contendo zero gramas de gorduras trans. Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, extrato de malte, sal, açúcar, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii), acidulante ácido láctico (INS 270), emulsificante lecitina de soja (INS 322), aromatizante, melhoradores de farinha metabissulfito de sódio (INS 223) e protease (INS 1101i). O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária de no mínimo 350 gramas de peso líquido do produto e 3 conjuntos de embalagens internas. Qualidade similar ou superior a Marilan, Renata ou Vitarella.	UN	3090
0023	0076	Biscoito Sequilhos - Não contendo glúten, lactose, soja, adição de leite e derivados. Ingredientes: amido de milho e/ou mandioca, açúcar, gordura vegetal de palma, ovos, sal, emulsificante e aromatizante. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente contendo 320 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho.	UN	230
0024	0015	Biscoito Tipo Rosquinha ao Coco - Tipo rosquinha sabor coco. Composição: farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, extrato	UN	1090

Telefone: 0800 573 1575

E-mail: gabinete.pirauba@gmail.com | Prefeitura.pirauba@hotmail.com

Rua Opemá, 610 - Centro - CEP: 36.170-000 - Piraúba - MG



		de malte, creme de milho (Streptomyces Viridochromogenes e/ou Bacillus Thuringiensis e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea Mays), sal, fermento químico (bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e estabilizante diacetil tartarato de mono e diglicerídeos. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Pacote primário com peso líquido de 330g.		
0025	0016	Biscoito Tipo Rosquinha ao Leite - Produto de qualidade e íntegro. Tipo rosquinha sabor leite. Composição: farinha de trigo Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, extrato de malte, creme de milho (Streptomyces Viridochromogenes e/ou Bacillus Thuringiensis e/ou Agrobacterium Tumefaciens e/ou Zea Mays), sal, fermento químico (bicarbonato de amônia, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e estabilizante diacetil tartarato de mono e diglicerídeos. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária íntegra, resistente e atóxica. Deve-se ter aspecto fresco, crocante. Não deve estar quebrado ou esfarelado. Não deve apresentar sinais de umidade. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Devem ser isentos de sujidades, avarias e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Pacote primário com peso líquido de 330g.	UN	840
0026	0061	Bombom - Ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, vitaminas B1, B2 e B3 e zinco, permeado de soro de leite em pó, amendoim, cacau em pó, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, castanha-de-caju, óleo vegetal, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Pacote de bombom contendo 48 unidades. Cada unidade com peso líquido de 20g. Peso total do pacote 1kg.	UN	300
0027	0094	Bombom de chocolate branco - Bombom (1kg) cobertura: chocolate branco; recheio: com recheio; sabor: chocolate; característica adicional: sem adição de conservantes; pacote com 1 kg.	UN	200



0028	0017	Bombom Diet - Chocolate sem adição de açúcar. Composição: leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura anidra de leite, edulcorante maltitol, emulsificante lecitina de soja e poliglicol, polirricinoleato e aromatizante. Embalagem com peso líquido de 25g do produto.	UN	50
0029	0018	Cacau em pó - Cacau em pó 100%. Embalagem 200g.	UN	400
0030	0022	Canela em Casca - Canela em casca 100%. Produto íntegro com coloração pardo-amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor, textura e sabor próprios, livre de umidade, sujidades e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Peso líquido pacote de 8g do produto.	UN	110
0031	0023	Canela em Pó - Canela-da-China em pó. Produto com textura fina e homogênea, com coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto, aroma, cor e sabor próprios, livre de umidade, sujidades e corpos estranhos. Validade mínima de 12 meses. Data de fabricação não superior a 30 dias da data da entrega. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Peso líquido pacote de 8g do produto.	UN	110
0032	0024	Canjica Branca - Grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca. Tipo 1. Embalagem primária atóxica, íntegra e resistente. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.	UN	250
0033	0025	Canjiquinha - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1. Embalagem primária íntegra, atóxica e resistente. Milho com granulometria grossa. Espécie doadora dos genes: Agrobacterium tumefaciens, Bacillus thuringiensis, Streptomyces vidrochromogenes. Deve ser isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Devem ter cor, aroma, sabor e textura característicos. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 500g do produto.	UN	550
0034	0170	Canudo para recheio - Canudinho para recheio medindo no mínimo 7 (sete) centímetros; massa folhada; devendo estar crocante e leve, pacote contendo 50 unidades; 250 gramas.	Cx	100
0035	0026	Catchup - Ingredientes: água, tomate, açúcar, vinagre, sal, xarope de glicose de milho, espessantes carboximetilcelulose sódica e goma xantana, acidulante ácido cítrico, conservador ácido sórbico e aromatizante. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias.	UN	30



		Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Peso líquido de 390g do produto.		
0036	0019	Chocolate granulado - Coloração marrom escura uniforme. Composição: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, amido de milho, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, sal, glaceante talco, xarope de glicose, conservante sorbato. Embalagem inviolada, livre de umidade, avarias e corpos estranhos. Embalagem de 150 gramas.	UN	105
0037	0027	Coco Ralado - Coco em flocos úmido e adoçado. Produto de boa qualidade, com sabor, cor (branca), odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, atóxica e resistente. Isenta de corpos estranhos, avarias e sujidades. Composição: Amêndoa De Coco, Açúcar, Sal, Umectante INS 1520 E Conservante INS 223. Embalagem com peso líquido de 100g do produto.	UN	250
0038	0021	Cravo-da-Índia - Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado. Sem sinais de umidade, sujidades e corpos estranhos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 5g.	UN	230
0039	0166	Creme de Avelã com Chocolate - Creme de Avelã com Chocolate, contendo duas cores (Avelã e chocolate), embalagem unitária deverá conter 10 (dez) gramas; Caixa contendo 48 unidades (480 gramas no total).	Cx	200
0040	0020	Creme de Leite - Composição: creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizante goma alfarroba, goma guar, carboximetilcelulose sódica, carragena, estabilizantes citrato de sódio e fosfato dissódico. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com peso líquido de 200 gramas do produto.	UN	350
0041	0028	Doce de Leite Cremoso - Com embalagem íntegra. Doce de leite tradicional, com consistência pastosa, com cor, sabor e aroma característicos do produto. Isento de avarias, corpos estranhos e	UN	220



		sujidades. Embalagem íntegra, sem sinais de ferrugem, amassado. Ingredientes: leite integral, açúcar cristal, xarope de glicose de milho, regulador de acidez/bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de potássio. Embalagem com peso líquido de 800g de produto.		
0042	0029	Extrato de Tomate - Produto resultante da polpa de tomate maduro, sem peles e sem sementes. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Composição: tomate, açúcar e sal. Deve apresentar aspecto de massa mole, cor vermelha, cheiro e odor próprios, devendo ser isento de fermentação e não indicar processos defeituosos. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 360 gramas.	UN	2000
0043	0067	Farinha de Mandioca - Farinha de mandioca 500 gramas; farinha de mandioca: branca, tipo 1, fina, crua, seca. Coloração, sabor e odor específico do produto. Embalagem primária resistente, plástica, atóxica, livre de parasitas, mofo e sem presença de sujidades. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote de 500 gramas. Referência de marcas: qualidade equivalente ou superior a PEREIRA, ROCHA OU YOKI.	UN	10
0044	0030	Farinha de milho flocada amarela - Produto de primeira qualidade. Deve apresentar cor, sabor, odor, textura característicos do produto. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de com peso líquido de 500g.	UN	200
0045	0031	Farinha de Trigo sem fermento - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de odor rançoso ou característico de fermentação, corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor e textura característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 1 quilo do produto.	UN	350
0046	0032	Feijão Cariquinha - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores	UN	250



		estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.		
0047	0033	Feijão Preto - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente (polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.	UN	500
0048	0034	Feijão Vermelho - Aspecto fresco. Tipo 1, in natura, limpo e seco, em perfeito estado de maturação, mínimo de 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Isento de umidade, fermentação, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas à saúde, sujidades, avarias e corpos estranhos. Cocção uniforme, em panela de pressão, por no máximo quarenta e cinco minutos, sem remolho. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente, atóxica e transparente	UN	4000

		(polietileno/polipropileno), íntegra e conter 1kg de peso líquido do produto.		
0049	0035	Fermento Químico em Pó - Fermento em pó contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Não devem apresentar umidade. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. A embalagem deve ser resistente, atóxica, íntegra e conter 250g de peso líquido do produto.	UN	270
0050	0036	Fubá de Milho - Íntegro e aspecto fresco. Granulometria fina e homogênea, de cor amarela, com cheiro, cor, sabor e textura característicos. Isento de umidade, sujidades, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA). O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas, (proibido caixa de madeira); usar caixa plástica vazada e higienizada. A embalagem deve ser resistente e transparente (polietileno/polipropileno) íntegra, atóxica e conter 1kg de peso líquido do produto.	UN	500
0051	0037	Iogurte diet - Leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, preparado de morango (morango em pedaços, água, amido modificado, aroma natural de morango, corante natural carmim, conservante sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame e espessantes goma xantana e goma guar), leite em pó desnatado, amido modificado, concentrado proteico de leite, gelatina e fermentos lácteos. Específico para dietas com restrição de açúcar. Embalagem 170g.	UN	50
0052	0041	Leite Condensado - Composição: leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar e lactose. O produto deverá estar acondicionado em lata ou embalagem tetrapak. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem íntegra, isenta de ferrugens, estufamento e amassados. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem de 395 (trezentos e noventa e cinco) gramas.	UN	630



0053	0042	Leite de coco - Estabilizante INS 460i, espessante INS 466, conservantes INS 211, INS 223 e acidulante INS 330. Embalagem contendo 200 ml de peso líquido do produto. Embalagem de vidro, íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente.	UN	200
0054	0043	Leite de Soja sem Sabor - Água, grãos de soja, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (E, B6, A, ácido fólico, D e B12), aromatizante, estabilizantes: citrato de sódio, goma gelana e goma xantana, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sucralose. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com 1L de peso líquido do produto.	UN	1200
0055	0038	Leite em pó integral - Instantâneo, de origem animal. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). Embalagem com 400g de peso líquido do produto.	UN	2000
0056	0040	Leite UHT Líquido 0% Lactose - Leite líquido, enzima lactase, estabilizante citrato de sódio e mistura de estabilizantes para leite UHT (tripolifosfato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e fosfato monossódico). Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.	UN	13000



0057	0039	Leite UHT Líquido Integral - Composição: leite integral e estabilizantes. Homogeneizado, que tenha recebido tratamento térmico especial UHT (Ultra High Temperature). Embalagem tetrapak resistente, atóxica e íntegra. Ausência de amassados, estufados, aberturas e umidade. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. Ausência de sujidade, avarias e corpos estranhos. Rotulagem conforme legislação vigente. Deve apresentar Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) e Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/MAPA) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico-sanitárias adequadas, é proibido o uso de caixas de madeira. Embalagem com 1L de peso líquido do produto.	UN	91510
0058	0044	Louro em Folha Seca - Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.	UN	240
0059	0045	Macarrão Caracol com Ovos - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	300
0060	0046	Macarrão Padre Nosso com Ovos - Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	300
0061	0048	Macarrão Parafuso de Sêmola - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	600



0062	0050	Macarrão Penne com Ovos - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes cúrcuma e beta caroteno. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	600
0063	0047	Macarrão Tipo Espaguete nº 08 com Ovos - Macarrão espaguete, nº 08. Composição: Sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	400
0064	0049	Macarrão Tipo Parafuso com Ovos - Composição: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum. Produto de qualidade, isento de umidade, corpos estranhos, avarias e sujidades. Embalagem resistente, atóxica e íntegra. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 500g de produto.	UN	1200
0065	0064	Maionese - 01kg maionese tipo molho industrializado, emulsão cremosa à base de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, estabilizantes, conservantes, corantes, aromatizantes e antioxidantes. Sem glúten e sem gordura trans. Embalagem sachê de 1kg.	UN	10
0066	0052	Manteiga - Creme de leite e sal (cloreto de sódio). Pote 500g.	UN	700
0067	0051	Margarina vegetal - Sem gordura trans - de consistência cremosa. Composição: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina "A" por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidantes: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e EDTA (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (INS 160ai) e corantes naturais: de urucum (INS 160b) e cúrcuma (INS 100). Não deve apresentar odor rançoso; cor, aroma, textura, sabor característico o produto. Embalagem primária resistente, íntegra e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Temperatura de refrigeração de 2°C a 16°C. Embalagem com peso líquido de 500mg do produto.	UN	3500



0068	0053	Milho de Pipoca Premium - Milho de pipoca Premium, de boa qualidade, grupo duro, classe amarela, tipo 1; produto separado com matéria prima sã e limpa, isento de umidade, parasitas e corpos estranhos. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	UN	4200
0069	0054	Milho verde enlatado em conserva - Com aspecto fresco, cheiro, sabor, cor e aroma característicos do produto. Ausência de sujidades corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem com 280g de peso líquido do produto e 170g drenado.	UN	500
0070	0073	Mistura em Pó para preparo de bolo - Com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo de soja, gordura vegetal, sal refinado, fermento químico, sabores variados. Embalagem plástica contendo 400grs.	UN	166
0071	0055	Óleo de Soja - Óleo de soja refinado. Ausência de sujidades, corpos estranhos e avarias. Embalagem íntegra, resistente, atóxica. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 900ml do produto. Qualidade similar ou superior a Corcovado, ABC ou Liza.	UN	2620
0072	0056	Orégano - Com folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Aspecto fresco, ausente de umidade. Ausência de corpos estranhos, sujidades e avarias. Cor, sabor, odor característicos do produto. Embalagem íntegra, resistente e atóxica. Aspecto da folha ovalada, seca, de cor verde pardacenta. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem com peso líquido de 5g do produto.	UN	260
0073	0060	Pão de Forma Fatiado - Com aspecto fresco, macio, cor, aroma, textura e sabor típicos do produto. Não deve apresentar umidade. O pão de forma deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado em formato quadricular. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. Deve ser isento de sujidades, avarias e corpos estranhos. A embalagem primária deve ser íntegra, resistente e atóxica. Deverá conter Certificação Sanitária emitida por órgão ou entidade responsável pelo alvará sanitário (Vigilância Sanitária/locais ou estaduais) ou Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF). O produto deverá ser transportado em condições higiênico sanitárias adequadas é proibido o uso de caixas de madeira, caso sejam solicitadas embalagens, estas deverão ser resistentes,	UN	1200



		transparentes (polietileno/polipropileno) e atóxicas. Peso líquido médio de 400g do produto.		
0074	0065	Picolé ao Leite - O picolé ao leite, partir de uma base cremosa; Leite integral – A base do picolé, Creme de leite – para uma textura mais aveludada, Açúcar, Leite em pó e estabilizantes naturais: textura uniforme e evitam a formação de cristais de gelo. O picolé ao leite deve ser transportado em caminhões refrigerados, garantindo que a temperatura seja mantida para evitar derretimento, protegido em embalagens individuais, que evitam a contaminação e preservam sua textura e sabor. Ao abrir o picolé ao leite, ele deve estar firme, sem sinais de derretimento ou cristais de gelo na superfície.	UN	8000
0075	0062	Picolé de Frutas - Picolé à base de água, fruta ou polpa de fruta e açúcar. Deverão apresentar-se sem cristais de gelo, congelados, homogêneos, cor, sabor, textura, aroma característicos do produto. Deverão ser suportados por haste de material atóxico, embalados individualmente pesando aproximadamente 60 gramas cada. Embalagens íntegras, atóxicas, próprias para alimentos e adequadas às condições de transporte e armazenamento que confirmam ao produto a proteção necessária. Rotulagem conforme legislação vigente. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UN	15000
0076	0071	Pirulito - Pirulito mastigável pirulito; sabor: iogurte; características adicionais: mastigável; caixa com 50 unidades; 560 gramas.	UN	320
0077	0096	Pirulito de Coração - Pirulito; sabor: morango; características adicionais: formato de coração. Pacote com 50 unidades; 500 gramas.	UN	200
0078	0069	Pó de café - Café (500g) café - 500grs café torrado e moído do tipo superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: marcas de referência: café PILÃO, TOKO, TRÊS CORAÇÕES ou equivalente. Espécie: café superior nota de qg >=6,0 e >=7,2 bebida (sabor): do tipo intenso, bebida dura para melhor; embalagem: tipo alto vácuo ou vácuo puro em pacotes de 500 gramas, material reciclável; aspecto: grãos de café dos tipos igual ou superior a 6, da COB classificação; características físicas: grãos torrados e moídos, como ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de disco agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo médio moderadamente escuro e médio claro; características químicas (exigidas para cada g/100g): 1. Umidade em 5% no máximo; 2. Resíduo mineral fixo em 5% no máximo; 3. Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico	UN	7178

		a 10% v/v em 1,0% no máximo; 4. Cafeína em 0,7% no mínimo; 5. Extrato etéreo em 8,0%; no mínimo. Características organolépticas: 1. Aroma característico; 2. Acidez baixa a moderada; 3. Amargor moderado; 4. Sabor característico e equilibrado; 5. Livres de sabor fermentado, mofado e de terra; 6. Baixa adstringência; 7. Razoavelmente encorpado; 8. Qualidade global maior que 6,00 pontos da escala sensorial, de bom a muito bom.		
0079	0074	Refrigerante Cola 2 Litros - Refrigerante cola (2l) refrigerante; material: água gasosa/xarope; sabor: cola; características adicionais: com adição de limão; garrafa com 2 litros.	UN	610
0080	0070	Requeijão - Requeijão (420g) requeijão cremoso: leite desnatado, creme de leite, acidulante, ácido; tipo: cremoso tradicional; conservação: 1 a 10°C; Peso: 420 gramas; tipo embalagem: pote plástico;	UN	115
0081	0057	Sal refinado - Com embalagem íntegra, resistente, atóxica e com a rotulagem conforme legislação vigente. Iodado; extraído de fontes naturais; apresentando cristais homogêneos, de coloração uniforme branca e granulometria fina. Ausência de umidade, avarias, sujidades e corpos estranhos. De aspecto característico do produto. Peso 1 Quilo.	UN	810
0082	0095	Sorvete - Balde de sorvete 10lt sorvete - base leite; sabor: variado; forma apresentação: massa / cremosa temperatura conservação: 15° c; balde com 10 litros.	UN	200
0083	0075	Suco 1 Litro - Suco em caixa, com tampa rosqueável. Feito com polpa de fruta, água, açúcar, stevia e sem conservantes. 1 Litro.	UN	500
0084	0058	Suco Concentrado - Concentrado líquido para suco, o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: polpa integral, conservantes INS 211 E INS 223, acidulante INS 330, corante natural beta caroteno, aroma natural. Diluição mínima: 6 partes de água para 1 parte de concentrado líquido. Com cor, aroma, sabor e textura característicos. O produto deverá estar acondicionado em garrafas plásticas atóxicas, resistentes, hermeticamente fechado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Peso líquido da embalagem 1L do produto. Sabores do suco deverá ser apenas Caju e Uva.	UN	200

0085	0059	Trigo para quibe - Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, atóxica e limpa. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500 (quinhentos) gramas.	UN	200
0086	0063	Vinagre de Maça - Embalagem íntegra e resistente, com rotulagem conforme legislação vigente. Composição: Fermentado acético de maçã, água e conservante INS224. Acidez.4,0%. Deverá estar isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais. Embalagem com peso líquido de 750ml do produto.	UN	460

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

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

V – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

5.1. O FISCAL DE CONTRATO deverá realizar a verificação da qualidade das mercadorias em conjunto com o representante da CONTRATADA, para constatar qualquer divergência entre a mercadoria prevista e o entregue. É dever, da CONTRATADA, oferecer a mercadoria de acordo com as especificações dos itens descritos no termo de referência em anexo à parte requisitória.

VI – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

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

6.1.1. Inexiste histórico das contratações em virtude das modificações ocorridas nos objetos e nas especificações de gramatura das aquisições.

VII – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

7.1. O valor estimado preliminar da contratação é de R\$ 1.3000.000,00 (um milhão e trezentos 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-2025, considerando sua futura publicação e validade prevista apenas para o ano de 2026.

XI – BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO:

11.1. A aquisição de gêneros alimentícios pelo Município de Piraúba é uma medida necessária e plenamente justificada diante das demandas apresentadas pelas áreas da Educação, Assistência Social, Saúde, Administração e Obras. Trata-se de uma ação essencial para assegurar o atendimento adequado à população e o pleno funcionamento dos serviços públicos, especialmente os de caráter essencial. No âmbito da Educação, a medida visa garantir a oferta de merenda escolar de qualidade aos alunos da rede municipal, contribuindo para a promoção da saúde, o bom desempenho escolar e a redução da evasão. Na Assistência Social, a aquisição de alimentos é fundamental para a composição de fornecimento de refeições a famílias em situação de vulnerabilidade, fortalecendo as políticas de segurança alimentar e inclusão social. Na área da Saúde, os gêneros alimentícios são indispensáveis para o atendimento de bem como para servidores em regime de plantão, contribuindo diretamente para a promoção da saúde e a recuperação nutricional. Já na Administração e na Secretaria de Obras, a oferta de alimentação garante melhores condições de trabalho aos servidores, especialmente em atividades externas, de longa duração ou em localidades afastadas, além de atender eventos institucionais, reuniões e capacitações. Assim, a presente aquisição visa não apenas suprir necessidades logísticas da gestão pública, mas também fortalecer políticas públicas fundamentais, garantindo dignidade, saúde e bem-estar à população de Piraúba-MG.

Página 86 de 95

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. Não se aplica devido à natureza da contratação pretendida.

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:

Renato de Oliveira Andolfo | 4739

Robson de Oliveira Gaspar | 527

Cláudia de Paiva Teixeira | 5434

Júlia Luísa Ferreira da Costa Xavier | 2355

Piraúba - MG, 06 de março de 2025.

Juan Lobato da Rocha
Secretário Municipal de Administração

ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços

PROCESSO Nº |2025
MODALIDADE Nº |2025

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 nº, 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 ou Aviso de Contratação Direta** 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	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Unidade	QUANT.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	Prazo de validade ou garantia
---------	---------------	---------------------------------	---------	--------	-----------------------	--------------------	-------------------------------

Telefone: 0800 573 1575

E-mail: gabinete.pirauba@gmail.com | Prefeitura.pirauba@hotmail.com

Rua Opemá, 610 - Centro - CEP: 36.170-000 - Piraúba - MG

TR		Modelo (se exigido no edital)					

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.

14. 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.

15. 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.

Página 89 de 95

 Telefone: 0800 573 1575

 E-mail: gabinete.pirauba@gmail.com | Prefeitura.pirauba@hotmail.com

 Rua Opemá, 610 - Centro - CEP: 36.170-000 - Piraúba - MG

- 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 observado o disposto no item **Erro! Fonte de referência não encontrada.**, 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.

16. 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;

17. 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.

Página **91** de **95**

- 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.

18. 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 poderá, 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;

Página **92** de **95**

- 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.

19. 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.

20. 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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº/20...

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº/20...

_____, 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:

Variação:

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

Local, data.

ASSINATURA