

**EDITAL****PROCESSO LICITATÓRIO N° 0001/2025****MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2025****REGISTRO DE PREÇOS N° 001/2025**

FORMA DE JULGAMENTO:	MENOR PREÇO POR ITEM
MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO
INICIO E FIM DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:	ÀS 08H00MIN, DO DIA 16/01/2025 , ATÉ ÀS 08H00MIN DO DIA 28/01/2025
ABERTURA DA PROPOSTA DE PREÇOS:	ÀS 08H30MIN DO DIA 28/01/2025
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:	IMEDIATAMENTE APÓS A CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS.
MODO DE DISPUTA:	ABERTO
LICITAÇÃO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS:	SIM
REFERÊNCIA DE TEMPO:	HORÁRIO DE BRASÍLIA-DF
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:	PORTAL: COMPRAS BR https://comprasbr.com.br/
ORÇAMENTO:	O ORÇAMENTO SERÁ SIGILOSO (ART. 24 DA LEI N° 14.133/21)
PRAZO DO LICITANTE P/ ASSINATURA DO CONTRATO * A contar do Ato Convocatório	05 (CINCO) DIAS ÚTEIS
PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO	01 (UM) ANO, CONTADO DA DATA DE ASSINATURA DA MESMA, PODENDO SER PRORROGADA POR IGUAL PERÍODO, NOS TERMOS DO ARTIGO 84, DA LEI FEDERAL N° 14.133/21.
PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO	ATE 31 DE DEZEMBRO DE 2025, CONTADOS DE SUA ASSINATURA, PODENDO SER ALTERADO, ADITADO, PRORROGADO E/OU EXTINTO, NOS TERMOS DO ART. 106 C/C ART. 107, DA LEI FEDERAL N° 14.133/21.
PRAZO PARA ENTREGA DO OBJETO * A contar do recebimento da Autorização de Serviço:	CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E MINUTA DE CONTRATO
INTERVALO MÍNIMO DE LANCE:	R\$ 1,00
CASAS DECIMAIS	DUAS CASAS APÓS A VÍRGULA (EX: R\$1,00)
<u>INTIMAÇÕES / COMUNICAÇÕES:</u>	AS INTIMAÇÕES DOS ATOS RELATIVOS AO PRESENTE PROCESSO LICITATÓRIO, INCLUSIVE DECORRENTE DO FUTURO CONTRATO ADMINISTRATIVO (OU EQUIVALENTE), SERÃO FEITAS ATRAVÉS DE PUBLICAÇÃO NO SITE: https://www.lajinha.mg.gov.br/licitacoes QUAISQUER DÚVIDAS, CONTATAR PELO TELEFONE (33) 3344-2423 / (33) 3344-2006 OU PELO



	E- MAIL: licitacao@lajinha.mg.gov.br
OBS.1: AS EMPRESAS E/OU REPRESENTANTES QUE TIVEREM INTERESSE EM PARTICIPAR DO CERTAME OBRIGAM-SE A ACOMPANHAR AS PUBLICAÇÕES REFERENTES AO PROCESSO NO SITE https://www.lajinha.mg.gov.br/licitacoes , BEM COMO AS PUBLICAÇÕES NO DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO, NO ENDEREÇO ELETRÔNICO https://www.lajinha.mg.gov.br/diario-eletronico , QUANDO FOR O CASO, COM VISTA A POSSÍVEIS ALTERAÇÕES E AVISOS.	
OBS.2: CASO O LICITANTE INFORME NA PLATAFORMA NOS CAMPOS "MARCA" E "MODELO" INFORMAÇÃO QUE MODIFIQUE O CONTEÚDO DO CAMPO "DESCRIÇÃO", "UNIDADE" E "QUANTIDADE" PREVALECEM ESTAS ("DESCRIÇÃO", "UNIDADE" E "QUANTIDADE") EM DETRIMENTO DAQUELA(S) ("MARCA" E "MODELO"). POR CONSEQUENTE, SERÁ TACITAMENTE COMPREENDIDO PELA ADMINISTRAÇÃO QUE A PROPOSTA ATENDE COMPLETAMENTE OS TERMOS DO EDITAL - NÃO PODENDO O LICITANTE ALEGAR TAIS QUESTÕES NA FASE DE EXECUÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (OU DO CONTRATO).	
OBS.3: NOS CASOS EM QUE A MARCA/MODELO/FABRICANTE FOREM DA PRÓPRIA LICITANTE, DEVERÃO SER UTILIZADAS AS EXPRESSÕES "MARCA PRÓPRIA", OU "MODELO PRÓPRIO", OU "FABRICAÇÃO PRÓPRIA", SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.	

O Município de Lajinha Estado de Minas Gerais, inscrito no CNPJ sob o nº 18.392.522/0001-41, com sede na Dr. Sidney Hubner França Camargo 69 "A", Bairro Centro, Lajinha/MG, CEP: 36.980-000, torna público que realizará licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021 e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital, sendo a sessão pública realizada na data e horário definidos no aviso/extrato do edital e informado acima no preâmbulo.

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

1 - DO OBJETO:

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gênero alimentício, para suprimento da demanda da alimentação escolar, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento ao ensino fundamental I e II, pré-escola, creches e EJA, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, conforme descrito no Termo de Referência e Anexos que integram este edital.

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

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

2 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

2.1 Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO os interessados que estiverem previamente credenciados na plataforma mencionada no preâmbulo e que não possuam impedimentos de participar de licitação e/ou contratar com o Poder Público.

2.2 Não poderão participar da licitação os interessados que se enquadrarem em qualquer caso de proibição na legislação vigente e neste edital, especialmente, em uma ou mais das situações a seguir:

2.2.1. Que, por qualquer motivo, tenham sido declaradas: *i. inidôneas* com punição de proibição de contratar com a Administração Pública Direta ou Indireta Federal, Estadual ou Municipal; *ii. pena de impedimento* de participação de licitação e/ou impedimento de contratar com este Município licitador enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a sua reabilitação;

2.2.2. Os mencionados no artigo 14 da Lei nº 14.133/21 ou com impedimentos constantes de legislação extravagante;

2.2.3. As pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.2.3.1 **NOTA EXPLICATIVA:** Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; considerando que a obra não é de grande porte; considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficientes para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital; e considerando que a admissão do consórcio na licitação poderá ocasionar dificuldades na gestão da obra, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em consórcio na presente PREGÃO ELETRÔNICO.

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

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados na plataforma de julgamento e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, a correção ou alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação ou até impedimento pela plataforma em participar da licitação.

3 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3 Sem prejuízo da obrigação de marcação em campo próprio da plataforma eletrônica, a proposta comercial apresentada será tacitamente considerada declarada que:

3.3.1 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;

3.3.2 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;

3.3.3 Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.3.4 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;

3.4 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.

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

3.5.1 A ausência de marcação em campo específico da plataforma eletrônica terá o condão de excluir o licitante de aplicação do tratamento diferenciado de que trata a LC 123/06, bem como a ausência da declaração do item 3.5 devidamente juntada com a proposta.

3.6 A falsidade da declaração no tocante ao enquadramento (ME/EPP ou equiparada) sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital, sem prejuízo das sanções criminais.

3.7 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo

3.8 licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.9 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.

3.10 Está vedada a utilização de "robôs" no presente processo eletrônico por comprometer a isonomia entre os participantes, nos termos do Acórdão nº 1.647/2010-TCU-Plenário.

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

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

4 - DOS BENEFÍCIOS PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS

4.1 - A obtenção dos benefícios aplicáveis às Microempresas - ME ou Empresas de Pequeno Porte - EPP, previstos nos Arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123/06, está condicionada àquelas 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 - EPP.

4.1.1 Nas contratações com prazo de vigência superior a 01 (um) ano, será considerado o valor anual do contrato para aplicação dos limites previstos.

4.1.2 Caso o licitante não esteja enquadrado como Microempresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP, perderá os benefícios obtidos e poderá sofrer as sanções previstas neste instrumento convocatório e na legislação vigente.

4.1.3 Ao firmar a declaração constante na plataforma para o enquadramento para obtenção dos benefícios em questão, o licitante declara simultaneamente que ainda não celebrou contratos nas condições estabelecidas na Lei nº 14.133/21, independentemente de transcrição, bem como, adesão aos termos do Anexo II deste Edital.

4.2 Conforme Art. 18-E § 3º da Lei Complementar nº 123/06, o Microempreendedor Individual- MEI é uma modalidade de Microempresa - ME.

4.3 Nos termos do Artigo 4º, da Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 009/2023, e em conformidade com os Incisos I e III, do Artigo 48, da Lei Complementar 123/2006, Alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e posteriores alterações, esta licitação terá item(ns) com valor(es) estimado(s) de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) e também acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme consta da Cotação de Preços de Referência apresentada pela



Diretoria Municipal de Administração e Planejamento Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Lajinha/MG, ficando os quantitativos do objeto desta licitação divididos da seguinte forma:

4.3.1 ITEM(NS) DE COTA PRINCIPAL: 68, 69, 70, 71, 72, 73 - correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do(s) Item(ns), sendo destinado(s) à ampla participação de todas as empresas do ramo pertinente classificadas de acordo com este edital, inclusive Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Equiparadas;

4.3.2 ITEM(NS) DE COTA RESERVADA: 06, 26, 55, 56, 57, 58 - correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do(s) Item(ns), sendo destinado(s) à participação exclusiva das Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Equiparadas, nos termos do Inciso III, do Artigo 48, da Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e posteriores alterações, SEDIADAS NA MICRORREGIÃO DE MANHUAÇU/MG, CONFORME ESTABELECIDO PELO IBGE E Decreto Municipal nº 009/2023 classificadas de acordo com este edital, sem prejuízo da sua participação na cota principal;

4.3.3 ITEM(NS) DE COTA EXCLUSIVA: Os demais itens (Exceto 06, 26, 55, 56, 57, 58, 68, 69, 70, 71, 72, 73) - correspondente a 100% (Cem por cento) da quantidade do Item do objeto, destinado(s) à participação exclusiva das Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Equiparadas, nos termos do Inciso I, do Artigo 48, da Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e posteriores alterações, SEDIADAS NA MICRORREGIÃO DE MANHUAÇU/MG, CONFORME ESTABELECIDO PELO IBGE E Decreto Municipal nº 009/2023, classificadas de acordo com este edital, sem prejuízo da sua participação na cota principal;

4.4 Caso não haja a participação de, pelo menos 03 (três) empresas enquadradas como Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Equiparadas, na forma estabelecida nos subitens 4.3.2 e 4.3.3, deste edital, os itens serão abertos para qualquer interessado, desde que classificada e que atendam aos requisitos deste edital, independentemente de enquadramento ou sede territorial, conforme estabelecido no Inciso II, do Artigo 49, da Lei Complementar 123/2006 e posteriores alterações;

4.5 A aplicação do tratamento diferenciado e simplificado para as Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Equiparadas, estabelecido nos subitens 4.3, 4.3.2 e 4.3.3 deste edital, justifica-se com objetivo de incentivar a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito LOCAL E REGIONAL, nos termos dos Artigos 170, Inciso IX e 179 da Constituição Federal, Artigo 47, da Lei Complementar nº 123/06, Lei Complementar nº 147/2014, Decreto Federal nº 8.538/2015 e Consulta nº 887.734, Sessão de 03/07/2013, do TCE/MG e Decreto Municipal nº 009/2023;

4.6 Justifica-se, ainda, o incentivo às Microempresas - ME, Empresas de Pequeno Porte - EPP e Equiparadas COM SEDE LOCAL E/OU REGIONAL, de forma a proporcionar políticas públicas de sustentabilidade, empreendedorismo, geração de renda e desenvolvimento econômico, voltados ao incentivo da atividade empresarial e melhora dos Índices de Desenvolvimento Econômico e Sociais.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.2. No momento da apresentação da proposta será exigida a comprovação do recolhimento de quantia a título de garantia de proposta como requisito de pré-habilitação, no valor correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado para contratação, referente aos respectivos itens cotados pelo proponente.

5.3. A garantia de proposta poderá ser prestada nas seguintes modalidades:

I Caução em dinheiro;

II demais modalidades da Lei 14.133/21.

5.4. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

5.5. Implicará em execução do valor integral da garantia da proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação, sem prejuízo as demais sanções cabíveis.

5.6. Se o licitante deixar de apresentar a garantia, ou a declaração de trata o anexo II, item 3.5 e item 4.1.4, configurar-se-á a ausência de requisito de participação, sua proposta será desclassificada e o licitante não poderá participar do certame.

5.7. A exigência estabelecida neste tópico encontra respaldo legal no Art. 58 da Lei Federal nº 14.133/2021 e visa garantir o cumprimento dos compromissos assumidos pelos licitantes durante a apresentação de suas propostas no certame.

5.8. Caso o licitante opte pela realização de caução em dinheiro a quantia deverá ser depositada na Conta Corrente em nome da Prefeitura Municipal de Lajinha/MG a ser informada pelo Setor de Finanças.

5.9. A apresentação da garantia deverá ser postada na plataforma eletrônica no momento de apresentação da proposta.

5.10. Deverá a declaração de que trata o anexo II, itens 3.5 e 4.1.4 do edital ser também postada na plataforma junto a proposta.

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

5.12. 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.

5.13. 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.

5.14. 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.

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

5.16. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Projeto Básico, 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.

5.17. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação, sendo que sua omissão na proposta será considerado tacitamente escrito tal prazo (60 dias).

5.18. Será desclassificada a proposta, cujo teor ou documentos que a acompanhem identifiquem o licitante.

5.19. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Órgão de Controle, bem como, diante da própria Administração.

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

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 no preâmbulo, no aviso e/ou extrato deste edital.

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

6.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante nos campos de cadastramento do portal (marca, descrição, fabricante, etc).

6.2.1.1. Nos casos em que a MARCA/MODELO/FABRICANTE forem da própria licitante, deverão ser utilizadas as expressões "MARCA PRÓPRIA", ou "MODELO PRÓPRIO", ou "FABRICAÇÃO PRÓPRIA", sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO.

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

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

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

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio *chat* para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, ressaltando, que a identificação antes do momento oportuno tem condão para sua exclusão/declassificação da licitação.

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

6.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

6.6.1. O intervalo mínimo de lances corresponde ao informado no preâmbulo.

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

6.7.1. Será desclassificada a proposta que não atender ao critério de julgamento definido no edital.

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

6.9. O licitante poderá, uma única vez, solicitar a exclusão do seu último lance no momento da disputa, no prazo de trinta segundo após o registro no sistema, na hipótese de lances apresentados de forma inconsistente ou por erro de digitação, cabendo ao Pregoeiro autorizar a exclusão ou indeferir a solicitação.

6.10. O modo de disputa adotado será o "aberto".

6.11. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos.

6.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (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. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

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

6.15. No caso de desconexão com o Agente de contratação, no decorrer da etapa competitiva do PREGÃO ELETRÔNICO, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o agente de contratação persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro horas) da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

6.18. Uma vez encerrada a etapa de lances, será verificado o 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 123/06.

6.18.1. Nessas condições, as propostas de Microempreendedores Individuais - MEI, Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP e/ou Equiparadas, 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.

6.18.2. 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.

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

6.18.4. 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.

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

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

6.20. 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.

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

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

6.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e constará na Ata de Encerramento que integrará aos autos do processo licitatório.

6.20.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (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.

6.20.4.1. A proposta adequada de que trata o subitem anterior compreende a apresentação de proposta conforme modelo do Anexo I, deste edital.

6.20.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findar o prazo.

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

6.22. Da Fase de Julgamento

6.22.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.2 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União:

(<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

6.22.1.1 Para a consulta de fornecedores impedidos de contratar/licitar para com o Administração Pública, em substituição das consultas das alíneas "a" e "b" acima, poderá ser realizada a respectiva consulta consolidada junto ao site do TCU;

6.22.1.2. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação, haja vista os atributos de presunção de veracidade e validade que gozam os atos administrativos;

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

6.22.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido ao MEI, ME, EPP e/ou Equiparada, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o estabelecido no edital, sem prejuízos de proceder diligências que entender pertinente.

6.22.3. 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.

6.22.4. Será desclassificada a proposta vencedora que apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável e, em especial:

6.22.4.1. Contiver vícios insanáveis;

6.22.4.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.22.4.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação (quando fixado);

6.22.4.4. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão;

6.22.4.5. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração e apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.22.4.6. 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.

6.22.4.7. 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.

6.22.4.8. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante nos campos de cadastramento do portal (marca, descrição, fabricante, etc).

6.22.4.9. O Pregoeiro não levará em conta propostas para execução parcial dos

serviços, nem propostas que contenham quaisquer ofertas de vantagens não previstas no Edital, ou que tiverem apenas o oferecimento de uma redução sobre a proposta de menor preço;

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

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

6.22.4.12. 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.

6.22.4.13. 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. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 - Os documentos de habilitação compreendem obrigatoriamente, sob pena de inabilitação da proponente, a documentação abaixo discriminada a serem inseridas em campo próprio da plataforma de julgamento, vinculada ao processo, mencionada no preâmbulo. As certidões que não tiverem especificado os prazos de validade serão aceitas com 90 (noventa) dias a partir da data de expedição, obedecido os seguintes procedimentos:

a) Logo após a etapa de finalização dos lances ofertados, encerramento das negociações de um melhor valor e finalização do prazo de recurso relativo as propostas, o Pregoeiro solicitará do licitante vencedor que, no prazo de 2h00min (duas horas), envie todos os documentos de habilitação;

b) O Pregoeiro poderá prorrogar, uma única vez, o prazo estabelecido no subitem anterior, com o objetivo de sanar alguma ocorrência procedimental, devidamente justificada, inclusive solicitar documentação complementar, caso entenda necessário, observando-se o princípio da razoabilidade;

c) O licitante vencedor que não apresentar toda a documentação de habilitação dentro do prazo estabelecido pelo Pregoeiro, será inabilitado, sendo negociará com o próximo licitante melhor colocado no certame, os itens pendentes;

d) Na análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro 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;

e) Na hipótese do licitante provisoriamente vencedor não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a documentação dos demais licitantes, observada a ordem de classificação, até apuração de uma proposta que atenda ao presente edital;

f) 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;

7.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

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

7.1.1.3. Quando 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;

7.1.1.4. No caso de 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;

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

7.1.1.6. Em se tratando de 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;

7.1.1.7. Quando 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.

7.1.2. DOCUMENTAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL, TRABALHISTA E DECLARAÇÃO MENOR

7.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

7.1.2.2. Prova de regularidade para com a **FAZENDA FEDERAL** e a **SEGURIDADE SOCIAL**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

7.1.2.3. Prova de regularidade para com a **FAZENDA ESTADUAL** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

7.1.2.4. Prova de regularidade para com a **FAZENDA MUNICIPAL** do domicílio ou sede do licitante;

7.1.2.5. Certidão de Regularidade perante o **FUNDO DE GARANTIA DO TEMPO DE SERVIÇO - FGTS**, ou expedida pelo site próprio (via Internet), conforme legislação em vigor;

7.1.2.6. Prova de regularidade perante a **JUSTIÇA DO TRABALHO**;

7.1.2.7. Declaração em cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal, conforme modelo do Anexo III.

7.1.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.1.3.1 Certidão Negativa de Falência, de Concordata, de Recuperação Judicial ou Extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

7.1.3.2 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

7.1.3.3 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

7.1.3.4 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte,

a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538/2015);

7.1.3.5 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

7.1.3.6 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

7.1.3.7 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

7.2 DECLARAÇÃO(ÕES) DIVERSA(S)

7.2.1 Declaração(ções) Diversa(s), conforme modelo do Anexo IV, deste Edital, contendo os dados completos da empresa participante e de seu representante legal, na forma da Lei, podendo ser apresentada apenas uma declaração contendo o contexto de todas as alíneas constantes neste inciso ("a" até "i"):

a) Que 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;

b) Que não possui em seu quadro funcional, pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, em observância ao art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal c/c art. 68, inciso VI da Lei nº 14.133, de 2021;

c) Que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991 c/c art. 63, inciso IV da Lei nº 14.1333, de 2021;

d) Que atende aos requisitos de habilitação, e que atesta e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

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

f) Que até a presente data inexistem fatos impeditivos a participação desta empresa ao presente certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

g) Que não foi declarada inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas;

h) Que não enquadra em nenhuma das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

i) Que estar ciente de que omitir, em documento público, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante, constitui o crime de falsidade ideológica previsto no artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa prevista na Lei nº 14.133, de 2021.

7.3 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte e/ou equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, social e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização.

7.3.1 O prazo previsto no subitem 7.2, deste edital, poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

7.3.2 A não regularização fiscal, social e trabalhista no prazo previsto no subitem 7.2 e/ou subitem 7.2.1, deste edital, acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

7.3.3 Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte e/ou equiparada com alguma restrição na documentação fiscal, social e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

7.3.4 A apresentação da proposta será tacitamente considerado declarado que "o licitante atende aos requisitos de habilitação, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021)", podendo ainda, ser considerada aquela firmada eletronicamente através da plataforma.

7.3.5 A apresentação da proposta será tacitamente considerado declarado 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".

7.3.6 Poderá ocorrer a verificação, pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, a qual constitui meio legal de prova, bem como, no cadastro de fornecedores junto a Plataforma de Julgamento, para fins de habilitação.

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

- a) 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
- b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.4 Na análise dos documentos de habilitação, o Agente 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.

7.5 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o agente de contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente instrumento convocatório.

7.6 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 - DOS RECURSOS

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

8.1.1. Caberá recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

- a) Ato que defira ou indefira pedido de pré-qualificação de interessado ou de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;
- b) Julgamento das propostas;
- c) Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- d) Anulação ou revogação da licitação.

8.1.2. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.

8.1.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nas alíneas "b" e "c" do item 8.1.1 do presente Edital, serão observadas as seguintes disposições:

a) A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inhabilitação;

b) A apreciação dar-se-á em fase única.

8.1.3.1. Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, no prazo de 10 minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inhabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

8.1.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.1.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

8.1.6. O recurso interposto dará efeito suspensivo ao ato ou à decisão recorrida, até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

8.1.8. Serão desconsiderados pelo Pregoeiro os recursos interpostos fora do sistema eletrônico utilizado no certame.

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

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

8.1.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

9. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1. 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.

9.2. 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.

9.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados exclusivamente por forma eletrônica, através da plataforma de julgamento informada no preâmbulo.

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

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

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

10. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

10.1. O pregoeiro declarará vencedora a empresa que apresentar o menor preço, desde que atendido aos termos do edital.

10.2. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, esgotados os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, que poderá:

- a) determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades;
- b) revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade;
- c) proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável;
- d) adjudicar o objeto e homologar a licitação;

10.3. A Licitante vencedora, após a homologação, conforme disposições contratuais consubstanciadas no Termo de Referência, será convocada para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido no preâmbulo, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na legislação aplicável.

10.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pelo órgão contratante.

10.5. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato, observado os termos do artigo 90 da Lei nº 14.133/21.

11. DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. 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 e do Regulamento Próprio mencionado no preâmbulo.

11.2. Os quantitativos estimados na ata de registro de preços serão renovados proporcionalmente ao período da prorrogação, observada a estimativa de consumo inicialmente prevista pelo Órgão Gerenciador.

12 - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

12.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

12.1.5. Fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

12.1.9. Deixar de entregar/atender os itens da ordem de fornecimento (ou documento equivalente) no prazo pactuado;

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

12.2.1. Advertência;

12.2.2. Multa;

12.2.3. Impedimento de licitar e contratar, e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.4.3. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.4. Para a infração prevista no item 12.1.9 a multa será de 0,5% por dia calculada sobre o valor dos itens constantes da ordem de fornecimento (ou documento equivalente) que estão em atraso de entrega pelo particular, limitada a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado.

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

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

A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.

Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, bem como pelas infrações

administrativas previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia

12.7. de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, quando for o caso.

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

12.8. 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.

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

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

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

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 Agente de contratação.

13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário oficial 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, prevalecerão as deste Edital.

13.10. É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

13.11. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e fundamentado.

13.12. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

13.13. O licitante vencedor deverá assinar a ata de registro de preços, contrato ou instrumento equivalente no prazo máximo estabelecido no preâmbulo.

13.13.1. O documento será encaminhado para o e-mail indicado pelo licitante vencedor em seu cadastro e não será aceita em nenhuma hipótese, a alegação de não visualização do e-mail encaminhado.

13.14. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente encaminhadas.

13.15. Reputa-se como entregue e recebido, e-mail que não retorna com mensagem de erro.

13.16. A empresa deverá incluir o domínio licitacao@lajinha.mg.gov.br na sua lista de e-mail confiáveis como forma de evitar que as comunicações sejam consideradas SPAM ou Lixo Eletrônico.

13.17. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Lajinha-MG, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

14. CONSTITUEM ANEXOS DESTES EDITAL, DELES FAZENDO PARTE INTEGRANTE:

Anexo I - Modelo de Proposta Comercial;

Anexo II - Modelo de Declaração de Enquadramento como ME, EPP ou Equiparada;

Anexo III - Modelo de Declaração em cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal;

Anexo IV - Modelo de Declaração(ões) Diversa(s);

Anexo V - Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo VI - Minuta de Contrato;

Anexo VII - Termo de Referência;

Anexo VIII - ETP - Estudo Técnico Preliminar.

Prefeitura - Sede Administrativa do Município de Lajinha/MG, 15 de janeiro de 2025.

LUCAS EDUARDO DE SOUSA AZINE
Agente de Contratação
Designado pela Portaria nº 756/2024

**ANEXO I****MODELO DE PROPOSTA****PROCESSO LICITATÓRIO N° 0001/2025****PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2025****REGISTRO DE PREÇOS N° 001/2025****PROPOSTA COMERCIAL**

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gênero alimentício, para suprimento da demanda da alimentação escolar, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento ao ensino fundamental I e II, pré-escola, creches e EJA, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, conforme descrito no Termo de Referência e Anexos que integram este edital.

DADOS DA PROPONENTE	
RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ:	
ENDEREÇO COMPLETO:	
TELEFONE:	E-MAIL:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL PARA ASSINATURA DO CONTRATO	
NOME:	
CPF:	IDENTIDADE:
ESTADO CIVIL:	
ENDEREÇO COMPLETO:	
TELEFONE:	E-MAIL:

Indicamos os endereços eletrônicos acima informados, para recebimento de intimações, inclusive as decorrentes de processo administrativo disciplinar, ordens de fornecimento/serviço, comunicações, etc., objeto do presente instrumento.

Item	Especificação/Custo Estimado	Und	Quant	Valor unitário	Valor Total
01	ACHOCOLATADO EM PÓ - obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	300		
02	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar úmido ou empedrado. Em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000. O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade	PCT	1000		



	mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
03	ADOÇANTE DIETÉTICO - líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, saber e textura característica.	PCT	20		
04	AMENDOIM - Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	200		
05	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	120		
06	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. 25%	PCT	750		
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300		
08	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem g trans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a 400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500		
09	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO Escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a	PCT	1000		



	partir da data de sua fabricação.				
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN, até 4,1g GT, até 1,9g g sat, sem g trans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500		
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE , sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25 g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem g trans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500		
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO , sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g g sat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500		
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50		
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	50		
15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despelculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200		
16	CANJIQUELHA DE MILHO AMARELO , crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	KG	1000		
17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de	PCT	200		



	100g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.				
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300		
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	LATA	800		
20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada, concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.	LATA	1000		
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000		
22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	800		
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PCT	300		
24	FARINHA DE TRIGO - especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	400		
25	FARINHA PARA QUIBE : O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e	PC	300		



	fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indelévels				
26	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg. 25%	KG	375		
27	FERMENTO EM PÓ - Fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 100 gramas	UN	200		
28	FUBÁ DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	600		
29	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	UN	300		
30	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO VITAMINADO - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. Matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	PCT	3000		



31	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, íntegras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/DIPOA.	UN	13000		
32	LEITE INTEGRAL UHT , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 Meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem tetrapack de 1lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;	UN	600		
33	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000		
34	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000		
35	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000		



	data de sua fabricação.				
36	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	UN	400		
37	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100		
38	ÓLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	4000		
39	OREGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	PCT	100		
40	LOURO SECO - condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100		
41	PÓ DE CAFÉ - Torrado e moído - embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	PCT	2000		
42	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	1200		
43	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400		



44	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400		
45	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400		
46	SUCO DE UVA CONCENTRADO - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400		
47	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100		
48	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100		
49	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade,	PCT	100		



	contado a partir da data de fabricação.				
50	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100		
51	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.	PCT	100		
52	PÃO FRANCÊS , massa bem assada, cor, sabor e cheiro característico do produto preparado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Farinha de trigo especial enriquecida de ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco e biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. Simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Peso médio de 50g, assado no dia da entrega. Os pães deverão ser entregues nas creches municipais, tanto no bairro Campestre quanto na Prata. OBSERVAÇÃO: Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.	UN	6000		
53	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado, contendo entre 280 e 300 g.	PC	200		
54	PÃO TIPO HOT DOG com peso líquido unitário de 50 gramas, que deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Com validade mínima de 07 (sete) dias contados a partir da sua data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo no mínimo 06 unidades e no máximo 10 unidades em cada pacote, reembalados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão lacrada com no mínimo 40 unidades. Embalagem secundária: deve constar procedência e prazo de validade que deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias, contados da entrega do produto.	PC	1000		
55	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de	KG	1.250		



	acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kgde alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. 25%				
56	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. 25%	KG	1.500		
57	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco meses). Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. 25%	KG	1.250		
58	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus. 25%	KG	1.500		



59	LINGÜIÇA DE FRANGO; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	KG	1600		
60	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000		
61	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de 2 Kg.	KG	300		
62	ALHO classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800		
63	CEBOLA BRANCA de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800		
64	MAÇÃ GALA de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100 g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	6000		
65	MAMÃO PAPAIA - de 1ª qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	600		



66	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	KG	300		
67	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade 55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.	CARTELAS	1700		
68	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. 75%	PCT	2.250		
69	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg. 75%	KG	1.125		
70	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kgde alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. 75%	KG	3.750		



71	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moida , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. 75%	KG	4.500		
72	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco meses). Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. 75%	KG	3.750		
73	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus. 75%	KG	4.500		

TOTAL GERAL.....R\$.....

Prazo de validade: 60 (sessenta) dias, contados da abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todas as despesas, custos diretos e indiretos de qualquer natureza, inerentes à execução do objeto pela Contratada aos preços ofertados na sua proposta, incluindo e não se limitando a: (1) custos com frete e seguros; (2) despesas trabalhistas relativas à contratação de pessoal e afins; (3) custos com logística e transporte; (4) custos com a aquisição de bens e materiais; (5) custos com o pagamento de impostos e tributos e; (6) despesas operacionais de qualquer natureza;



Dados Bancários: indicar Banco/Agência/Conta corrente

Prazo de atendimento: conforme termo de referência, ata de registro de preços e/ou minuta de contrato, edital e seus anexos.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

**NOME E ASSINATURA
REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE**

**ANEXO II****MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP**
(Lei Federal nº 14.133/2021)

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025
REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2025

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gênero alimentício, para suprimento da demanda da alimentação escolar, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento ao ensino fundamental I e II, pré-escola, creches e EJA, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, conforme descrito no Termo de Referência e Anexos que integram este edital.

DECLARAÇÃO

A empresa (nome completo) _____, com sede na Rua _____
(endereço completo) inscrita no CNPJ sob nº. _____,
neste ato representada por _____
(diretor/sócio/representante constituído com qualificação completa, RG, CPF,
nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), declara sob as penas da
Lei:

a) Que em conformidade com o previsto no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123 de 15/12/2006, ter receita bruta equivalente a uma (micro empresa ou empresa de pequeno porte);

b) Que não há nenhum dos impedimentos previstos no § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123 de 15/12/2006.

c) Que no presente ano-calendário, ainda não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

NOME E ASSINATURA
CONTADOR DA EMPRESA LICITANTE

(FIRMA RECONHECIDA)

**ANEXO III****MODELO DE DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII, DO ART. 7º,
DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025
REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2025

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gênero alimentício, para suprimento da demanda da alimentação escolar, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento ao ensino fundamental I e II, pré-escola, creches e EJA, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, conforme descrito no Termo de Referência e Anexos que integram este edital.

DECLARAÇÃO

A empresa (nome completo) _____, com sede na Rua _____
(endereço completo) inscrita no CNPJ sob nº. _____,
neste ato representada por _____
(diretor/sócio/representante constituído com qualificação completa, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), declara sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro funcional, pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, em observância ao art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal c/c art. 68, inciso VI da Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

NOME E ASSINATURA
REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE

**ANEXO IV****MODELO DE DECLARAÇÃO(ÕES) DE DIVERSA(S)**
(Lei Federal nº 14.133/2021)

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025
REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2025

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gênero alimentício, para suprimento da demanda da alimentação escolar, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento ao ensino fundamental I e II, pré-escola, creches e EJA, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, conforme descrito no Termo de Referência e Anexos que integram este edital.

DECLARAÇÕES

A empresa (nome completo) _____, com sede na Rua _____

(endereço completo) inscrita no CNPJ sob nº. _____,
neste ato representada por _____
(diretor/sócio/representante constituído com qualificação completa, RG, CPF,
nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), declara sob as penas da
Lei:

a) Que 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;

b) Que não possui em seu quadro funcional, pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, em observância ao art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal c/c art. 68, inciso VI da Lei nº 14.133, de 2021;

c) Que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991 c/c art. 63, inciso IV da Lei nº 14.1333, de 2021;

d) Que atende aos requisitos de habilitação, e que atesta e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;

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



f) Que até a presente data inexistem fatos impeditivos a participação desta empresa ao presente certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

g) Que não foi declarada inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas;

h) Que não enquadra em nenhuma das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021.

I) Que estar ciente de que omitir, em documento público, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante, constitui o crime de falsidade ideológica previsto no artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa prevista na Lei nº 14.133, de 2021.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

**NOME E ASSINATURA
REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE**

ANEXO V**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XXX/2025**

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2025
REGISTRO DE PREÇOS N° 001/2025

O **MUNICÍPIO DE LAJINHA**, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Rua Dr. Sidney Hubner França Camargo, n° 69 "A", Centro, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 18.392.522/0001-41, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, **Sr. RENATO CARDOSO DE LAIA**,, residente e domiciliado no, Zona Rural de Lajinha/MG, portador da Carteira de Identidade n°, expedida pela e inscrita no CPF/MF sob o n°, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR** e a empresa, sediada na n°, Bairro, na cidade de/....., inscrita no CNPJ/MF sob o n°, neste ato representada pelo(a) Sr.(a),,, portador(a) da Carteira de Identidade n°, expedida pela e inscrito(a) no CPF sob o n°, residente e domiciliado(a) na n°, Bairro, na cidade de/....., doravante denominado(a) **DETENTOR(A) / FORNECEDOR(A)**; Resolvem Registrar os Preços decorrentes e vinculados ao **REGISTRO DE PREÇOS N° 001/2025**, integrante do **PROCESSO LICITATÓRIO N° 0001/2025**, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2025**, com fundamento na Lei Federal n° 14.133/2021, Decreto Municipal n° 009/2023 e Proposta Vencedora, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Este instrumento tem como objeto o Registro de preços para futura e eventual aquisição de gênero alimentício, para suprimento da demanda da alimentação escolar, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento ao ensino fundamental I e II, pré-escola, creches e EJA, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, conforme descrito no Termo de Referência e Anexos que integram este edital.

1.2 Integram este Instrumento, como se nele estivesse transcrito o ETC - Estudo Técnico Preliminar, Termo de Referência, Edital, seus Anexos e a Proposta Comercial apresentada pelo(a) FORNECEDOR(A), integrantes do **REGISTRO DE PREÇOS N° 001/2025**, **PROCESSO LICITATÓRIO N° 0001/2025**, Modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2025**.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. O gerenciamento desta Ata de Registro de Preços será realizado pela Diretoria Municipal de Planejamento de Compras em conjunto com a Secretaria Municipal de Educação de Lajinha/MG, já o recebimento e a conferência dos serviços prestados serão realizados exclusivamente pela Secretaria Municipal de Educação, através de responsável nomeado pela mesma.

2.2. O gerenciador da presente ata acompanhará a evolução dos preços de mercado, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com os preços ora registrados, sendo que serão considerados compatíveis com os de mercado, os preços registrados que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pelo Município.

2.3. Caso seja constatado que o preço registrado na presente ata, seja superior a média dos preços de mercado, o gerenciador solicitará ao fornecedor, por escrito, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo aos níveis definidos no subitem anterior.

2.4. Caso o fornecedor não concorde em reduzir o preço, será liberado do compromisso assumido, e o gerenciador da ata deverá convocar os demais licitantes, visando igual oportunidade de negociação.

2.5. Caso seja constatado que o preço registrado na presente ata, seja inferior a média dos preços de mercado, e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, será liberado do compromisso assumido, e o gerenciador da ata poderá convocar os demais licitantes, visando igual oportunidade de negociação.

2.6. Em hipótese de não haver êxito nas negociações de que tratam nos subitens anteriores, o gerenciador procederá ao cancelamento do registro.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO DA VALIDADE DA ATA

3.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 01 (um) ano, prorrogável por até igual período, nos termos do Artigo 84, da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que o(s) detentor(es) haja(m) cumprido satisfatoriamente suas obrigações e que os preços se mostrem compatíveis com os de mercado.

3.2. A expiração do prazo de vigência da ata de registro de preços não acarreta a extinção dos contratos dela decorrentes, ainda em execução, os quais poderão ter a vigência prorrogada de acordo com as disposições neles contidas.

3.3. Os quantitativos estimados nesta Ata de Registro de Preços serão renovados proporcionalmente ao período da prorrogação, observada a estimativa de consumo inicialmente prevista pelo Órgão Gerenciador.

CLÁUSULA QUARTA - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

4.1. O(A) FORNECEDOR(A) responderá por todo e qualquer dano provocado ao MUNICÍPIO, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pelo MUNICÍPIO, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.

4.2. Para os efeitos desta cláusula, dano significa todos e quaisquer ônus, despesas, custos, obrigações ou prejuízo que venham a ser suportado pelo MUNICÍPIO, decorrente do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo(a) FORNECEDOR(A), de obrigações a ele atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pelo MUNICÍPIO a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

4.3. Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do(a) FORNECEDOR(A) for apresentada ou chegar ao conhecimento do MUNICÍPIO, este comunicará aquele por escrito para que tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar ao MUNICÍPIO a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinalado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo(a) FORNECEDOR(A) não o eximem das responsabilidades assumidas perante o MUNICÍPIO, nos termos desta cláusula.

4.4. Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas do MUNICÍPIO, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo(a) FORNECEDOR(A), independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento ao MUNICÍPIO, mediante a adoção das seguintes providências:

4.4.1. Dedução de créditos do(a) FORNECEDOR(A);

4.4.2. Medida judicial apropriada, a critério do MUNICÍPIO.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

5.1. O objeto deste Instrumento será executado dentro do melhor padrão de qualidade, confiabilidade e segurança, respeitadas as normas legais e técnicas a ele pertinentes, de acordo com as necessidades da população, cronograma e solicitação da Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com o Termo de Referência, Edital e Anexos integrantes do Processo Licitatório nº 0001/2025, Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025, REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2025, e Proposta Comercial da FORNECEDORA e desta Ata de Registro de Preços.

5.2. A Diretoria Municipal de Administração e Planejamento Estratégico/Departamento de Compras solicitará o fornecimento dos produtos, por meio de NAF – Nota de Autorização de Fornecimento, de acordo com solicitação da Secretaria Municipal de Educação, e serão enviadas no decorrer da vigência da Ata de Registro de Preços e conforme a demanda do MUNICÍPIO DE LAJINHA no atendimento à população.

5.3. O MUNICÍPIO somente aceitará os produtos/serviços que estiverem em conformidade o Termo de Referência, Edital e Anexos que vincula esta ARP, bem como, com as especificações constantes das NAF's – Notas de Autorização de Fornecimento/Serviço.

5.4. O fornecimento dos produtos/serviços serão de responsabilidade da empresa FORNECEDORA/PRESTADORA, sob a supervisão da Secretaria Municipal de Educação de Lajinha/Departamento Requisitante(s).

5.5. Os produtos deverão ser entregues na Sede da Secretaria Municipal de Educação, situada na Avenida Natal Rodrigues Pereira, nº 338-2º andar, Centro, no Município de Lajinha/MG, CEP: 36.980-000, no horário compreendido entre 08:00 e 10:00 horas e de 13:00 às 16:00 horas, no prazo máximo 03 (três) dias, contados a partir da data de recebimento da NAF – Nota de Autorização de Fornecimento expedida pela Diretoria Municipal de Administração e Departamento de Compras e em conformidade com Solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

5.6. Os produtos/serviços deverão ser entregues acompanhados da cópia reprográfica da NAF – Nota de Autorização de Fornecimento expedida pela Diretoria Municipal de Administração e Planejamento Estratégico/Departamento de Compras, devidamente embalados (quando for o caso), acondicionados e transportados com segurança e sob a responsabilidade da FORNECEDORA. O MUNICÍPIO recusará os produtos que forem entregues em desconformidade com o previsto neste instrumento e na legislação vigente.

5.7. Os produtos/serviços entregues fora das especificações serão devolvidos pela Diretoria Municipal de Administração e Planejamento Estratégico/Departamento de Compras e/ou Secretaria Requisitante, mediante Termo de Recusa, sendo que a FORNECEDORA deverá promover a sua substituição imediatamente.

5.8. O recebimento e a conferência dos produtos/serviços serão realizados por funcionário designado pela Secretaria Requisitante, o qual atestará a entrega dos produtos/serviços nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à FORNECEDORA.

5.9. O recebimento definitivo do objeto somente se efetivará com a atestação referida no item anterior.

5.10. O MUNICÍPIO reserva para si o direito de não receber produtos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Instrumento, podendo aplicar as sanções cabíveis.

5.11. Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do Processo Licitatório e número do Pregão, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.

5.12. Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



5.13. Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

5.14. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta e da ata de registro de preços, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista na Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 009/2023.

5.15. A Secretaria Requisitante acompanhará toda execução para o cumprimento das especificações técnicas contratadas, assim como a qualidade, segurança, regularidade e pontualidade dos mesmos.

5.16. A gestão e fiscalização do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal Requisitante, e será realizado por titular nomeado pela mesma, incumbindo-lhe, ainda, atestar as faturas e os serviços executados, cabendo-lhe emitir autorização de serviços e atestar a efetiva prestação e execução dos respectivos serviços.

5.17. A aplicação das penalidades previstas neste contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal Requisitante com manifestação da Procuradoria Municipal.

5.18. A Secretaria Municipal de Educação solicitará a prestação dos serviços, por meio de NAF - Nota de Autorização de Fornecimento/Serviço, que serão enviadas no decorrer da vigência da Ata de Registro de Preços e conforme a demanda do MUNICÍPIO.

5.19. Não será de responsabilidade do MUNICÍPIO o fornecimento do produtos/serviços em desconformidade com o previsto neste instrumento e na legislação vigente.

5.20. A Secretaria Municipal de Educação acompanhará toda execução para o cumprimento das especificações técnicas contratadas, assim como a qualidade, regularidade e pontualidade dos mesmos.

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR, DA FORMA DE PAGAMENTO E DA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS

6.1. Ficam registrados nesta ata, os preços conforme abaixo relacionados, totalizando o valor estimado de R\$ xxxxxxxx (xxxxxx):

Nº	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UN	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXX	XXXX	KM	R\$ XXXX	R\$ XXXX
02	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXX	XXXX	KM	R\$ XXXX	R\$ XXXX
...	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXX	XXXX	KM	R\$ XXXX	R\$ XXXX
TOTAL GERAL					R\$ XXXX

6.2. O pagamento à FORNECEDORA será realizado proporcionalmente aos produtos adquiridos/entregues/serviços prestados, de acordo com requisição e/ou NAF - Nota de Autorização de Fornecimento, expedidos pelo CONTRATANTE, nas condições especificadas neste instrumento e será comprovada por Meio de atestado de liquidação a ser expedido pela Secretaria Municipal de Educação.

6.3. O pagamento será efetuado pela Tesouraria da Prefeitura Municipal em até 30 (trinta) dias após a entrega/prestação dos serviços/fornecimento do objeto juntamente com a respectiva nota fiscal e aceitação da mesma.

6.4. A efetivação dos pagamentos se dará por processo legal, mensalmente e proporcionalmente ao produtos entregues/serviços prestados, após apresentação da Nota Fiscal acompanhada do comprovante de cumprimento deste instrumento e da prova de regularidade fiscal, social e trabalhista, através dos documentos relacionados abaixo:

6.4.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos à Tributos e Contribuições Federais, e à Dívida Ativa da União com abrangência às contribuições previdenciárias sociais, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

6.4.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado.

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

6.4.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal.

6.4.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452.

6.4.6. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

6.5. Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte do(a) FORNECEDOR(A), sem que isto gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou paralisação da execução da Ata de Registro de Preços.

6.6 - Estão incluídas no preço ofertado/registrato todas as despesas decorrentes da aquisição dos produtos/serviço, tributos, impostos, taxas, fretes e demais obrigações vinculadas à legislação trabalhista, previdenciária e tributária.

6.7 - A(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) deverão ser emitida(s) de acordo com o cronograma da Prefeitura de Lajinha, em decorrência da natureza dos recurso e/ou dotação orçamentária desta municipalidade.

6.8 - A(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) emitida(s) pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do PROCESSO, número do PREGÃO ELETRÔNICO e da NAF - Nota de Autorização de Fornecimento quando for o caso, bem como o número da conta onde será depositado o valor devido, devendo a titularidade da conta ser comprovada como sendo do fornecedor, a fim de acelerar o trâmite do pagamento do documento fiscal.

6.9. A nota fiscal/fatura será emitida pelo(a) FORNECEDOR(A) em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal, com destaque, quando exigíveis, das retenções tributárias e/ou previdenciárias.

6.10. O MUNICÍPIO, identificando quaisquer divergências na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la à FORNECEDORA para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado no item 6.3 acima será contado somente a partir da reapresentação do documento, desde que devidamente sanado o vício.

6.11. Os pagamentos devidos pelo MUNICÍPIO serão efetuados por Meio de depósito em conta bancária a ser informada pelo(a) FORNECEDOR(A) ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

6.12. Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, o(a) FORNECEDOR(A) dará ao MUNICÍPIO plena, geral e irretratável quitação da remuneração nela discriminada, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

6.13. Todo pagamento que vier a ser considerado indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados do(a) FORNECEDOR(A).

6.14. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou dos serviços registrados, nos termos do Artigo 96, do Decreto Municipal nº 009/2023, nas seguintes situações:

6.14.1. 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

do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

6.14.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

6.15. No caso de haver a necessidade real e comprovada de alteração dos preços registrados, a negociação será realizada nos termos dos Artigos 97 e 98 do Decreto Municipal nº 009/2023.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

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

7.1.1 - Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

7.1.2 Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese de indeferimento do pedido de alteração; ou

7.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.4.1. A hipótese prevista no inciso IV do caput, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

7.1.5. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no caput será formalizado por despacho do órgão gerenciador, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.1.6. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão gerenciador poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. 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:

8.1.1. Por razão de interesse público;

8.1.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior.

8.2. O detentor da Ata de Registro de Preços, assegurado o contraditório e a ampla defesa, terá seu registro cancelado quando:

8.2.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

8.2.2. Recusar-se, injustificadamente, ao atendimento da demanda solicitada, dentro da quantidade estimada na ata;

8.2.3. Deixar, injustificadamente, de assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

8.2.4. Recusar-se a reduzir o preço registrado, na hipótese de tornar-se superior àqueles praticados no mercado;

8.2.5. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, ou, em virtude de lei ou decisão judicial, ficar impedida de contratar com a Administração Pública.

8.3. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, sem aplicação de penalidades, na ocorrência de fato superveniente que venha

comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

8.4. A ata de registro de preços poderá ser rescindida nas hipóteses previstas para a rescisão dos contratos em geral.

CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. As infrações e sanções administrativas encontram-se definidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 009/2023.

CLÁUSULA NONA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

9.1 - É de total responsabilidade do(a) FORNECEDOR(A) todas as despesas acessórias, bem como taxas, encargos de qualquer natureza e quaisquer despesas administrativas incidentes nos preços apresentados na Licitação, inclusive obrigações e encargos trabalhistas referentes aos seus empregados, manutenção de seus equipamentos utilizados na consecução do objeto.

9.2. O MUNICÍPIO reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto neste Instrumento, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao seu objeto, podendo Cancelar a Ata de Registros de Preços, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento.

9.3. Qualquer tolerância por parte do MUNICÍPIO, no que tange ao cumprimento das obrigações ora assumidas pelo(a) FORNECEDOR(A), não importará, em hipótese alguma, em alteração, novação, transação ou perdão, permanecendo em pleno vigor todas as cláusulas deste Instrumento e podendo o MUNICÍPIO exigir o seu cumprimento a qualquer tempo.

9.4. Este Instrumento não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre o MUNICÍPIO e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas do(a) FORNECEDOR(A) designadas para a execução do seu objeto, sendo a mesma a única responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.

9.5. O(A) FORNECEDOR(A), por si, seus agentes, prepostos, empregados ou qualquer encarregado, assume inteira responsabilidade por quaisquer danos ou prejuízos causados, direta ou indiretamente, ao MUNICÍPIO, seus servidores ou terceiros, produzidos em decorrência da execução do objeto deste Instrumento, ou da omissão em executá-lo, resguardando-se ao MUNICÍPIO o direito de regresso na hipótese de ser compelido a responder por tais danos ou prejuízos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1. O(A) FORNECEDOR(A) obriga-se a:

10.1.1. Observar, atender, respeitar, cumprir e fazer cumprir a legislação pátria vigente, especialmente a indicada no preâmbulo do presente Instrumento, bem como as suas cláusulas, preservando o MUNICÍPIO de qualquer demanda ou reivindicação que seja de responsabilidade do(a) FORNECEDOR(A);

10.1.2. Manter, durante toda a vigência deste Instrumento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar ao MUNICÍPIO, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a continuidade desta contratação, bem como substituir os documentos com prazo de validade expirado;

10.1.3. Indicar ao MUNICÍPIO, imediatamente à assinatura deste Instrumento e sempre que ocorrer alteração, um Preposto com plenos poderes para representá-la, administrativa ou judicialmente, assim como decidir acerca das questões relativas ao fornecimento dos bens, e atender aos chamados da Diretoria Municipal de Planejamento Estratégico/Departamento de Compras/Contratos,

principalmente em situações de urgência, inclusive fora do horário normal de expediente, por Meio de telefonia móvel ou outro Meio igualmente eficaz;

10.1.4. Fornecer números telefônicos, número de Pager ou outros Meios igualmente eficazes, para contato do MUNICÍPIO com o Preposto, ainda que fora do horário normal de expediente, sem que isto gere qualquer custo adicional;

10.1.5. Entregar os produtos objeto do presente instrumento dentro das condições estabelecidas e respeitando o prazo fixado neste instrumento, no Edital e seus anexos, no termo de referência, responsabilizando-se, integralmente, pela execução do objeto, conforme Legislação Vigente;

10.1.6. Submeter-se a fiscalização da Prefeitura, através do setor competente, que acompanhará o fornecimento dos produtos para verificação da qualidade e origem dos produtos, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas;

10.1.7. Cumprir os prazos previstos neste Instrumento e outros que venham a ser fixados pelo MUNICÍPIO;

10.1.8. As penalidades ou multas impostas pelos órgãos competentes pelo descumprimento das disposições legais, que regem a execução do objeto, serão de inteira responsabilidade da contratada, devendo, ser for o caso, obter licenças, providenciar pagamento de impostos, taxas e serviços auxiliares;

10.1.9. Arcar com todos os ônus de transportes e fretes necessários;

10.1.10. Manter a qualidade e a especificação dos produtos/serviços fornecidos durante todo o período da vigência da Ata de Registro de Preços;

10.1.11. Acatar as orientações da fiscalização do Município de Lajinha/MG;

10.1.12. Manter pessoal devidamente uniformizado e identificado durante o fornecimento dos produtos/ serviços;

10.1.13. Executar os serviços com a devida diligência e observação dos padrões de qualidade exigidos, cumprindo prazos e acordos de confidencialidade de dados e informações;

10.1.14. Realizar todos os procedimentos de acordo com as normas e regulamentações da legislação vigente, sendo que o Município de Lajinha/MG, reserva o direito de solicitar a qualquer momento documentos comprobatórios atestando a garantia de qualidade dos produtos/serviços fornecidos;

10.1.15. Providenciar junto aos órgãos competentes as licenças que se fizerem necessárias ao desempenho de suas atividades, sem ônus para o Município de Lajinha/MG;

10.1.16. Responsabiliza-se pelo pagamento de qualquer tipo de indenização oriunda de danos causados a terceiros, por culpa ou dolo seu, durante a vigência desta ARP;

10.1.17. Cumprir as cláusulas e condições estabelecidas na presente Ata de Registro de Preços.

10.2. O ÓRGÃO GERENCIADOR/MUNICÍPIO obriga-se a:

10.2.1. Assegurar, respeitadas suas normas internas, o acesso do pessoal do(a) FORNECEDOR(A) ao local de entrega dos produtos;

10.2.2. Emitir, por Meio da Diretoria Municipal de Compras do MUNICÍPIO, a Ordem de Fornecimento e/ou NAF - Nota de Autorização de Fornecimento;

10.2.3. Rejeitar todo e qualquer produto e/ou serviço de má qualidade e em desconformidade com as especificações deste Instrumento;

10.2.4. Arcar com as despesas de publicação do extrato deste Instrumento, do contrato, bem como dos termos aditivos que venham a ser firmados;

10.2.5. Atestar a execução do objeto deste Instrumento no documento fiscal correspondente;

10.2.6. Efetuar os pagamentos devidos à FORNECEDORA nas condições estabelecidas;

10.2.7. Fiscalizar a execução desse Instrumento, o que não fará cessar ou diminuir a responsabilidade do(a) FORNECEDOR(A) pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas, nem por quaisquer danos, inclusive quanto a terceiros, ou por irregularidades constatadas;



10.2.8. Notificar, formal e tempestivamente, a contratada sobre irregularidades observadas nos produtos.

10.2.9. Realizar a gestão da Ata de Registro de Preços através da Secretaria Municipal de Educação do Município de Lajinha, por meio de titular nomeado pela mesma, incumbindo-lhe, ainda, atestar as faturas e os serviços executados, cabendo-lhe emitir autorização de serviços e atestar a efetiva prestação e execução dos respectivos serviços;

10.2.10. Cumprir as cláusulas e condições estabelecidas na presente ARP.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste Registro de Preços correrão por conta das dotações orçamentárias constante do orçamento municipal vigente, a saber:

0206.1230600352.046339030 000000 FICHA 0234 RP 1500000
0206.1236100332.055339030 000000 FICHA 0258 RF 1550000
0206.1236100352.194339030 000000 FICHA 0294 RF 1552000
0206.1236500352.198339030 000000 FICHA 0339 RF 1552000
0206.1236500352.191339030 000000 FICHA 0340 RF 1552000
0206.1236500352.190339030 000000 FICHA 0354 RF 1552000

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS CASOS OMISSOS

12.1. Os casos omissos serão decididos pelo ÓRGÃO GERENCIADOR/MUNICÍPIO, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 009/2023, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações desta Ata de Registro de Preços, reger-se-ão no que couber, pela disciplina contida na Lei Federal nº 14.133/2021 e pelas disposições do Decreto Municipal nº 009/2023.

13.2. Registros que não caracterizam alteração da Ata de Registro de Preços podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública (Direta e Indireta), inclusive autarquias, fundações públicas, empresas públicas, sociedades de economia mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município, na forma do regulamento.

14.2. O Órgão Gerenciador deverá ser previamente consultado e autorizar a utilização da Ata de Registro de Preço por órgão ou entidade não participante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao Órgão Gerenciador divulgar o presente instrumento no Diário Oficial Eletrônico do Município, na forma por analogia, prevista no Artigo 94 c/c Artigo 176, Inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. As partes elegem o foro da Comarca de Lajinha, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes do presente



Instrumento, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

E, por estarem de inteiro e comum acordo, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

Prefeitura - Sede Administrativa do Município de Lajinha/MG, XX de XXXXXXXXXX de 2025.

P/MUNICÍPIO DE LAJINHA-ESTADO DE MINAS GERAIS.

Renato Cardoso de Laia - Prefeito de Lajinha/MG.

- Órgão Gerenciador da ARP -

XXXXXXXXXXXXXXXXXX.- inscrito no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

- Fornecedor (a) -

T E S T E M U N H A S:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:

**ANEXO VI****MINUTA DE CONTRATO ADMINISTRATIVO N° XXX/2025**

PROCESSO LICITATÓRIO N° 0001/2025
PREGÃO ELETRÔNICO N° 001/2025
REGISTRO DE PREÇOS N° 001/2025

Pelo presente instrumento contratual administrativo, de um lado o **Município de Lajinha - Estado de Minas Gerais, inscrito no CADASTRO NACIONAL DE PESSOAS JURÍDICAS DO MINISTÉRIO DA FAZENDA sob n° 18.392.522/0001-41**, com sede de sua administração estabelecida à Rua Dr. Sidney Hubner França Camargo, n° 69 "A", centro, em Lajinha/MG, adiante chamado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Senhor **Prefeito Municipal, RENATO CARDOSO DE LAIA**, brasileiro, casado, comerciante, residente e domiciliado na Rua Américo Misael, n° 945, Casa, Itá, CEP: 36.980.000, cidade de Lajinha/MG, portador da Carteira de Identidade XXXXXXXX, expedida pela SSP/MG, e inscrito no CPF sob n° XXXXXXXXXX, e o(a) XX, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, situada no(a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, n° XXXX, Bairro XXXXXXXXXX na cidade de XXXXXXXXXX/XX, CEP XXXXXXXXXX, representada pelo(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliada à XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, n° XXXX, Bairro XXXXXX, na cidade de XXXXX/XXXX portador da Carteira de Identidade, XXXXXXXXXXXXXXXX expedida pela SSP/XX, inscrito no CPF sob n° XXXXXXXXXXXXXXXX a seguir denominado(a) **CONTRATADO (A)**, resolvem firmar o presente contrato, com fundamento no Processo n° 0009/2024, Pregão Eletrônico n° 001/2025, em observância às disposições da Lei n° 14.133, de 1° de abril de 2021, e demais legislação aplicável, aplicando-se a este instrumento suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO (art. 92, I e II da lei 14.133/21)

1.1. Registro de preços para futura e eventual aquisição de gênero alimentício, para suprimento da demanda da alimentação escolar, de acordo com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em atendimento ao ensino fundamental I e II, pré-escola, creches e EJA, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, conforme descrito no Termo de Referência e Anexos que integram este edital.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO.

2.1. O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser alterado, prorrogado e/ou



aditado, nos termos do Artigo 106, da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que satisfeitas as exigências legais, regulamentares e previamente justificadas.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – REGIME DE AQUISIÇÃO/FORNECIMENTO/EXECUÇÃO

3.1. O objeto do presente contrato será cumprido de acordo com as necessidades, cronograma e solicitação da Secretaria Municipal de Educação do Município de Lajinha/MG no atendimento à população, em conformidade com o Termo de Referência, Edital e Anexos integrantes do PROCESSO LICITATÓRIO Nº 0001/2025, Modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2025.

3.2. A gestão e fiscalização do contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação do Município de Lajinha, e será realizado por titular nomeado pela mesma, incumbindo-lhe, ainda, atestar as faturas e os serviços executados, cabendo-lhe emitir autorização de serviços e atestar a efetiva prestação e execução dos respectivo serviços.

3.13. A aplicação das penalidades previstas neste contrato ficará a cargo da Secretaria Municipal de Educação com manifestação da Procuradoria Municipal.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO (art. 92, V e VI da lei 14.133/21)

5.1. PREÇO E QUANTITATIVO

5.1.1. Ficam estabelecidos os valores e quantitativos do objeto deste contrato conforme tabela abaixo:

Nº	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	UN	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXX	XXXX	XX	R\$ XXXX	R\$ XXXX
02	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXX	XXXX	XX	R\$ XXXX	R\$ XXXX
...	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXX	XX XX	XX	R\$ XXXX	R\$ XXXX
TOTAL GERAL					R\$ XXXX

5.1.2. O valor total da contratação é de R\$ XXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXX).

5.1.3. No(s) valor(es) acima estão incluídas todas as despesas diretas, indiretas, tributos, impostos, taxas, fretes e demais obrigações vinculadas à legislação trabalhista, previdenciária e tributária, de modo a se constituírem à única e total contraprestação pela aquisição dos produtos/serviços.

5.2. FORMA DE PAGAMENTO

5.2.1. O pagamento será efetuado proporcionalmente aos serviços prestados, por meio de cobrança bancária ou através de crédito em nome do contratado, na conta corrente n.º: XXXX-X, agência n.º XXXX-X.

5.3. PRAZO DE PAGAMENTO

5.3.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a prestação dos serviços e apresentação da nota fiscal fatura;

5.3.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

5.4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.4.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE (art. 92, V da lei 14.133/21)

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de 12 (doze) meses contados da data de assinatura deste contrato.

6.2. Após o interregno de 12 (doze) meses, o Contratado poderá solicitar reajuste dos preços, mediante autorização e aplicação pelo Contratante, do índice IPCA-E.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

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

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

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. Cumprir o que está descrito no instrumento de convocação, em especial no Termo de Referência, na proposta de preços adjudicada da Contratada e no contrato;

7.2. Cumprir os compromissos financeiros assumidos com a Contratada;

7.3. Fornecer à Contratada todos os elementos e informações, de qualquer natureza, que se fizerem necessários para o fornecimento do objeto;

7.4. Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre quaisquer irregularidades observadas na execução do objeto;

7.5. Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência mínima de 72 h, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

7.6. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto por meio de Unidade Fiscalizadora do contrato, composta por profissionais nomeados ao exclusivo

critério do Contratante, cuja ratificação da referida nomeação dar-se-á pelo Contratante;

7.7. Efetuar o pagamento de acordo com a Cláusula Quarta do presente contrato, no prazo pactuado, mediante as notas fiscais/faturas, devidamente atestadas pela Unidade Fiscalizadora;

7.8. Permitir o livre acesso dos colaboradores da Contratada às dependências do Contratante, quando necessário e por intermédio de solicitação formal, a fim de que o objeto possa ser corretamente executado;

7.9. Promover, caso necessário, auditoria técnica e operacional no ambiente e demais recursos utilizados pela Contratada, por meio de pessoal próprio ou equipe de terceiros, relacionados à execução do objeto;

7.10. Certificar toda a documentação e demais produtos gerados em decorrência da execução do objeto, efetuando o seu atesto através da Unidade Fiscalizadora, assim que seja constatada a sua conformidade;

7.11. Cumprir as cláusulas e condições estabelecidas no presente contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

8.1. Fornecer os produtos referente ao objeto, integrantes deste contrato, dentro do prazo e quantidades requisitadas pelo CONTRATANTE, mantendo sempre padrões de qualidade, agilidade, regularidade e segurança, obedecendo fielmente às especificações e exigências, na forma constante do Termo de Referência, Proposta, Edital, Anexos e Ata de Registro de Preços do Pregão Eletrônico nº 001/2025, que passam a fazer parte integrante do presente contrato, como se transcrito fosse;

8.2. Fornecer os produtos mediante a apresentação de NAF - Nota de Autorização de Fornecimento expedida pela Diretoria Municipal de Planejamento Estratégico/Departamento de Compras da Prefeitura de Lajinha/MG;

8.3. Entregar o(s) produto(s) na Sede da Secretaria Municipal de Educação, situada na Avenida Natal Rodrigues Pereira, nº 338-2º andar, Centro, no Município de Lajinha/MG, CEP: 36.980-000, no horário compreendido entre 08:00 e 10:00 horas e de 13:00 às 16:00 horas, no prazo máximo de 03 (três) dias, contados a partir da data de recebimento da NAF - Nota de Autorização de Fornecimento expedida pela Diretoria Municipal de Administração e Planejamento Estratégico/Departamento de Compras;

8.4. Entregar os produtos acompanhados da cópia reprográfica da NAF - Nota de Autorização de Fornecimento expedida pela Diretoria Municipal de Administração e Planejamento Estratégico/Departamento de Compras, devidamente embalados (quando for o caso), acondicionados e transportados com segurança e sob a responsabilidade da FORNECEDORA. O MUNICÍPIO recusará os produtos que forem entregues em desconformidade com o previsto neste instrumento e na legislação vigente;

8.5. Arcar com todas as despesas diretas, indiretas, impostos, taxas, benefícios, tributos, contribuições, encargos sociais e trabalhistas, fretes, seguros, licenças e demais exigências previstas no respectivo Termo de Referência, de modo a se constituírem à única e total contraprestação pela aquisição dos respectivos produtos;

8.6. Observar fielmente as NAF's e/ou cronograma expedido pela Diretoria Municipal de Administração e Planejamento Estratégico/Departamento de Compras, Secretarias Municipais/Departamentos Requisitantes, sem qualquer restrição ou

impedimento, exceto as não previstas em lei ou neste instrumento, responsabilizando-se pela sua regularidade, pontualidade e segurança, mantendo os padrões de qualidade;

8.7. Apresentar a Nota Fiscal contendo obrigatoriamente o número do Processo Licitatório e do Pregão Presencial, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total;

8.8. Cumprir as obrigações constantes do Edital e Anexos, Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços;

8.9. Manter durante o prazo do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.10. Cumprir fielmente o presente contrato.

9. CLÁUSULA NONA - GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, incisos XII e XIII, da Lei nº 14.133/2021).

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, inciso XIX, da Lei nº 14.133/2021)

10.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

10.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma físico-financeiro.

10.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

10.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da NLLC, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

10.3.2. A alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

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

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII da lei 14.133/21)

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento, na dotação abaixo discriminada:

0206.1230600352.046339030 000000 FICHA 0234 RP 1500000
0206.1236100332.055339030 000000 FICHA 0258 RF 1550000
0206.1236100352.194339030 000000 FICHA 0294 RF 1552000
0206.1236500352.198339030 000000 FICHA 0339 RF 1552000
0206.1236500352.191339030 000000 FICHA 0340 RF 1552000
0206.1236500352.190339030 000000 FICHA 0354 RF 1552000

11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES

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

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

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

12.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação, caso exigível pela Administração;

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

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

12.1.2.4. Deixar de apresentar amostra, quando exigível pela Administração;

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

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

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

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

12.1.5. Fraudar o certame;

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

12.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

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

12.1.9. deixar de entregar/atender os itens da ordem de fornecimento (ou documento equivalente) no prazo pactuado;

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

12.4.1. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.2. Para as infrações previstas nos itens 12.1.4, 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

12.4.3. Para as infrações previstas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

12.4.4. Para a infração prevista no item 12.1.9 a multa será de 0,5% por dia calculada sobre o valor dos itens constantes da ordem de fornecimento (ou documento equivalente) que estão em atraso de entrega pelo particular, limitada a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado.

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, 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.

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

12.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, quando for o caso.

12.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por

comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

12.15. Pela inexecução total ou parcial dos serviços, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, a serem aplicadas pela autoridade competente, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos, porventura causados à Administração, e das cabíveis cominações legais.

12.16. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração contratante, declaração de inidoneidade, poderão ser aplicadas à contratada juntamente com as demais sanções previstas neste edital e seus anexos.

12.17. A CONTRATADA, durante a vigência de suas obrigações com o Município, ficará sujeita à pena de advertência, a cobrança de multas compensatórias e/ou moratórias e multas por atraso na entrega dos veículos ou inobservância de cláusulas ou condições estabelecidas no edital e em seus anexos, variável de acordo com a gravidade da infração.

12.18. A inexecução total (inadimplemento) ou a inexecução parcial (mora) do avençado por parte da CONTRATADA, além de sujeitá-la a aplicação das multas compensatória e/ou moratória, também poderá sujeitá-la a sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos e/ou declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante o Município;

12.19. A recusa da CONTRATADA em retirar a nota de empenho, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da assinatura do contrato, será considerada inexecução total do contrato (inadimplemento), incorrendo em multa compensatória.

12.20. Na aplicação das penalidades previstas nesta Cláusula, a autoridade competente poderá se valer princípios da proporcionalidade, da razoabilidade e da prevalência e indisponibilidade do interesse público, em decorrência de circunstâncias fundamentadas nos fatos concretamente ocorridos e apurados.

12.21. A CONTRATADA, quando não puder cumprir o prazo estipulado para o cumprimento do objeto, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, e em documento contemporâneo à sua ocorrência, acompanhada de pedido de prorrogação nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as cláusulas ou condições avençadas, ou que impeça, por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração o não cumprimento do objeto. Para que se considere a análise de tal solicitação é imprescindível que a mesma seja protocolizada, junto ao Município, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias do final do prazo.

12.22. Do ato que aplicar as penalidades administrativas previstas neste instrumento e na Lei de Licitações e Contratos Administrativos caberá recurso administrativo.

12.23. Se a CONTRATADA não recolher o valor da multa que lhe for aplicada dentro do prazo de 5 (cinco) dias corridos, a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente de fatura pendente, ou ajuizada a cobrança judicial da dívida, se for o caso.

12.24. O Município promoverá o registro no SICAF de toda e qualquer penalidade imposta à contratada.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III da lei 14.133/21)

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento nos termos e condições previstas na Lei nº 14.133/21.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO (art. 92, §1º da lei 14.133/21)

16.1. É eleito o Foro da Comarca de Lajinha para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

Prefeitura - Sede Administrativa do Município de Lajinha/MG, XX de XXXXXXXXXXXX de 2025.



*P/MUNICÍPIO DE LAJINHA-ESTADO DE MINAS GERAIS.
Renato Cardoso de Laia - Prefeito de Lajinha/MG.
-C O N T R A T A N T E-*

*XXXXXXXXXXXXXXXXXX.- inscrito no CNPJ sob nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.
C O N T R A T A D O-(A) -*

FISCAL DO CONTRATO: _____
CPF: _____

**ANEXO VII****TERMO DE REFERÊNCIA-TR****(Art. 6º, XXIII, "a" e "i" da Lei n. 14.133/2021).****(Elaborado pela Secretaria de Educação em 02/01/2025)**

Unidade Administrativa de Origem:	Secretaria Municipal de Educação
Titular do Cargo:	Luiz Carlos Pereira
Cargo:	Secretário
Ato de Nomeação:	Portaria nº 015/2025
Descrição Resumida do Objeto:	Contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o Programa de Alimentação Escolar (PNAE).
Modalidade:	Pregão Eletrônico
Período de Vigência do Contrato Administrativo:	Para o ano letivo de 2025 até 31/12/2025
Legislação Aplicável:	Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

1. INTRODUÇÃO

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

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

2. DO OBJETO

2.1. O presente Termo de Referência tem por objeto AQUISIÇÃO DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS, PARA SUPRIMENTO DA DEMANDA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DAS ESCOLAS MUNICIPAIS, DE ACORDO COM O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE). Para ensino fundamental I e II, pré-escola, creches, EJA, com entrega parcelada, durante o ano letivo de 2025 da Rede Municipal de Ensino do Município de Lajinha-MG, de acordo com as especificações, quantitativos e locais de entrega relacionados neste Termo de Referência.

2.2. A licitação será dividida em itens, facultando-se ao fornecedor a participação em quantos itens forem de seu interesse.

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

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

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

2.6. O presente objeto foi baseado na conveniência, necessidade e oportunidade da contratação.

3. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Diretrizes que Norteiam o ETP:

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

4. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

4.4. O objetivo principal da contratação é proporcionar uma alimentação saudável sem agrotóxicos e garantir a segurança alimentar e nutricional das

crianças no ambiente escolar, bem como a valorização dos agricultores da região local de forma satisfatória.

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

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

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

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

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

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

III - pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas;

IV - respeito à liberdade e apreço à tolerância;

V - coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;

VI - gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;

VII - valorização do profissional da educação escolar;

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

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

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

X - valorização da experiência extra-escolar;

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

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

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

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

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

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



recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

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

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

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

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

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

Item	Especificação/Custo Estimado	Und	Quant
01	ACHOCOLATADO EM PÓ - obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	300
02	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar úmido ou empedrado. Em cumprimento à lei nº 9.972 de 25/05/2000. O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
03	ADOÇANTE DIETÉTICO - líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, saber e textura característica.	PCT	20
04	AMENDOIM - Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	200
05	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor	PCT	120



	e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
06	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. 25%	PCT	750
07	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
08	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem g trans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a 400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500
09	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO Escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN, até 4,1g GT, até 1,9g g sat, sem g trans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE , sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25 g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem g trans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500
12	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO , sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g g sat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua	PCT	50



	fabricação.		
15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despelculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200
16	CANJIQUELHA DE MILHO AMARELO , crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	KG	1000
17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de 100g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	LATA	800
20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada, concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.	LATA	1000
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seca, subgrupo fina, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	800
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PCT	300
24	FARINHA DE TRIGO - especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	400
25	FARINHA PARA QUIBE : O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico,	PC	300



	resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indelévels		
26	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg. 25%	KG	375
27	FERMENTO EM PÓ - Fermento químico seco. Pó fino, homogêneo, coloração branca. Isento de umidade e sujidades. Embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Frasco de 100 gramas	UN	200
28	FUBA DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	600
29	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	UN	300
30	LEITE EM PO INTEGRAL INSTANTANEO VITAMINADO - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. Matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): max 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	PCT	3000
31	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, íntegras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/ DIPOA.	UN	13000
32	LEITE INTEGRAL UHT , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 Meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem tetrapack de 1lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;	UN	600



33	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
34	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
35	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
36	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	UN	400
37	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
38	OLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	4000
39	ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	PCT	100
40	LOURO SECO - condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100



41	PÓ DE CAFE - Torrado e moido - embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	PCT	2000
42	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiuementante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, íntegros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	1200
43	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400
44	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400
45	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400
46	SUCO DE UVA CONCENTRADO - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400
47	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
48	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
49	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo	PCT	100



	total da validade, contado a partir da data de fabricação.		
50	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. Distribuída por estabelecimento com registro no mapa. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses. Embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
51	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.	PCT	100
52	PÃO FRANCÊS , massa bem assada, cor, sabor e cheiro característico do produto preparado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Farinha de trigo especial enriquecida de ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco e biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. Simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Peso médio de 50g, assado no dia da entrega. Os pães deverão ser entregues nas creches municipais, tanto no bairro Campestre quanto na Prata. OBSERVAÇÃO: Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.	UN	6000
53	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data de entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termos soldado, contendo entre 280 e 300 g.	PC	200
54	PÃO TIPO HOT DOG com peso líquido unitário de 50 gramas, que deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. Com validade mínima de 07 (sete) dias contados a partir da sua data de fabricação. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo no mínimo 06 unidades e no máximo 10 unidades em cada pacote, reembalados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão lacrada com no mínimo 40 unidades. Embalagem secundária: deve constar procedência e prazo de validade que deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias, contados da entrega do produto.	PC	1000
55	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kgde alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. 25%	KG	1.250



56	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. 25%	KG	1.500
57	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco meses). Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. 25%	KG	1.250
58	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. 25%	KG	1.500
59	LINGÜIÇA DE FRANGO ; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.	KG	1600
60	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de oito meses. Embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000
61	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de 2 Kg.	KG	300
62	ALHO classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800



63	CEBOLA BRANCA de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800
64	MAÇA GALA de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa íntacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100 g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	6000
65	MAMÃO PAPAIA - de 1ª qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca íntegra. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	600
66	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	KG	300
67	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade 55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.	CARTELAS	1700
68	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. 75%	PCT	2.250
69	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg. 75%	KG	1.125
70	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kgde alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. 75%	KG	3.750



71	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. 75%	KG	4.500
72	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 05 (cinco meses). Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. 75%	KG	3.750
73	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus. 75%	KG	4.500

6. FUNDAMENTAÇÃO DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

7. OBJETIVO

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

8. ESTIMATIVAS DE VALOR DA CONTRATAÇÃO



8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ R\$116.952,50 (cento e dezesseis mil, novecentos e cinquenta e dois reais, e cinquenta centavos), conforme custos unitários postos na tabela prevista no item 3.1 acima citado.

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

Ord	Código do INEP	Nome Escolas	Endereço/Localidades
1	31075043	Escola Municipal Guanair Cardoso	Zona rural
2	31075060	Escola Municipal Herculano Ker	Zona rural
3	31076473	Escola Municipal José Tomaz	Zona rural
4	31076511	Escola Municipal Pedra Bonita	Zona rural
5	31076384	Escola Municipal Avelino Lacerda	Zona rural
6	31216968	Escola Municipal Dimas Garcia de Oliveira	Zona rural
7	31076503	Escola Municipal Nelcino Manoel da Silva	Zona rural
8	31076350	Escola Municipal João Antônio de Medeiros	Zona rural
9	31076368	Escola Municipal Fazenda Amado Fonseca	Zona rural
10	31339407	Escola Municipal Hermenegildo Hubner França	Zona rural
11	31076571	Escola Municipal São Manoel da Sapucaia	Zona rural
12	31076571	Escola Vinculada à E.M, São Manoel da Sapucaia	Zona rural
13	31076627	Escola Municipal José Hubner de Miranda	Zona rural
14	31076554	Escola Municipal São Joaquim	Zona rural
15	31076635	Escola Municipal Maria Hubner de Freitas	Zona rural
16	31076457	Escola Municipal José Marques	Zona rural
17	31076481	Escola Municipal Ver José Gomes Martins	Zona rural
18	31295221	Escola Municipal Paulo Cezar H. Portes	SEDE LAJINHA
19	31075019	Escola Municipal Comendador Leite	SEDE LAJINHA
20	31258989	Escola Municipal Bem me Quer	SEDE LAJINHA
21	31368792	Escola Municipal Brenda Guimarães de Paula	Zona rural
22	31295876	Creche Municipal Anna Maria de Jesus	SEDE LAJINHA
23	3195876	Creche Municipal Maria Anísia Hermisforff	PRATA
24	31308293	APAE- Escola Sant Clair Augusto Genelhu	SEDE LAJINHA
25	31383821	Escola Municipal Antonio Sathler	SEDE LAJINHA
26	31383830	Escola Municipal Cap Nestor Vieira de Gouveia	SEDE LAJINHA

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

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

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

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

9. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

9.1.6 Quando Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.2 DOCUMENTAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL, TRABALHISTA E DECLARAÇÃO MENOR

9.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

9.2.2 Prova de regularidade para com a **FAZENDA FEDERAL** e a **SEGURIDADE SOCIAL**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos

Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

9.2.3 Prova de regularidade para com a **FAZENDA ESTADUAL** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

9.2.4 Prova de regularidade para com a **FAZENDA MUNICIPAL** do domicílio ou sede do licitante;

9.2.5 Certidão de Regularidade perante o **FUNDO DE GARANTIA DO TEMPO DE SERVIÇO - FGTS**, ou expedida pelo site próprio (via Internet), conforme legislação em vigor;

9.2.6 Prova de regularidade perante a **JUSTIÇA DO TRABALHO**;

9.2.7 Declaração em cumprimento ao disposto no Inciso XXXIII, do Art. 7º, da Constituição Federal, conforme modelo do Anexo III.

9.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

9.3.1 Certidão Negativa de Falência, de Concordata, de Recuperação Judicial ou Extrajudicial (Lei nº 11.101/2005), expedida pelo distribuidor da sede da empresa, datado dos últimos 30 (trinta) dias, ou que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.3.2 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

9.3.3 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.3.4 No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538/2015);

9.3.5 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.3.6 É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

9.3.7 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

9.4 DECLARAÇÃO(ÕES) DIVERSA(S)

9.4.1 Declaração(ões) Diversa(s), conforme modelo do Anexo IV, deste Edital, contendo os dados completos da empresa participante e de seu representante legal, na forma da Lei, podendo ser apresentada apenas uma declaração contendo o contexto de todas as alíneas constantes neste inciso ("a" até "i"):

- a) **Que 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;**
- b) **Que não possui em seu quadro funcional, pessoas menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a**



- partir dos 14 (quatorze) anos, em observância ao art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal c/c art. 68, inciso VI da Lei nº 14.133, de 2021;
- c) Que atende à reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991 c/c art. 63, inciso IV da Lei nº 14.1333, de 2021;
 - d) Que atende aos requisitos de habilitação, e que atesta e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
 - e) Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - f) Que até a presente data inexistem fatos impeditivos a participação desta empresa ao presente certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - g) Que não foi declarada inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas;
 - h) Que não enquadra em nenhuma das vedações estabelecidas pelo art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - i) Que estar ciente de que omitir, em documento público, declaração que dele devia constar, ou nele inserir ou fazer inserir declaração falsa ou diversa da que devia ser escrita, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade sobre fato juridicamente relevante, constitui o crime de falsidade ideológica previsto no artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa prevista na Lei nº 14.133, de 2021.

9.5 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte e/ou equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, social e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização.

9.5.1 O prazo previsto no subitem 7.2, deste edital, poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.5.2 A não regularização fiscal, social e trabalhista no prazo previsto no subitem 7.2 e/ou subitem 7.2.1, deste edital, acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

9.5.3 Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte e/ou equiparada com alguma restrição na documentação fiscal, social e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.5.4 A apresentação da proposta será tacitamente considerado declarado que "o licitante atende aos requisitos de habilitação, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021)", podendo ainda, ser considerada aquela firmada eletronicamente através da plataforma.

9.5.5 A apresentação da proposta será tacitamente considerado declarado 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".

9.5.6 Poderá ocorrer a verificação, pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, a qual constitui meio legal de prova, bem como, no cadastro de fornecedores junto a Plataforma de Julgamento, para fins de habilitação.

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

- c) 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
- d) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

9.7 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o agente de contratação examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente instrumento convocatório.

9.8 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.

10. DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

0206.1230600352.046339030 000000 FICHA 0234 RP 1500000
0206.1236100332.055339030 000000 FICHA 0258 RF 1550000
0206.1236100352.194339030 000000 FICHA 0294 RF 1552000
0206.1236500352.198339030 000000 FICHA 0339 RF 1552000
0206.1236500352.191339030 000000 FICHA 0340 RF 1552000
0206.1236500352.190339030 000000 FICHA 0354 RF 1552000

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

11.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, e expresso abaixo.

11.2. Garantir o fornecimento, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade; Integração e harmonia.

11.3. Após a definição de preços de referência, a contratação ainda deverá ser conduzida por pregão eletrônico, o que trará ampla participação de interessadas que fará com que o preço a ser contratado seja ainda mais vantajoso, dentro do valor estimado de mercado. Assim, a contratação será feita com preços compatíveis ao praticado no mercado.

11.4. Sugere-se que a contratação seja realizada com condições de participação para os Microempreendedores Individuais - MEI, as Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP do ramo pertinente ao objeto licitado, que atendam todas as condições estabelecidas no instrumento convocatório, que se encontrem devidamente cadastradas na plataforma eletrônica, e que estejam exclusivamente sediadas na Microrregião de Manhuaçu/MG, conforme estabelecido pelo IBGE, conforme justificativa a seguir:

11.4.1 A redação do art. 47 da Lei Complementar nº 123/06 estabelece um dever de prioridade, ou seja, nos certames públicos deflagrados há de se dar preferência à contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, independentemente de qualquer legislação específica editada pelo ente licitante. Dentre as principais alterações promovidas pela LC

nº 147/14 na LC nº 123/06 esta a Prioridade de contratação para ME e EPP sediadas local ou regionalmente (art. 47).

11.4.2 Apesar da grande importância para o desenvolvimento e crescimento do país, as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais apresentam grandes dificuldades para se manterem no mercado, motivo pelo qual se verificou a necessidade de criação de políticas públicas voltadas a estimular o crescimento e a competitividade desse setor. Hoje em dia, fala-se muito no conceito de "Função Social da Licitação", onde o processo licitatório deixa de ser apenas uma atividade instrumental utilizada para se alcançar especificamente a finalidade de contratação, passando a ser vista como uma forma de fomentar o desenvolvimento local. O Governo Federal denominou essa nova função da licitação de "poder de compra do Estado", devendo ser utilizada para estimular o desenvolvimento econômico sustentável, a geração de emprego e renda para a sociedade e a erradicação da pobreza extrema.

11.4.3 Tendo em vista a grande importância das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais para o desenvolvimento da economia do país, conjugada com a função social atribuída às licitações e, por consequência, aos processos de compras governamentais, verificou-se a necessidade de incentivo, por parte do Governo, à inclusão dessas empresas nos processos de compras públicas. De modo a atender a "função social da licitação", estendendo o poder de compras do Município às diferentes localidades da nossa região, entendemos que a futura licitação seja destinada a microrregião de Manhuaçu/MG, atuando como agente de desenvolvimento local e promovendo, assim, ampliação de emprego e renda para a sociedade, incentivo à formalização e redução de desigualdades regionais.

11.4.4 Ressalta-se que, na microrregião delimitada para o certame, existem diversas empresas em condições de atender ao objeto constante no instrumento convocatório.

11.4.5 Estes são os Municípios que compõem a Microrregião de Manhuaçu, conforme IBGE: Abre-Campo, Alto Caparaó, Alto Jequitibá, Caparaó, Caputira, Chalé, Durandé, Lajinha, Luisburgo, Manhuaçu, Manhumirim, Martins Soares, Matipó, Pedra Bonita, Reduto, Santa Bárbara do Leste, Santa Margarida, Santana do Manhuaçu, São João do Manhuaçu, São José do Mantimento e Simonésia.

12. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

12.1 Requisitos Gerais:

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

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

12.2. Requisitos Legais

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

12.3. Requisitos de Sustentabilidade

12.3.1. A Contratada deverá adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental, conforme prevê a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e legislação correlatas, naquilo que couber e demais legislações ambientais vigentes aplicáveis à espécie.

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

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

12.4. Requisitos da Contratação:

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

12.4.2. O fornecimento dos produtos será de forma PARCELADA.

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

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

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

12.4.6. Atender às solicitações nos prazos estipulados em Contrato.

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

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

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

12.5. Subcontratação

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

13. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

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

14. DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

14.2. No preço proposto para cada item deverão estar incluídas as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais,

sociais, comerciais, trabalhistas, previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias.

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

- a) Discriminação dos gêneros alimentícios ofertados, conforme especificações e condições previstas deste Edital;
- b) **Preço unitário;**
- c) **Valor Global da Proposta** - entendido o preço total como sendo preço unitário multiplicado pela quantidade.

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

15.1 O fornecedor credenciado se compromete a fornecer os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos no contrato durante a vigência.

15.2 O fornecedor se compromete somente fornecer ou entregar quaisquer produtos, mediante Pedido de Fornecimento, assinado pela secretaria solicitante.

15.3 O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios, para a Escola, conforme cronograma de entrega elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, a mesma responsabilizará pelo ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

15.4 Será de responsabilidade exclusiva do fornecedor o ressarcimento de eventuais prejuízos decorrentes da má qualidade dos produtos ou do atraso no fornecimento.

16. DA ENTREGA DOS PRODUTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

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

18. DA ADJUDICAÇÃO E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

18.1. A adjudicação será feita por item;

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

19. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

19.1. 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.

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

19.3. 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.

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

19.5. 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.

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

19.7. 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.

19.8. 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. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

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

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

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

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

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

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

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

19.16. 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

20. DA FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

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

20.2. Durante a vigência deste contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada pelo Setor de Gerência, neste ato representado, Servidor (as), **Armindia Raquel de Freitas Silva, Karolayne Souza Rodrigues e Sammy Oliveira Souza Reis.**

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

II. Acompanhar a entrega e atestar seu recebimento definitivo;

III. Encaminhar os documentos que relacionem as importâncias relativas e multas aplicadas ao Fornecedor, bem como os referentes a pagamento;

IV. Zelar pelo efetivo cumprimento e execução das obrigações assumidas e pela qualidade dos produtos fornecidos;

V. Acompanhar, fiscalizar e atestar as aquisições, bem como indicar as eventuais glosas das faturas e providenciar, quando for o caso, o recibo ou termo circunstanciado necessário ao recebimento do objeto do contrato e enviar ao Gestor do Contrato no prazo de 2 (dois) dias úteis para o pagamento do preço ajustado, conforme definido no instrumento do processo licitatório;

VI. Conferir os dados das faturas antes de testá-las, promovendo as correções devidas e arquivando cópia junto aos demais documentos pertinentes;

VII. Controlar o saldo do empenho em função do valor da fatura, de modo a possibilitar reforço de novos valores ou anulações parciais;

VIII. Anotar todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, informando ao Gestor do Contrato aquelas que dependam de providências, com vistas à regularização das faltas ou defeitos observados;

IX. Acompanhar e controlar, quando for o caso, as entregas e o estoque de materiais de reposição, destinados à execução do objeto do Contrato, principalmente quanto à sua quantidade e qualidade;

- X. Formalizar, sempre, os entendimentos com o Fornecedor/Prestador ou seu Preposto, adotando todas as medidas que permitam compatibilizar as obrigações bilaterais;
- XI. Manter o controle nominal dos empregados do Fornecedor/Prestador vinculados ao contrato, bem como exigir que se apresentem uniformizados, com crachá de identificação e bom comportamento;
- XII. Avaliar constantemente a qualidade da execução do objeto deste termo, propondo, sempre que cabível, medidas que visem reduzir gastos e racionalizar o fornecimento;
- XIII. Observar rigorosamente os princípios legais e éticos em todos os atos inerentes às suas atribuições, agindo com transparência no desempenho das suas atividades.
- 20.3. Ao Fiscal do contrato compete, entre outras atribuições:
- 20.4. O servidor designado Fiscal do Contrato deverá manter cópia dos seguintes documentos, para que possa dirimir dúvidas originárias do cumprimento das obrigações assumidas pelo Fornecedor/Prestador:
- a) Termo do Contrato;
 - b) Todos os aditivos, se existentes;
 - c) Edital da licitação;
 - d) Especificação técnica, projeto básico ou termo de referência;
 - e) Proposta do Fornecedor/Contratada;
 - f) Relação de faturas recebidas e pagas;
 - g) Toda correspondência com o Fornecedor/Contratada.
- 20.5. O Fiscal do Contrato, quando da proximidade do encerramento da vigência do contrato deverá consultar a Área Requisitante ou demandante (Secretaria) responsável pela demanda da contratação, sobre seu interesse na continuidade do mesmo, a qual deverá, em tempo hábil, manifestar-se sobre a permanência da necessidade da Administração em manter aquele contrato, bem como de seu interesse na prorrogação da vigência contratual e/ou abertura de novos procedimentos licitatórios.
- 20.6. Após essa manifestação, o Fiscal do Contrato deverá elaborar uma nota técnica informando sobre a qualidade dos produtos fornecidos e eventuais ocorrências porventura existentes que será encaminhada à Área de Acompanhamento, unidade da estrutura organizacional da Secretaria, responsável pelo Controle dos Contratos para continuidade nos trâmites, observando-se os prazos.
- 20.7. No caso de ser indicada a necessidade de nova licitação para a continuidade do fornecimento, deverá o Fiscal do Contrato submeter o assunto à autoridade competente da Área Requisitante, para que esta promova a elaboração de novo Projeto Básico ou Termo de Referência, que deverá ser encaminhado ao Gestor do Contrato com a antecedência mínima necessária à realização da nova contratação.
- 20.8. Cumpre também ao Fiscal do Contrato, além da conferência do adequado cumprimento das exigências da prestação das respectivas garantias contratuais, quando for o caso, informar à Secretaria responsável pelos procedimentos licitatórios e contratações, o eventual descumprimento dos compromissos pactuados, que poderá ensejar a aplicação de penalidades.
- 20.9. A ação de Fiscalização não exonera o Fornecedor de suas responsabilidades contratuais.

21. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



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

21.2. Ao Gestor compete, entre outras atribuições:

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

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

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

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

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

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

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

22. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

22.1. O RECEBIMENTO se efetivará nos seguintes termos:

22.1.1PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto contratual com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE;

22.1.2DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das notas fiscais pelo Fiscal da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade;

22.1.3O objeto contratual que comprovadamente apresentar desconformidade com as especificações deste Termo será rejeitado, parcialmente ou totalmente, conforme o caso, obrigando-se o vencedor a **substituí-los no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis**, sem ônus para a CONTRATANTE, sob pena de ser considerada em atraso quanto ao prazo da entrega;

22.1.4Deverá constar tanto do recibo (provisoriamente) como do Termo de Recebimento Definitivo a assinatura do recebedor, devidamente identificado por carimbo, manuscrito ou digitação, indicando inclusive o número da matrícula, no caso de servidor, a data do recebimento, a especificação qualitativa e quantitativa do (s) item (ns) recebido e o local do recebimento;

22.1.5O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da licitante vencedora pela qualidade, correção e segurança do objeto contratual;

22.1.6A CONTRATADA deverá realizar a ENTREGA do objeto de acordo com as especificações e obedecendo rigorosamente às condições descritas neste instrumento.

22.2. LIQUIDAÇÃO

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22.2.11. O pagamento descrito neste item deverá ser efetuado em parcela única. A Prefeitura Municipal de Lajinha, por ocasião do pagamento, fará as retenções e recolhimentos fiscais determinados pela legislação tributária, exceto se a empresa for optante do SIMPLES, o que deverá comprovar.

22.3. Prazo de pagamento:

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

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

22.4. Forma de pagamento

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

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

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

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

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

23. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

23.1. 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].

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

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

24. SANEAMENTO E DILIGÊNCIA

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

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

24.3. Em qualquer fase do procedimento da contratação direta, é facultado ao

Município de Lajinha-MG promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo.

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

25. PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

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

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

26. DA RESCISÃO

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

27. DAS LEIS ANTICORRUPÇÃO

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

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

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

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

- I. Sob investigação em virtude de denúncias de suborno e/ou corrupção;
- II. No curso de um processo judicial e/ou administrativo ou foi condenada ou indiciada sob a acusação de corrupção ou suborno;
- III. Suspeita de práticas de terrorismo e/ou lavagem de dinheiro por qualquer entidade governamental; e
- IV. Sujeita a restrições ou sanções econômicas e de negócios por qualquer entidade governamental.

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

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

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

27.8. A CONTRATADA declara e garante que:

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

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

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

28. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo; **III.** Der causa à inexecução total do contrato;
- III. Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- IV. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- V. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

- VI. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VII. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- VIII. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- IX. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- X. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XI. Praticar atos lesivos previstos no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

28.3. Multa:

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

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

28.5. Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta do Município de Lajinha-MG, através de Guia de Recolhimento fornecida pela Secretaria Municipal de Administração e Finanças da PML - MG, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, podendo a administração da PML - MG reter o valor correspondente de pagamento futuros devidos à CONTRATADA, ou ainda cobrá-las judicialmente, segundo a Lei 6.830/80, com os encargos correspondentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

29. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

30. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

31. DO REAJUSTE

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

32. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

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



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

32.8. O Edital para participar do Processo Licitatório, poderá ser obtido através do site <https://www.lajinha.mg.gov.br/licitacoes>, no site do COMPRAS BR <https://comprasbr.com.br/> e no Portal do Governo https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1 Demais informações no endereço eletrônico acima, no horário de 13h00min às 17h00min nos dias úteis ou pelo Telefone (33) 3344-2006.

**ANEXO VIII**

Estudo Técnico Preliminar (ETP)
(inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133/2021)
(Elaborado pela Secretaria de Educação e 02/01/2025)

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

Unidade Administrativa de Origem:	Secretaria Municipal de Educação
Titular do Cargo:	Luiz Carlos Pereira
Cargo:	Secretário
Ato de Nomeação:	Portaria nº 015/2021
Descrição Resumida do Objeto:	Contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios, para suprimento da demanda da alimentação escolar, das escolas municipais, de acordo com o programa de alimentação escolar (PNAE).
Modalidade:	Pregão Eletrônico
Período de Vigência do Contrato Administrativo:	Ano letivo de 2025 até 31/12/2025.
Legislação Aplicável:	Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

INTRODUÇÃO

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

I - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

1. SECRETARIA/ÓRGÃO DEMANDANTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA

2.0. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**2.1 - Diretrizes que Norteiam o ETP**

- Constituição Federal de 1988, arts. 6º e 208, (que são relacionados ao direito à alimentação, inclusive ao educando);
- Lei 14.133/21, (que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências);
- Instrução Normativa 58/2022, (que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de

serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital);

- Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada);

- Lei Federal nº 11.947/2009, (estabelece normas e diretrizes da alimentação escolar);

- Resolução/CD/FNDE nº 06/2020, (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE);

- Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, (Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE), para estabelecer. Veja;

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (lei de licitações e contratos administrativos).

- Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

3.0 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

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

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

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

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

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

Art. 2º A educação, dever da família e do Estado, inspirada nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana, tem por finalidade o pleno

desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho.

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

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

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

III - pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas;

IV - respeito à liberdade e apreço à tolerância;

V - coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;

VI - gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;

VII - valorização do profissional da educação escolar;

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

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

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

X - valorização da experiência extra-escolar;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



4.0 - DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

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

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

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

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

5.0 - DA JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO OBJETO

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

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

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

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



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA-MG					
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE					
CARDÁPIO Ensino Fundamental ZONA Urbana e rural PERÍODO Regular					
2024					
	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª SEMANA	Macarrão a Bolonhesa e Feijão (macarrão, beterraba, carne moída, cebola, cheiro verde, extrato de tomate e tomate) Kcal: 221,59 PTN: 9,28g LIP: 6,11g CHO: 31,93g Ca: 16,62mg Fe: 1,08mg Vit A: 24,72mcg Vit C: 5,73mg Na: 295,85mg	Arroz, Feijão, Carne Suína Picadinha, Abobrinha refogada Fruta da Estação (arroz, feijão, carne de porco, cebola, cheiro verde, abobrinha, fruta) Kcal: 537,11 PTN: 24,70g LIP: 7,74g CHO: 91,33g Ca: 68,26mg Fe: 3,32mg Vit A: 6,67mcg Vit C: 44,54mg Na: 1225,77mg	Arroz, Feijoada Light, Couve e Tomate (arroz, feijão, carne de porco, cebola, couve e tomate) Kcal: 458,75 PTN: 16,84g LIP: 10,90g CHO: 71,72g Ca: 55,63mg Fe: 2,10mg Vit A: 142,37mcg Vit C: 24,78mg Na: 644,40mg	Arroz, Feijão, Estrogonofe Fruta da Estação (arroz, feijão, peito de frango, cebola, farinha de trigo, leite, manteiga, batata inglesa e alface) Kcal: 527,51 PTN: 20,80g LIP: 5,71g CHO: 97,53g Ca: 84,31mg Fe: 4,36mg Vit A: 10,69mcg Vit C: 5,35mg Na: 1278,43mg	Canjiquinha com Carne de Boi e Hortaliças e Feijão (canjiquinha, músculo de boi, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg
	Macarrão (sopa) com Carne de Boi e Feijão (macarrão, carne de boi, abóbora, batata inglesa, chuchu, cheiro verde, repolho, feijão) Kcal: 358,47 PTN: 19,57g LIP: 5,68g CHO: 58,64g Ca: 76,77mg Fe: 4,40mg Vit A: 65,37mcg Vit C: 12,49mg Na: 1001,29mg	Arroz a Grega com Frango e Feijão Fruta da Estação (arroz, frango, vagem, cebola, cheiro verde, feijão, fruta) Kcal: 382,82 PTN: 20,90g LIP: 2,85g CHO: 68,41g Ca: 68,59mg Fe: 3,08mg Vit A: 5,97mcg Vit C: 43,42mg Na: 736,84mg	Arroz, Feijão, Farofa com Carne e Ovos, Hortaliças (arroz, feijão, carne de boi, cebola, couve, cheiro verde, farinha de milho, ovo) Kcal: 524,19 PTN: 18,25g LIP: 5,62g CHO: 99,29g Ca: 58,71mg Fe: 3,77mg Vit A: 46,63mcg Vit C: 6,19mg Na: 1313,65mg	Arroz, Feijão, Almondegas ao Molho Fruta da Estação (arroz, feijão, carne moída, ovo, farinha, tomate, fruta) Kcal: 586,75 PTN: 26,32g LIP: 6,24g CHO: 104,75g Ca: 77,07mg Fe: 5,93mg Vit A: 9,79mcg Vit C: 1,73mg Na: 1294,08mg	Canjiquinha com Pernil e Hortaliças (canjiquinha, carne de porco, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg
3ª SEMANA	Macarrão ao Molho de Frango e Feijão (macarrão, abobrinha, beterraba, frango, extrato de tomate, feijão) Kcal: 360,58 PTN: 17,13g LIP: 6,0g CHO: 61,15g Ca: 67,90mg Fe: 3,63mg Vit A: 12,14mcg Vit C: 2,64mg Na: 934,02mg	Arroz, Feijão, Carne moída com Batata Inglesa, Alface e Tomate Fruta da Estação (arroz, feijão, carne moída, batata inglesa, alface, tomate, fruta) Kcal: 450,19 PTN: 20,78g LIP: 5,79g CHO: 77,34g Ca: 50,60mg Fe: 3,80mg Vit A: 7,07mcg Vit C: 5,36mg Na: 971,67mg	Arroz com Carne Suína e Feijão Fruta da Estação (arroz, carne de porco, tomate, cheiro verde, cebola, feijão, fruta) Kcal: 408,69 PTN: 18,36g LIP: 6,62g CHO: 68,32g Ca: 60,53mg Fe: 3,68mg Vit A: 10,36mcg Vit C: 2,52mg Na: 875,86mg	Arroz, Feijão, Filé de Frango em cubos e Hortaliças (arroz, feijão, filé de frango, cebola, cenoura ralada e abobrinha) Kcal: 463,83 PTN: 28,05g LIP: 4,72g CHO: 75,23g Ca: 52,65mg Fe: 3,44mg Vit A: 4,39mcg Vit C: 0,02mg Na: 1035,91mg	Canjiquinha com Linguica e Hortaliças (canjiquinha, linguiça, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg
	Macarrão temperado com Frango e Feijão (macarrão, peito de frango, cenoura, pimentão, repolho, feijão) Kcal: 346,99 PTN: 17,22g LIP: 5,98g CHO: 56,25g Ca: 64,87mg Fe: 3,55mg Vit A: 125,14mcg Vit C: 1,32mg Na: 886,76mg	Arroz, Feijão, Farofa de Carne Suína com Banana da Terra e cenoura (arroz, feijão, farinha de mandioca, lombo de porco, banana da terra, cenoura, manteiga) Kcal: 503,87 PTN: 17,51g LIP: 7,35g CHO: 91,10g Ca: 56,87mg Fe: 3,22mg Vit A: 70,93mcg Vit C: 1,60mg Na: 903,10mg	Arroz, Feijão Polenta a Jardineira e Hortaliças Fruta da Estação (arroz, feijão, batata inglesa, carne de boi, fubá, vagem, fruta) Kcal: 410,46 PTN: 16,46g LIP: 5,38g CHO: 73,94g Ca: 52,49mg Fe: 3,27mg Vit A: 3,75mcg Vit C: 4,41mg Na: 909,48mg	Arroz, Feijão, Carne de Panela com Batata e Hortaliças (arroz, feijão, carne de boi, batata inglesa, cheiro verde, cebola, fruta) Kcal: 439,73 PTN: 20,64g LIP: 4,81g CHO: 77,04g Ca: 48,10mg Fe: 3,51mg Vit A: 0,71mcg Vit C: 3,72mg Na: 965,34mg	Canjiquinha com Carne de Boi e Hortaliças (canjiquinha, carne de boi, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg
4ª SEMANA					



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA-MG PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE						
CARDÁPIO <i>Ensino Fundamental</i> ZONA <i>Urbana e rural</i> PERÍODO <i>Integral</i>						
2024						
		2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1ª e 3ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	Queimadinha Biscoito tipo Rosquinha	Café com Leite e Biscoito Polvilho Fruta da Estação	Suco e Bolo de Cenoura	Queimadinha e Biscoito	Café com Leite e Broa de Fubá
	ALMOÇO	Arroz, Feijão, Carne Suína Picadinha, Abobrinha refogada (arroz, feijão, carne de porco, cebola, cheiro verde, abobrinha) Kcal: 537,11 PTN: 24,70g LIP: 7,74g CHO: 91,33g Ca: 68,26mg Fe: 3,32mg Vit A: 6,67mcg Vit C: 44,54mg Na: 1225,77mg	Arroz, Feijão, Estrogonofe Fruta da Estação (arroz, feijão, peito de frango, cebola, farinha de trigo, leite, manteiga, batata inglesa e alface) Kcal: 527,51 PTN: 20,80g LIP: 5,71g CHO: 97,53g Ca: 84,31mg Fe: 4,36mg Vit A: 10,69mcg Vit C: 5,35mg Na: 1278,43mg	Arroz, Feijão, Carne moída com Batata Inglesa, Alface e Tomate Fruta da Estação (arroz, feijão, carne moída, batata inglesa, alface, tomate, fruta) Kcal: 450,19 PTN: 20,78g LIP: 5,79g CHO: 77,34g Ca: 50,60mg Fe: 3,80mg Vit A: 7,07mcg Vit C: 5,36mg Na: 971,67mg	Canjiquinha com Pernil e Hortaliças (canjiquinha, carne de porco, abóbora moranga, batata inglesa, cebola, cheiro verde, repolho) Kcal: 362,17 PTN: 19,34g LIP: 6,15g CHO: 59,22g Ca: 68,65mg Fe: 4,20mg Vit A: 93,22mcg Vit C: 10,51mg Na: 990,53mg	Macarrão ao Molho de Frango e Feijão (macarrão, abobrinha, beterraba, frango, extrato de tomate, feijão) Kcal: 360,58 PTN: 17,13g LIP: 6,0g CHO: 61,15g Ca: 67,90mg Fe: 3,63mg Vit A: 12,14mcg Vit C: 2,64mg Na: 934,02mg
	LANCHE	Suco com Biscoito Fruta da Estação	Vitamina Colorida	Suco e Biscoito	Suco e Torta Colorida	Vitamina de Banana e Maçã
2ª e 4ª SEMANA	CAFÉ DA MANHÃ	Café com Leite e Biscoito Polvilho	Suco e Broa de Farinha de Milho	Queimadinha e Biscoito Fruta da Estação	Suco e Biscoito Fruta da Estação	Café com Leite e Bolo de Cenoura
	ALMOÇO	Arroz com Carne Suína e Feijão (arroz, carne de porco, tomate, cheiro verde, cebola, feijão) Kcal: 408,69 PTN: 18,36g LIP: 6,62g CHO: 68,32g Ca: 60,53mg Fe: 3,68mg Vit A: 10,36mcg Vit C: 2,52mg Na: 875,86mg	Arroz, Feijão, Filé de Frango em cubos e Hortaliças (arroz, feijão, filé de frango, cebola, cenoura ralada e abobrinha) Kcal: 463,83 PTN: 28,05g LIP: 4,72g CHO: 75,23g Ca: 52,65mg Fe: 3,44mg Vit A: 4,39mcg Vit C: 0,02mg Na: 1035,91mg	Macarrão a Bolonhesa e Feijão (macarrão, beterraba, carne moída, cebola, cheiro verde, extrato de tomate e tomate) Kcal: 221,59 PTN: 9,28g LIP: 6,11g CHO: 31,93g Ca: 16,62mg Fe: 1,08mg Vit A: 24,72mcg Vit C: 5,73mg Na: 295,85mg	Arroz, Feijão Polenta a Jardineira e Hortaliça Fruta da Estação (arroz, feijão, batata inglesa, carne de boi, fubá, vagem, fruta) Kcal: 410,46 PTN: 16,46g LIP: 5,38g CHO: 73,94g Ca: 52,49mg Fe: 3,27mg Vit A: 3,75mcg Vit C: 4,41mg Na: 909,48mg	Arroz, Feijão, Farofa com Carne e Ovos, Hortaliças (arroz, feijão, carne de boi, cebola, couve, cheiro verde, farinha de milho, ovo) Kcal: 524,19 PTN: 18,25g LIP: 5,62g CHO: 99,29g Ca: 58,71mg Fe: 3,77mg Vit A: 46,63mcg Vit C: 6,19mg Na: 1313,65mg
	LANCHE	Suco e Torta Colorida	Vitamina de Banana e Maçã e Biscoito	Suco e Bolo de cenoura	Suco e Broa de Farinha de Milho	Vitamina Colorida e Biscoito

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

CARDÁPIO - CRECHE

MODALIDADE DE ENSINO (berçário)

ZONA (urbana)

FAIXA ETÁRIA (6 MESES a 12 meses)

PERÍODO (parcial/Integral)

Necessidades Alimentares Especiais:

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

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

2024

	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês	4ª FEIRA dia/mês	5ª FEIRA dia/mês	6ª FEIRA dia/mês				
Café da manhã	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite				
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta				
Almoço	Virado de frango com Arroz (Alho, arroz, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro verde, farinha de milho, óleo de soja, sal)	Sopa de macarrão com carne bovina e feijão (Abóbora moranga, alho, batata inglesa, carne bovina, cebola, cheiro verde, chuchu, macarrão, óleo de soja, repolho, sal)	Feijoada light e arroz (Alho, arroz, pernil de porco, cebola, cheiro verde, couve, feijão preto, linguiça, óleo de soja, sal)	Carne moída com batatas, arroz e feijão (Alho, arroz, batata inglesa, carne bovina moída, cebola, feijão, óleo de soja, pimentão, sal, tomate)	Galinhada com Tutu de Feijão (Alho, arroz, peito de frango, cebola, cenoura, cheiro verde, farinha de mandioca, feijão, óleo de soja, sal)				
		Fruta	Fruta	Fruta	Fruta				
Lanche da tarde	Leite	Leite	Leite	Leite	Leite				
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta				
Jantar	Purê de Batatas com Molho de Frango e Arroz (Alface, alho, arroz, batata inglesa, peito de frango, cebola, colorau, leite integral, óleo de soja, sal)	Polenta à jardineira com arroz e salada (Alho, arroz, batata baroa, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorau, fubá, goiaba, óleo de soja, sal, vagem)	Canja de Galinha com Legumes (Alho, arroz, banana, batata inglesa, carne de frango, cebola, cenoura, chuchu, colorau, óleo de soja, sal)	Canjiquinha com pernil e hortaliças (Abóbora moranga, alho, banana, batata inglesa, canjiquinha, pernil suíno, cebola, cheiro verde, colorau, óleo de soja, repolho, sal)	Vaca atolada com arroz (Alho, arroz, carne bovina, cebola, cheiro verde, colorau, couve, mandioca, óleo de soja, sal)				
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET				
		g %	g %	g %					

Angélica Maria de Freitas Fernandes, CRN - 22693

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE LAJINHA/ PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR – PNAE**CARDÁPIO - CRECHE****ZONA** urbana**FAIXA ETÁRIA** 01 - 3 anos**PERÍODO** parcial /integral**Necessidades Alimentares Especiais:**

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

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

Mês/Ano

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

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

Angélica Maria de Freitas Fernandes, CRN - 22693

6.0 – OBJETIVO

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

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

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

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

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

8.0 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

8.7 O fornecimento dos produtos será de forma PARCELADA.

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

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

SOLICITAÇÃO DE DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

Item	Descrição	Un De Fornecimento	Quant
01	ACHOCOLATADO EM PÓ - obtido de cacau em pó solúvel, porção de 20g: 65 a 79 kcal, até 18 g CHO, sem gsat/ sem gtrans/ até 38mg NA. O produto deverá dissolver-se facilmente em leite quente e frio. Conter na composição: minerais, no mínimo 07 vitaminas, cacau em pó e antioxidantes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, resistente, de aproximadamente 1 KG. Validade mínima de 10 (dez) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	300
02	AÇÚCAR CRISTAL - sacarose de cana de açúcar obtida por processo tecnológico adequado. Cor branca, safra atual, poderá conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. O produto deverá ser classificado como de primeira qualidade e não deverá estar melado ou empedrado. Em cumprimento à lei nº9.972 de 25/05/2000. O produto deverá ser embalado em pacote plástico atóxico de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
03	ADOÇANTE DIETÉTICO - líquido, frasco com aproximadamente 100 ml, aspecto físico líquido límpido transparente. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (decreto 12.846/78) e Portaria 38 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: água, edulcorantes artificiais: sucralose de potássio. Características: cor, odor, sabor e textura característica.	PCT	20
04	AMENDOIM - Tipo I, semente com casca avermelhada, pacote de 500g cada, não apresentar umidade, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de 6 meses no ato da entrega. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	200
05	AMIDO DE MILHO - em pó - produto amiláceo, extraído de milho. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasita, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser embalado em pacotes de polietileno, com capacidade de aproximadamente 500 g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	120
06	ARROZ TIPO 1 - beneficiado, longo fino, polido, isento de sujidades e materiais estranhos, fungos, eletronicamente selecionado, embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nº de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 05 kg. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	3000



07	AVEIA EM FLOCOS FINOS de 1ª qualidade, embalagem de 500g. Validade mínima de 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
08	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - porção de 30g: 125 a 136 kcal, até 21g CHO, 2,8g a 3,7g PTN, até 5,1g GT, até 2,5g gsat, sem gtrans, mínimo de 0,8g de fibra, até 265 mg de NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de 350g a 400g. Embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500
09	BISCOITO SALGADO DE POLVILHO escaldado tradicional. Produto isento de glúten. Porção de 30g: 125 a 155 kcal, 20 a 27 g CHO, até 6,2g GT, até 5,2 g sat, até 1,4 g trans, até 420mg NA. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalagem em pacote plástico atóxico, resistente, transparente, com capacidade de aproximadamente 200g. Validade mínima de 05 (cinco) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - porção de 30g: 131 a 132 kcal, até 22g CHO, 2,7 a 2,8g de PTN, até 4,1g GT, até 1,9g gsat, sem gtrans, mínimo de 0,6g fibra, até 121 mg Na. Apresentando na composição amido ou creme de milho. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. N° de registro no órgão competente. Validade mínima 06 (seis) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos de 350g a 400g, embalagem tipo 3 em 1. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500
11	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE -sem recheio - porção de 30g: 125 a 142 kcal, até 25g de CHO, 0,9 a 2,8g de PTN, até 5,5g de GT, até 2,7g de gsat, sem gtrans, mínimo 0,2g de fibra, até 109 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500
12	BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO - sem recheio - porção de 30g: 126 a 136 kcal, até 24g CHO, 2,0 a 2,5g PTN, até 4,5g GT, até 2,2g gsat, sem gtrans, mínimo 0,2g fibra, até 117 mg Na. Validade mínima de 07 (sete) meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacotes plásticos atóxicos de, no mínimo, 350g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	500
13	CACAU EM PÓ : Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. NÃO CONTEM GLÚTEN. ISENTO DE AÇÚCAR. Embalagem: 200g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	50
14	CANELA EM PÓ - proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalagem plástica, íntegra, atóxica, não violada e resistente de aproximadamente 30g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	50
15	CANJICA DE MILHO - branca, tipo 01, despeliculada. Produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 06 (seis) meses. Embalada em pacote plástico transparente, resistente, não violado, capacidade de 500g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200
16	CANJIQUELHA DE MILHO AMARELO - crua, tipo 1, embalagem em polietileno de 1kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente, validade mínima de 3 meses.	KG	1000



17	COCO RALADO - ingredientes básicos: polpa de coco ralada, parcialmente desengordurada, desidratada, sem adição de açúcar. Produzida a partir de matérias primas sãs, limpas, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalado em pacote plástico, capacidade de 100g. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	200
18	COLORAU - na forma de pó fino de cor vermelho-alaranjada homogêneo, constituído por pigmento de urucum, fubá de milho e óleo de soja. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalado em pacote plástico, atóxico de aproximadamente 500g. Validade mínima de 09 (nove) meses. A validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	300
19	EXTRATO DE TOMATE - concentrado simples, sem aditivos químicos. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em sachê de 340g. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	LATA	800
20	EXTRATO DE TOMATE em lata íntegra e livre de amassados com 850g cada, concentrado, sem aromatizantes e corantes artificiais, sem conservantes. Valor calórico mínimo de 20 kcal por porção de 30g. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalado em lata com folha de flandres, íntegra, resistente.	LATA	1000
21	FARINHA DE MANDIOCA , classe branca, grupo seco, subgrupo fino, tipo 01. Embalada em pacotes plásticos atóxicos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Número de registro no órgão competente. Embalado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	1000
22	FARINHA DE MILHO , em flocos, pré-cozida, embalagem em pacote de 500g, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	800
23	FARINHA DE ROSCA , material: pão de trigo, aplicação: culinária em geral. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 500g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	PCT	300
24	FARINHA DE TRIGO - especial, sem fermento, produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 1 kg, com identificação e informações nutricionais do produto. Prazo de validade de no mínimo 06 meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	400
25	FARINHA PARA QUIBE : O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 33 (Decreto 12.846/78), RDC nº 259/2002, RDC nº 360/2003, Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 e alterações posteriores. Ingredientes: trigo integral, quebrado e torrado. Não deverá conter outros ingredientes. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas. Características: Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Livre de mofo e fermentação. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacrado, pesando 500g, com prazo de validade e lote indelével.	PCT	300
26	FEIJÃO PRETO , novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isentos de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes transparentes, isentos de sujidades, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto,	KG	1500



	nome do fornecedor, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de processamento, validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1 Kg.		
27	FERMENTO EM PÓ - Fermento químico seco. pó fino, homogêneo, coloração branca. isento de umidade e sujidades. embalagem plástica com tampa de rosca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. frasco de 100 gramas	UN	200
28	FUBÁ DE MILHO - composto de 100% de grãos de milho moído, de aspecto fino, amarelo, livre de umidade, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto de primeira qualidade. Isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais e/ou vegetais, odores estranhos e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 08 (oito) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados, resistentes e transparentes com capacidade de aproximadamente 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	600
29	IOGURTE INTEGRAL NATURAL: Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	UN	300
30	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO VITAMINADO - produto resultante da desidratação do leite fresco; aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Composto por mix de vitaminas e minerais. matéria gorda (%m/m): maior ou igual a 26,0; umidade (%m/m): máx 3,5; A embalagem primária do produto deve ser polipropileno aluminizado, com capacidade de 400g. instruções que devem constar no rótulo/embalagem primária: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. o produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto.	PCT	3000
31	LEITE UHT INTEGRAL , longa vida, em embalagens TETRA PAK, de 1 litro, integras, líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, esterilizado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação. Deve possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF/ DIPOA.	UN	13000
32	LEITE INTEGRAL UHT , leite de vaca, SEM LACTOSE , sem adulterações, conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. embalagem tetrapack de 1 lt, com tampa de rosca, validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega;	UN	600
33	MACARRÃO ESPAGUETE - número (8); a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados; composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De	PCT	2000



	primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, peso líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.		
34	MACARRÃO PADRE NOSSO CORTADO (TIPO GUELA) - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
35	MACARRÃO PARAFUSO - a base de: farinha de trigo, massa com ovos, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Massa enriquecida com ferro e ácido fólico. De primeira qualidade. Não deverá estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver misturas de outro tipo de macarrão. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 12 (doze) meses. Embalado em pacotes plásticos, atóxicos, limpos, não violados e resistentes, conteúdo líquido de 500g. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	2000
36	MANTEIGA COM SAL - Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ranço e bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Embalada em pote plástico de aproximadamente 500g, com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Validade mínima de três meses a partir da data de entrega.	UN	400
37	MILHO DE PIPOCA tipo 1 - classe amarela. Isento de sujidades, parasitos, larvas, mofos ou bolores. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 (seis) meses. Embalagem: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, não violado. Conteúdo líquido de 500 gramas. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
38	ÓLEO DE SOJA refinado - tipo 1, comestível. Extrato refinado, limpo, obtido através de processos tecnológicos adequados. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalado em garrafa pet de 900 ml. Validade mínima de 09 (nove) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	4000
39	OREGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 15 gramas. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto.	PCT	100
40	LOURO SECO - condimento designado louro, desidratado. Embalagem plástica, transparente e resistente. Características: folha seca, cor pardacenta, sabor e cheiro próprios. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega do produto. Acondicionado em pacote plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de 4g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	PCT	100
41	PÓ DE CAFÉ - Torrado e moído - embalagem de 500gr, com selo ABIC. Com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias	PCT	2000



	estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.		
42	SAL REFINADO iodado para consumo humano - extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiumectante e iodo. Validade mínima de 12 (doze) meses. Acondicionado em sacos plásticos, integros, atóxicos, resistentes, vedados, peso líquido de 01 kg. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	KG	1200
43	SUCO DE CAJU CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 10 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400
44	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada e pasteurizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentação e parasitos. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400
45	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO , pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01 L: rendimento de 12 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400
46	SUCO DE UVA CONCENTRADO - Líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis das frutas, nem substâncias estranhas à sua composição normal, devendo estar isentos de leveduras, fermentações e parasitos.com pasteurizado e homogeneizado. Garrafa de 01L: rendimento de 8 litros/garrafa. Embalagem contendo identificação e informação nutricional. Validade mínima de 12 (doze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de sua fabricação.	UN	400
47	POLPA DE FRUTAS ABACAXI COM HORTELÃ selecionada, 100% polpa de abacaxi com hortelã. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
48	POLPA DE FRUTAS DE MORANGO selecionada, 100% polpa de MORANGO. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
	POLPA DE FRUTAS DE ACEROLA selecionada, 100% polpa de ACEROLA. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as		



49	características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
50	POLPA DE FRUTAS DE MANGA selecionada, 100% polpa de MANGA. alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. distribuída por estabelecimento com registro no mapa. embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. transporte em carro adequado que conserve as características do produto, conforme a legislação vigente. validade mínima de 06 meses. embalada em pacote de 500g. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	PCT	100
51	UVA-PASSA: Uva-passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 250 gramas.	PCT	100
52	PÃO FRANCÊS , massa bem assada, cor, sabor e cheiro característico do produto preparado a partir de matéria prima sã, isenta de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Farinha de trigo especial enriquecida de ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco e biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. Simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Peso médio de 50g, assado no dia da entrega. Os pães deverão ser entregues nas creches municipais, tanto no bairro Campestre quanto na Prata. OBSERVAÇÃO: Não serão aceitos pães amanhecidos, duros, queimados, crus ou embatumados, fora do peso estabelecido, podendo ser recusados no ato da entrega.	UN	6000
53	PÃO TIPO BISNAGUINHA Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento e conservantes. Validade mínima: 10 dias na data da entrega. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária. Embalagem: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, contendo entre 280 e 300 g.	PCT	200
54	PÃO TIPO HOT DOG com peso líquido unitário de 50 gramas, que deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar refinado e gordura vegetal. com validade mínima de 07 (sete) dias contados a partir da sua data de fabricação. embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente, contendo no mínimo 06 unidades e no máximo 10 unidades em cada pacote, reembalados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão lacrada com no mínimo 40 unidades. embalagem secundária: deve constar procedência e prazo de validade que deverá ser de no mínimo 07 (sete) dias, contados da entrega do produto.	PCT	1000
55	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém ou coxão duro ou músculo, em pedaço , de 2ª qualidade, limpa. Sem cartilagem. Sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de. Teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do	KG	5000



	alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 90 (noventa) dias a partir da data da entrega. Embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento.		
56	CARNE BOVINA resfriada, tipo acém moída , de segunda qualidade, limpa, sem cartilagem, sem pele, deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada à vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 10 % de gordura em cada kg de alimento; Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá ser transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade mínima de 11 (onze) meses. Embalada em pacotes atóxicos, transparente e resistente, não violados 01 kg. Entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento.	KG	6000
57	CARNE SUÍNA CONGELADA, TIPO PERNIL em pedaço, sem osso. deverá apresentar-se com aspecto próprio. embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do sif. teor máximo de 10% de gordura em cada kg de alimento. deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. rotulagem de acordo com a legislação vigente. validade mínima de 05 (cinco meses). embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. a carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. cor, cheiro e sabor próprios. sem manchas, livres de parasitas e sujidades. no ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	5000
58	FILE DE PEITO DE FRANGO congelado, sem osso, sem pele e sem tempero. Deverá apresentar-se com aspecto próprio. Embalada a vácuo, com registro de inspeção e carimbo do SIF. Teor máximo de 5% de gordura em cada kg de alimento. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. A carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito) graus.	KG	6000
59	LINGÜIÇA DE FRANGO ; fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. embalada em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Fino Sabor	KG	1600
60	PEITO DE FRANGO congelado, sem pele e sem tempero. deverá apresentar-se com aspecto próprio. embalagem com registro de inspeção e carimbo do sif. deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. rotulagem de acordo com a legislação vigente. validade mínima de oito meses. embalado em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes, não violados, de 01 kg. entregue em embalagens que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. a carne de frango não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. cor, cheiro e sabor próprios. Sem manchas, livres de parasitas e sujidades. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação.	KG	4000



61	ABACAXI de boa qualidade. Fruta de tamanho médio, limpo, com casca <i>in natura</i> , apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Peso médio por unidade de 2 Kg.	KG	300
62	ALHO classe 6, tipo extra, com aparência fresca, de ótima qualidade, cor uniforme, odor e sabor típico da espécie. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800
63	CEBOLA BRANCA de boa qualidade, íntegra. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência e qualidade. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	1800
64	MAÇÃ GALA de primeira qualidade, graúda, casca íntegra, tamanho, cor e formato uniformes, com polpa intacta e firme. Deverá apresentar-se fresca em grau máximo de aroma, cor e sabor. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem a sua aparência e qualidade. Peso médio por unidade de 100g. Variação total entre maior e menor fruto de até 15%. A distribuição deverá ocorrer em Kg, conforme solicitação.	KG	6000
65	MAMÃO PAPAIA - de 1º qualidade firme sem lesões, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio a grande, consistência firme, com casca inteira. Não poderá apresentar mofo e manchas pretas. Livre de terra e corpos estranhos. Acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	300
66	MANGA TOMMY , in natura, de primeira qualidade. Em grau de maturação de 70 a 80% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem fermentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Peso aproximado: 500 gramas.	KG	300
67	OVO BRANCO de galinha, tipo grande, de primeira qualidade, fresco, isento de sujidades ou substâncias estranhas ao produto que alterem suas características naturais. Sem rachaduras. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura, com carimbo do SIF. Peso mínimo por unidade 55g. Embalagem cartela contendo 30 unidades. Embalagem em lâmina de papelão forte, inodoro e secos. O produto deverá apresentar casca forte, sem deformação, homogênea, íntegra, limpa. Embalagem com identificação do produto e data de validade.	CARTELAS	1700

6. DA JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES e ESTIMATIVA.

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

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

6.3 Os quantitativos dos quaisquer dos procedimentos licitatórios citados na solução abaixo devem ser estimados, a partir de cardápio anual de alimentos, elaborado pela nutricionista, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200

(duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados da rede municipal de ensino (correspondente à educação básica), a quem se destina o PNAE no âmbito do Município de Lajinha-MG.

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

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

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

7.0 - LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - R\$ 1.122.666,50 (hum milhão, cento e vinte e dois mil, seiscentos e sessenta e seis reais, e cinquenta centavos).

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

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

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

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

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

7.6 - O presente Orçamento tem o valor anual estimado em **R\$ 1.122.666,50 (um milhão, cento e vinte e dois mil, seiscentos e sessenta e seis reais, e cinquenta centavos)**.

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

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

8.0 - QUANTO À CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE CONTRATAÇÃO

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

9.0 - DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

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

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

10.0 - DO MAPEAMENTO DOS PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS

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

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

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

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



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

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

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

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

Solução 1 (Solução sugerida pelo Requisitante): Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) para o consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.	
Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:
● Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; ● Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; ● Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; ● Os pequenos comércios e indústrias de alimentos (padarias, panificadoras, supermercados, e distribuidoras de bebidas e alimentos), tal como as agroindústrias e agricultores familiares, locais ou regionais, podem participar da licitação, visando o fornecimento à administração pública,	● Restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais (frutas, legumes, verduras, grãos e cereais) diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processados industrialmente, adequados à cultura e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis;



possibilitando o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020,

●O cardápio pode ser adaptado para inclusão do maior número e variedade possível de gêneros alimentícios *in natura* e pouco processados, bem como de boa variedade de alimentos prontos para consumo, seguros e que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais, promovendo hábitos alimentares saudáveis.

11.5 Após a definição de preços de referência, a contratação ainda deverá ser conduzida por pregão eletrônico, o que trará ampla participação de interessadas que fará com que o preço a ser contratado seja ainda mais vantajoso, dentro do valor estimado de mercado. Assim, a contratação será feita com preços compatíveis ao praticado no mercado.

11.6 Sugere-se que a contratação seja realizada com condições de participação para os Microempreendedores Individuais - MEI, as Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP do ramo pertinente ao objeto licitado, que atendam todas as condições estabelecidas no instrumento convocatório, que se encontrem devidamente cadastradas na plataforma eletrônica, e que estejam exclusivamente sediadas na Microrregião de Manhuaçu/MG, conforme estabelecido pelo IBGE, conforme justificativa a seguir:

a) A redação do art. 47 da Lei Complementar nº 123/06 estabelece um dever de prioridade, ou seja, nos certames públicos deflagrados há de se dar preferência à contratação de microempresas e empresas de pequeno porte sediadas local ou regionalmente, independentemente de qualquer legislação específica editada pelo ente licitante. Dentre as principais alterações promovidas pela LC nº 147/14 na LC nº 123/06 está a Prioridade de contratação para ME e EPP sediadas local ou regionalmente (art. 47);

b) Apesar da grande importância para o desenvolvimento e crescimento do país, as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais apresentam grandes dificuldades para se manterem no mercado, motivo pelo qual se verificou a necessidade de criação de políticas públicas voltadas a estimular o crescimento e a competitividade desse setor. Hoje em dia, fala-se muito no conceito de "Função Social da Licitação", onde o processo licitatório deixa de ser apenas uma atividade instrumental utilizada para se alcançar especificamente a finalidade de contratação, passando a ser vista como uma forma de fomentar o desenvolvimento local. O Governo Federal denominou essa nova função da licitação de "poder de compra do Estado", devendo ser utilizada para estimular o desenvolvimento econômico sustentável, a geração de emprego e renda para a sociedade e a erradicação da pobreza extrema.

c) Tendo em vista a grande importância das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais para o desenvolvimento da economia do país, conjugada com a função social atribuída às licitações e, por consequência, aos processos de compras governamentais, verificou-se a necessidade de incentivo, por parte do Governo, à inclusão dessas empresas nos processos de compras públicas. De modo a atender a "função social da licitação", estendendo o poder de compras do Município às diferentes localidades da nossa região, entendemos que a futura licitação seja destinada a microrregião de Manhuaçu/MG, atuando como agente de desenvolvimento local e promovendo, assim, ampliação de emprego e renda para a sociedade, incentivo à formalização e redução de desigualdades regionais.

d) Ressalta-se que, na microrregião delimitada para o certame, existem diversas empresas em condições de atender ao objeto constante no instrumento convocatório.



Estes são os Municípios que compõem a Microrregião de Manhuaçu, conforme IBGE: Abre- Campo, Alto Caparaó, Alto Jequitibá, Caparaó, Caputira, Chalé, Durandé, Lajinha, Luisburgo, Manhuaçu, Manhumirim, Martins Soares, Matipó, Pedra Bonita, Reduto, Santa Bárbara do Leste, Santa Margarida, Santana do Manhuaçu, São João do Manhuaçu, São José do Mantimento e Simonésia.

12.0 - CONDIÇÕES ESPECIAIS NO ATENDIMENTO DO PNAE

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

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

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

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

13.0 - QUANTO AO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

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

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

14.0 - QUANTO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA

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

15.0 - QUANTO À MÃO DE OBRA EMPREGADA

Não se aplica

16.0 - QUANTO AOS MATERIAIS NECESSÁRIOS

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

17.0 - QUANTO AOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

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

18. 0 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

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

18.2 Conforme pesquisa de mercado realizado entre dias 02 e 03 de maio, para a solução da necessidade administrativa objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se uma expectativa de R\$ 1.122.666,50 (um milhão, cento e vinte e dois mil, seiscentos e sessenta e seis reais, e cinquenta centavos) para a aquisição dos produtos perecíveis e não perecíveis.

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

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

19.0 - ANÁLISE DE RISCOS

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

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

ordenamento da despesa, desprovidos de conformidade formal e por ele examinados.

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

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

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

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

assertivos e tempestivos, que não se caracterizem como ingerência administrativa sobre a equipe terceirizada.

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

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

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

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

20.0 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

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

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

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

21.0 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

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

22.0 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

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

23.0 - DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

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

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

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

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

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

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

Ord	Código do INEP	Nome Escolas	Endereço/Localidades
1	31075043	Escola Municipal Guanair Cardoso	Zona rural
2	31075060	Escola Municipal Herculano Ker	Zona rural
3	31076473	Escola Municipal José Tomaz	Zona rural
4	31076511	Escola Municipal Pedra	Zona rural

		Bonita	
5	31076384	Escola Municipal Avelino Lacerda	Zona rural
6	31216968	Escola Municipal Dimas Garcia de Oliveira	Zona rural
7	31076503	Escola Municipal Nelcino Manoel da Silva	Zona rural
8	31076350	Escola Municipal João Antonio de Medeiros	Zona rural
9	31076368	Escola Municipal Fazenda Amado Fonseca	Zona rural
10	31339407	Escola Municipal Hermenegildo Hubner França	Zona rural
11	31076571	Escola Municipal São Manoel da Sapucaia	Zona rural
12	31076571	Escola Vinculada à E.M, São Manoel da Sapucaia	Zona rural
13	31076627	Escola Municipal José Hubner de Miranda	Zona rural
14	31076554	Escola Municipal São Joaquim	Zona rural
15	31076635	Escola Municipal Maria Hubner de Freitas	Zona rural
16	31076457	Escola Municipal José Marques	Zona rural
17	31076481	Escola Municipal Ver José Gomes Martins	Zona rural
18	31295221	Escola Municipal Paulo Cezar H. Portes	SEDE LAJINHA
19	31075019	Escola Municipal Comendador Leite	SEDE LAJINHA
20	31258989	Escola Municipal Bem me Quer	SEDE LAJINHA
21	31368792	Escola Municipal Brenda Guimarães de Paula	Zona rural
22	31295876	Creche Municipal Anna Maria de Jesus	SEDE LAJINHA
23	3195876	Creche Municipal Maria Anísia Hermisforff	PRATA
24	31308293	APAE- Escola Sant Clair Augusto Genelhu	SEDE LAJINHA
25	31383821	Escola Municipal Antonio Sathler	SEDE LAJINHA
26	31383830	Escola Municipal Cap Nestor Vieira de Gouveia	SEDE LAJINHA

24.0 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

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

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



a) Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos por Pregão Eletrônico, seja com recursos oriundos do FNDE ou recursos próprios.

c) Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio de toda a rede de ensino, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização/porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc.

25. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

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

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos sólidos.	Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
Descarte de resíduos sólidos.	A contratada deverá orientar seus empregados quanto à forma ambientalmente adequada do descarte. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

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

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

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

26.0 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

27.0 - JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

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

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

28.0 - DA CONCLUSÃO



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

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

O responsável pelo planejamento declara viável esta contratação.