EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 101/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 040/2025

REGIDO PELA LEI N° 14.133/2021, LEI COMPLEMENTAR nº 123/06, DECRETO MUNICIPAL 2.706/2025.

OBJETO: Registro de preços visando a aquisição eventual e parcelada de gêneros alimentícios, visando suprir as necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Itamonte/MG, de acordo com as especificações e condições constantes nos Termos de Referência.

INTERESSADOS: Secretaria Municipal Diversas.

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: Do dia 18/07/2025 até o dia 30/07/2025 às 08:59 horas.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: Dia 30/07/2025 às 09:30 horas.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília.

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br

PORTARIA Nº 043/2025 DE 15 DE JANEIRO DE 2025:

Pregoeiro(a) Oficial: Cátia de Souza Ferreira.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R$ 456.180,26 (quatrocentos e cinquenta e seis mil, cento e oitenta reais e vinte e seis centavos).

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

MODO DE DISPUTA: ABERTO

ESCLARECIMENTOS:

Diretamente pela plataforma de licitações – www.licitardigital.com.br> edital PE 039/2025 > esclarecimentos.

Telefones: (35) 3363-1655

Horário de funcionamento: 09h00min. às 13h00 min. e das 14h00 às 18h00min.

*** A Licitação para e destinados exclusivamente à participação de ME ou EPP, na forma da LC 123/06 bem como na nova redação da LC 147/14 e Decreto Municipal nº 2.706/2025, EXCETO O ITEM Nº 73 – PÓ DE CAFÉ 500G, DESTINADO A ÀMPLA PARTICIPAÇÃO.**

1 – PREÂMBULO

1.1. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMONTE**, por intermédio Do Setor de Licitações, realizará a Licitação na **Modalidade Pregão Eletrônico**, em sessão pública a ser realizada na **Plataforma de Licitações Licitar Digital (www.licitardigital.com.br)**, conforme especificado no **ANEXO I** deste edital.

1.2 - Os trabalhos serão conduzidos pela Sra. Cátia de Souza Ferreira, Pregoeira oficial, designada pela **Portaria n° 043/2025,** e pela Equipe de Apoio, integrada por: **Giovana Lopes Costa e Souza**, designados através da **Portaria n° 043/2025**, anexado aos autos do procedimento e regido pelas **Leis nº 14.133/21, Lei**

Complementar n° 123/06, Decreto Municipal 2.706/2025 e demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

1.3 - O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Itamonte, através do endereço eletrônico www.itamonte.mg.gov.br, na Plataforma de Licitações Licitar Digital, através do endereço eletrônico www.licitardigital.com.br e também no prédio sede da Prefeitura Municipal de Itamonte, em dias e horários de expediente, a partir da data de sua publicação.

1.4 - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretensos licitantes no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br, bem como, no site da Prefeitura Municipal e, www.itamonte.mg.gov.br.

1.5 - A Administração não se responsabilizará caso o pretenso licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração no Site supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

2- OBJETO

2.1. Constitui objeto da presente licitação: **REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO EVENTUAL E PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO SUPRIR AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAMONTE/MG**, de acordo com as especificações e condições constantes no Termo de Referência.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 – Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.

3.2 – Não poderão participar do presente certame a empresa:

3.2.1 – Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.2 – Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

3.2.3 – Empresa impedida de licitar e contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

3.2.4 – Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei n.º 9.605/1998;

3.2.5 – Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei n.º 8.429/1992;

3.2.6 - Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, da Lei n.º 14.133/2021;

3.2.6.1 - Entende-se por "participação indireta" a que alude o art. 9º §1º, da Lei n.º 14.133/2021 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.

3.2.7 – Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

3.2.8 - Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.2.9 - Empresa que se encontre em processo de dissolução ou falência;

3.2.10 - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.2.11 - Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

3.3 – Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, o qual poderá ser realizado em www.licitardigital.com.br.

3.4 - A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 - Até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Ato Convocatório deste Pregão, devendo protocolizar o pedido diretamente pelo site www.licitardigital.com.br, no local específico dentro do processo licitatório em análise - cabendo ao PREGOEIRO decidir sobre a petição no prazo de **02 (dois) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.**
4.1.1 - Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do Certame.

4.2 - Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o **terceiro dia útil** que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

4.3 - A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do Certame.

5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

5.1 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

5.2 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da Licitar Digital (www.licitardigital.com.br).

5.3 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Itamonte, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

5.4 - O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.5 - A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

5.6 - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

5.7 - **COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ "SIM" OU "NÃO" EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTES DECLARAÇÕES**:

( ) Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

( ) Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.

( ) Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

( ) Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

( ) Declaro que minha proposta econômica 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 da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

( ) Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21;

( ) Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

( ) Declaro que não possuo, em minha 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/88.

( ) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência, observado também o disposto nos §§ 1º ao 3º do artigo 4º da Lei Federal n. 14.133/2021.

( ) Sim, ME ( ) Sim, EPP ( ) Não, outros enquadramentos

5.8 - A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.2 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, se for o caso, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferível.

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

6.4 - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

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

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

6.8 - Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante mais bem classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pelo pregoeiro, **de no máximo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado.**

6.9 - Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

6.9.1 - Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação do pregoeiro, via sistema.

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

6.11 - Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

6.12 - Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "***chat***" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

6.13 - Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1 - Valor unitário e total dos itens;

7.1.2 - Marca dos produtos ofertados.

7.1.3 - Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.

7.2 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Contratada.

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

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

7.5 - O prazo de validade da proposta é fixado em 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.6 - Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

7.7 - No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

7.8 - Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO poderão ser anexados no sistema juntamente **com a proposta**, previamente à abertura da sessão pública.

8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.1 - Registro comercial no caso de firma individual;

8.1.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

8.1.3 - Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

8.1.4 - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2 - DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também servirá para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

b) prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o instituto Nacional de Seguridade Social – INSS,** através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

c) prova de **regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual**;

d) prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

e) prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(CRF - FGTS),** demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **(CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT.**

8.3 - DA HABILITAÇÃOECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de Falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

a) Apresentação de um ou mais atestado(s) de capacidade técnica operacional fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, para os itens que já tenha a licitante fornecido Serviço(s) similar(es) ao objeto desta licitação.

8.5 – DEMAIS DOCUMENTOS

a) Outras exigências técnicas estão especificadas nos Termos de Referência, Anexo I e demais deste Edital.

Nota 01 - A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

Nota 02 - As certidões que não tenham o prazo de validade expresso no documento, ter-se-ão como válidas por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

Nota 03 – Será aplicado no presente edital o entendimento adotado pelo TCU (Tribunal de Contas da União), no Acórdão nº 1211/2021:

"Acórdão 1211/2021 Plenário (Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues) Licitação. Habilitação de licitante. Documentação. Documento novo. Vedação. Definição. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Lei 14.133/2021 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro".

9 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

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

9.2 - O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Projeto Básico.

9.3 - Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

9.8 - O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.

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

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

9.11 - O **intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R$ 0,10 (dez centavos).**

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

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

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

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

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

9.17 - Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

9.23 - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará 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 artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.

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

9.25 - A mais bem classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

9.27 - 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.

9.28 - A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

9.29 - Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/21, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

> **9.29.1** - Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
>
> **9.29.2** - Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

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

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

9.29.5 - Empresas brasileiras;

9.29.6 - Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

9.30 - Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9.31 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

9.33 – Quando houver apenas um item, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item o Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie, através do sistema, 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.

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

10 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 - Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

10.2 - O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

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

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

10.5 - Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

10.6 - O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

10.7 - O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

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

10.9 - Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

10.9.1 - Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.

10.10 - Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "***chat***" a nova data e horário para a sua continuidade.

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

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

10.13 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes pelo "***chat***".

11 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

11.1 - Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.

11.2 - O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor/ maior vantajosidade imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor/ mais vantajoso.

11.3 - Se a proposta de menor valor/maior vantajosidade não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatória, o pregoeiro poderá examinar a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatória do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

11.4 - No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

11.5 - Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

11.6 - Serão rejeitadas as propostas que:

11.6.1 - Sejam incompletas, isto é, não conterem informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

11.6.2 - Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.

11.7 - Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição do bem.

11.7.1 - Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

11.8 - Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

11.9 - Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

12 – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

12.1 - A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

12.1.1. Quando houver mais de um item por lote, o sistema fará a divisão dos valores entre os itens de forma proporcional. Excepcionalmente, quando não for possível matematicamente a divisão dos valores de forma proporcional, deverá o fornecedor atualizar sua proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou, em outro prazo determinado pelo Pregoeiro.

12.1.2. O Pregoeiro poderá também liberar a atualização de proposta manual diretamente na plataforma para que o fornecedor faça o preenchimento do(s) valor(es) do(s) item(s) do(s) lote(s) livremente caso entenda necessário.

12.2. Deverá, contudo, o licitante vencedor, encaminhar por e-mail a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento, isso no prazo de 24 (vinte e quatro horas);

13 – DO RECURSO

13.1 - A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais previsto no inciso I do art. 165 da Lei Federal 14.133 de 2021 será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei Federal 14.133/2021, da ata de julgamento.

13.2 - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.

13.3 - Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

13.3.1 - Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

13.3.2 - A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

13.4 - A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.5 - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2 - Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

15.1 - Findo o processo licitatório, a empresa vencedora será convocada via sistema eletrônico e e-mail a assinar a Ata de Registro de Preços, que obedecerá ao modelo anexo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor, sob pena de decair do direito à contratação.

15.2 - O subitem acima deverá ser desconsiderado caso seja outra a decisão da autoridade competente que não a homologação do processo licitatório ou outra for sua decisão.

15.3 - Caso a licitante vencedora não atenda ao prazo previsto no item 15.1, ensejará a aplicação das sanções estabelecidas no item sanções administrativas deste instrumento, reservando-se o **CONTRATANTE**, o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto ao preço, ou revogar a licitação, independentemente das sanções previstas para a licitante vencedora neste instrumento.

16 – DO PRAZO PARA A VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO

16.–A ARP decorrente deste edital possuirá prazo e regras conforme especificado na minuta da Ata de Registro de Preços.

16.1 - Se a empresa vencedora deixar de executar os serviços dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

17 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1 - Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

17.1.1 - E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência da ARP, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o **CONTRATANTE**, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

17.1.2 - Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**.

17.1.3 - Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao **CONTRATANTE**.

17.1.3.1 - Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

17.1.3.2 - O recebimento dos materiais será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

17.1.3.3 - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo **CONTRATANTE**, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

17.1.4 - Garantir os materiais contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

17.1.4.1 - Fornecer materiais de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

17.1.5 - Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, no local indicado pelo Município de Itamonte, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

17.1.6 - Substituir, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento. Exceto, quando pela natureza do bem, origem do produto e logística de sua entrega, for impossível substituir no prazo de 02 (dois) dias, podendo o **CONTRATANTE** conceder prazo maior.

17.1.7 - Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

17.1.8 - Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuá-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

17.1.9 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s)

produto(s), num prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

17.1.10 - Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

17.1.11 - Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

17.1.12 - Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

17.1.13 - Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

17.1.14 - Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

18 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 - Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar a ARP ou instrumento equivalente, conforme minuta **ANEXO (III)**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

18.1.1 - Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura da ARP ou recuse-se a assiná-la, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar o contrato.

18.2 - O contrato celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21.

19 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 - O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei n° 14.133/21.

19.2 - Constituem obrigações do **CONTRATANTE**, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital.

19.3 - Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto deste Contrato;

19.4 - Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

19.5 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

19.6 - Efetuar o pagamento na forma ajustada neste Edital e no Instrumento Contratual;

19.7 - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato.

20 – DA FISCALIZAÇÃO

20.1 - A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo **CONTRATANTE**, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação e Esporte, que acompanhará a entrega do produto/prestação do serviço, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de fatura, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

20.2 - Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o **CONTRATANTE** e terá as seguintes atribuições:

a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes;

b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc;

c) Assegurar à empresa vencedora acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;

d) Agir e decidir em nome do **CONTRATANTE**, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas;

e) Coletar, se julgar necessário, amostra(s) de todos os itens, para realização de análise;

f) Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição do(s) produto(s);

g) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado;

h) Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;

i) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;

j) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;

k) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à empresa vencedora;

l) Instruir o(s) recurso(s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do **CONTRATANTE;**

m) No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

21 – DO PAGAMENTO

21.1 - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia, à **CONTRATADA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a

aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se ainda a ordem cronológica de pagamentos, nos termos do art. 141 da Lei nº 14.133/21.

21.1.1 - A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **CONTRATADA**, todas as condições pactuadas.

21.1.2 - A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação dos serviços prestados/materiais pela fiscalização do Município de Itamonte e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

10.1.3 - Para execução do pagamento, **CONTRATADA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Itamonte, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

21.1.4 - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Itamonte.

21.2 - A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **CONTRATADA**.

21.3 – O Município de Itamonte poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **CONTRATADA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Itamonte.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.

c) A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Itamonte.

d) Débito da **CONTRATADA** para com o Município de Itamonte quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

21.4 - Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Itamonte, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do INPC do mês anterior ao do pagamento "*pro rata tempore*", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

22 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Itamonte, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;

22.2 - As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

22.3 - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.4 - EXTENSÃO DAS PENALIDADES

22.4.1 - As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com o **CONTRATANTE** poderá ser também, aplicada, sem prejuízo das sanções penais e civis, aqueles que:

22.4.1.1 - Retardarem a execução do pregão;

22.4.1.2 – Demonstrar em não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

22.4.1.3 - Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

23 - PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1 - O Objeto terá vigência de 12 meses, podendo ser prorrogado por igual período conforme **art. 84, da Lei Federal nº 14.133/21** e suas sucessivas alterações posteriores.

24 – DO REAJUSTAMENTO

24.1 - Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano.

25 – DA AMPLIAÇÃO OU/ E REDUÇÃO

25.1 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

26 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

26.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

26.1.1 - Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

26.1.2 - Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

26.1.3 - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

26.1.3.1 - O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

26.1.3.2 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

27 - DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1 – Homologada a licitação o adjudicatário receberá autorização de fornecimento ou instrumento equivalente.

27.2 – Caso o adjudicatário não preste o serviço ou forneça o(s) bem(s), objeto do certame, de acordo com a sua proposta, serão convocados os licitantes remanescentes, observada à ordem de classificação, para execução do serviço.

27.3 - É facultado à **PREGOEIRA** ou a **AUTORIDADE COMPETENTE**, em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

27.4 – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para execução dos serviços, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

27.5 – Uma vez convocado, a recusa injustificada do adjudicatário em prestar os serviços, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas

27.6 – Na hipótese acima referida será convocado novo adjudicatário, observada a ordem de classificação nesta licitação.

27.7 – Constituem motivos para rescisão do contrato ou instrumento equivalente, todos aqueles listados pela Lei 14.133/21, nos artigos 137 a 139.

27.8 – A **AUTORIDADE COMPETENTE** poderá nas mesmas condições contratuais, realizar acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no art. 125.

27.9 – Será dada vista aos proponentes interessados tanto nas propostas comerciais como dos documentos de habilitação apresentados na sessão.

27.10 - A contratação dos itens requisitados para cada evento deverá ser precedida da requisição específica não ficando necessariamente obrigado o **CONTRATANTE** a contratar todos os itens constantes no contrato, devendo o mesmo ser fornecido de forma fracionada ao mesmo.

27.11 - É vedado à **contratada** subcontratar total ou parcialmente o fornecimento sem autorização expressa da Administração.

27.12 - A presente Licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado; ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

27.13 - O **PREGOEIRO**, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

27.14 – É vedado ao **fornecedor** retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

27.15 - Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente Licitação serão prestadas pelo **PREGOEIRO** de forma exclusiva pela plataforma de licitações Licitar Digital (**www.licitardigital.com.br**).

27.16 - Integram o Presente Edital:

a) Anexo I – Termo de Referência;

b) Anexo II – Estudo Técnico Preliminar;

c) Anexo III - Minuta da Ata de Registro de Preços;

27.17- Interessados poderão adquirir cópia do Edital somente via download do arquivo através do Portal Eletrônico http://www.licitardigital.com.br ou **www.itamonte.mg.gov.br**.

27.18 - O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois o simples registro de proposta financeira junto ao sistema eletrônico de licitação utilizado, submete-a à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação e a observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor.

27.19 - No caso de eventual divergência entre o Edital de Licitação e seus anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

27.20 - 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.

27.21 - Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta o Art. 59, § 2º c/c art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

27.22 - É proibido a qualquer licitante tentar impedir o curso normal do processo licitatório mediante a utilização de recursos ou de meios meramente protelatórios, sujeitando-se o autor às sanções legais e administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e no Código Penal Brasileiro.

27.23 - O **CONTRATANTE** reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte por vício ou ilegalidade, bem como prorrogar o prazo para recebimento das propostas e/ou sessão de lances, desqualificar qualquer licitante ou desclassificar qualquer proposta, caso tome conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial da licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

27.24 - 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.

27.25 – O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato.

Informações sobre o andamento da licitação poderão ser obtidas junto à Comissão de Licitações, nos dias úteis, das 9h às 18h ou pelo telefone (35) 3363-1655 e e-mail: licitacao@itamonte.mg.gov.br. Ainda, poderão ser acompanhadas as fases através do Portal Eletrônico http://www.licitardigital.com.br.

CATIA DE SOUZA FERREIRA:05233263602

Assinado digitalmente por CATIA DE SOUZA FERREIRA:05233263602
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Certificado Digital PF A1, OU=Presencial, OU=31904918000199, OU=AC SyngularID Multipla, CN=CATIA DE SOUZA FERREIRA:05233263602
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2025.07.17 17:16:39-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2024.4.0

Itamonte/MG, 17 de Julho de 2025.

Cátia de Souza Ferreira
Pregoeira

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

TERMO DE REFERÊNCIA (TR)

1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

- **Órgão/Entidade Demandante:** Prefeitura Municipal de Itamonte
- **Setor Requisitante:** Secretarias Municipais Diversas.
- **Modalidade de Contratação:** Pregão Eletrônico (art. 28, I da Lei Federal nº 14.133/2021)
- **Responsável pela Elaboração do TR:** Secretarias Municipais Diversas.
- **Data da Elaboração:** 02 Julho de 2025.

2. OBJETO

2.1. Registro de preços visando a aquisição eventual e parcelada de gêneros alimentícios, visando suprir as necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Itamonte/MG.

2.2. DOS ITENS, DAS QUANTIDADES E DOS PREÇOS ESTIMADOS:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QNTD	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	ABACAXI	UND	100	R$ 11,95	R$ 1.195,00
2	ABÓBORA MADURA	KG	50	R$ 7,36	R$ 368,00
3	ACHOCOLATADO EM PO	UND	200	R$ 10,96	R$ 2.192,00
4	AÇÚCAR CRISTAL	UND	400	R$ 20,92	R$ 8.368,00
5	AÇUCAR REFINADO	UND	100	R$ 5,26	R$ 526,00
6	ADOÇANTE	UND	100	R$ 11,65	R$ 1.165,00
7	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML	UND	3000	R$ 2,59	R$ 7.770,00
8	ÁGUA MINERAL GALAO DE 20 LITROS - TROCA	UND	1500	R$ 12,00	R$ 18.000,00
9	ALFACE CRESPA	UND	100	R$ 4,49	R$ 449,00
10	ALHO	KG	20	R$ 31,83	R$ 636,66
11	AMENDOIM	UND	100	R$ 12,82	R$ 1.282,00
12	AMIDO DE MILHO	UND	150	R$ 9,47	R$ 1.420,50
13	ARROZ TIPO I -	UND	400	R$ 33,80	R$ 13.520,00
14	BANANA NANICA	KG	50	R$ 7,89	R$ 394,50
15	BATATA INGLESA -	KG	60	R$ 7,30	R$ 438,00
16	BATATA PALHA	UND	150	R$ 15,04	R$ 2.256,00

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte

17	BATATA SALSA:	KG	30	R$	8,90	R$	267,00
18	BETERRABA -	KG	30	R$	7,09	R$	212,70
19	BERINJELA	KG	30	R$	7,60	R$	228,00
20	BISCOITO TIPO MAISENA	UND	1000	R$	5,71	R$	5.710,00
21	BISCOITO DE POLVILHO - TIPO PETISCO	UND	500	R$	12,60	R$	6.300,00
22	BISCOITO TIPO SEQUILHO	PCT	500	R$	13,60	R$	6.800,00
23	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	UND	1000	R$	4,99	R$	4.990,00
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA	PCT	500	R$	6,62	R$	3.310,00
25	BISNAGUINHA	PCT	300	R$	9,27	R$	2.781,00
26	BOLO CONFEITADO	KG	50	R$	66,93	R$	3.346,50
27	BOLO SIMPLES SABORES TIPO CASEIRO	KG	50	R$	16,34	R$	817,00
28	CANJIQUINHA AMARELA 500GR	PCT	300	R$	4,86	R$	1.458,00
29	CANJIQUINHA BRANCA 500GR	PCT	300	R$	10,64	R$	3.192,00
30	CARNE MOIDA	KG	120	R$	43,54	R$	5.224,80
31	CEBOLA - ISENTO SUJIDADES	KG	30	R$	5,54	R$	166,20
32	CHÁ	CX	150	R$	9,46	R$	1.419,00
33	COCO RALADO - EMABALAGEM 100G	UND	80	R$	8,47	R$	677,60
34	COUVE MANTEIGA	PCT	50	R$	7,43	R$	371,50
35	CENOURA	KG	50	R$	4,09	R$	204,50
36	CREME DE LEITE	UND	200	R$	7,75	R$	1.550,00
37	EXTRATO DE TOMATE 300 G	UND	500	R$	4,48	R$	2.240,00
38	FARINHA DE MANDIOCA	PCT	70	R$	7,78	R$	544,60
39	FARINHA DE MILHO	PCT	70	R$	7,64	R$	534,80
40	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	PCT	400	R$	6,96	R$	2.784,00
41	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I	PCT	400	R$	9,23	R$	3.692,00
42	FEIJÃO PRETO	PCT	400	R$	8,81	R$	3.524,00
43	FERMENTO EM PÓ SECO	UND	100	R$	2,66	R$	266,00
44	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	UND	100	R$	8,27	R$	827,00

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte

45	FUBA MIMOSO	PCT	100	R$	5,80	R$	580,00
46	GELATINA EM PÓ	UND	400	R$	2,54	R$	1.016,00
47	LARANJA -	KG	100	R$	7,76	R$	776,00
48	LEITE CONDENSADO - Embalagem de 395 g	UND	200	R$	8,86	R$	1.772,00
49	LEITE INTEGRAL UHT	UND	5000	R$	7,41	R$	37.050,00
50	LIMÃO TAITI	KG	30	R$	14,13	R$	423,90
51	LINGUIÇA TOSCANA	KG	50	R$	28,71	R$	1.435,50
52	MAÇÃ FUJI	KG	80	R$	13,13	R$	1.050,40
53	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS, nº 8	PCT	200	R$	7,73	R$	1.546,00
54	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	PCT	200	R$	7,17	R$	1.434,00
55	MAIONESE, FRASCO COM 500 GR	UND	100	R$	13,55	R$	1.355,00
56	MAMÃO FORMOSA - APARÊNCIA LISA	KG	70	R$	7,53	R$	527,10
57	MANTEIGA 500 GRAMAS	UND	400	R$	18,09	R$	7.236,00
58	MARACUJA	KG	30	R$	10,66	R$	319,80
59	MARGARINA COM SAL CREMOSA	UND	400	R$	9,74	R$	3.896,00
60	MELANCIA	KG	80	R$	6,64	R$	531,20
61	MILHO VERDE LATA CONSERVA	UND	100	R$	4,69	R$	469,00
62	MILHO DE PIPOCA 500 GRS	PCT	200	R$	9,57	R$	1.914,00
63	MORTADELA FATIADA RESFRIADA	KG	150	R$	21,58	R$	3.237,00
64	MOLHO DE TOMATE	UND	200	R$	4,24	R$	848,00
65	MUSSARELA FATIADA	KG	200	R$	51,21	R$	10.242,00
66	OLEO DE SOJA -	UND	500	R$	9,52	R$	4.760,00
67	OVOS DE GALINHA - TIPO EXTRA	DUZIA	400	R$	14,20	R$	5.680,00
68	PAO DE FORMA	PCT	500	R$	8,44	R$	4.220,00
69	PAO DE QUEIJO	PCT	400	R$	30,49	R$	12.196,00
70	PAO DOCE PARA HOT DOG	KG	300	R$	16,38	R$	4.914,00
71	PÃO FRANCÊS	KG	1000	R$	18,43	R$	18.430,00
72	PEITO DE FRANGO - EMBALAGEM DE 01KG	KG	150	R$	16,60	R$	2.490,00

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte
ITAMONTE

73	PÓ DE CAFÉ 500 G	UND	2500	R$ 34,65	R$ 86.625,00
74	PRESUNTO FATIADO	KG	200	R$ 39,29	R$ 7.858,00
75	REFRIGERANTE DE GUARANA	UND	1000	R$ 7,06	R$ 7.060,00
76	REFRIGERANTE DE GUARANA DIET/ZERO - embalagem c/ 02 lts	UND	1000	R$ 7,06	R$ 7.060,00
77	REFRIGERANTE SABOR COLA 2L	UND	1000	R$ 11,33	R$ 11.330,00
78	REFRIGERANTE SABOR COLA DIET/ZERO 2L	UND	1000	R$ 11,33	R$ 11.330,00
79	REQUEIJÃO	UND	1000	R$ 9,36	R$ 9.360,00
80	SAL REFINADO E IODADO	UND	150	R$ 3,25	R$ 487,50
81	SALSICHA - hot dog - embalagem c/ 01 kg	KG	200	R$ 23,14	R$ 4.628,00
82	SUCO CONCENTRADO SABORES 500ML	UND	500	R$ 7,39	R$ 3.695,00
83	SUCO SABORES VARIADOS 1 LITRO	UND	500	R$ 13,95	R$ 6.975,00
84	TEMPERO COMPLETO500 G	UND	100	R$ 9,20	R$ 920,00
85	TOMATE:	KG	250	R$ 9,88	R$ 2.470,00
86	VINAGRE DE ÁLCOOL 750 ML	UND	150	R$ 5,13	R$ 769,50

87	ÁGUA MINERAL COM GÁS 300 ML	UND	2000	R$ 2,84	R$ 5.680,00
88	ADOÇANTE EM PÓ (CAIXA COM 50 UNIDADES) – TIPO SUCAROSE	CAIXA	200	R$ 11,55	R$ 2.310,00
89	QUEIJO MINAS FRESCAL PEÇA DE 5KG	KG	100	R$ 35,18	R$ 3.518,00
90	QUEIJO PARMESSÃO RALADO	KG	100	R$ 37,76	R$ 3.776,00
91	BOLO SALGADO	KG	100	R$ 50,95	R$ 5.095,00
92	PATÊ DE FRANGO	KG	50	R$ 65,34	R$ 3.267,00
93	SANDUÍCHE	UND	1000	R$ 6,20	R$ 6.200,00
94	MINI SALGADO ASSADO	KG	100	R$ 46,81	R$ 4.681,00
95	TODDYNHO	UND	500	R$ 1,41	R$ 705,00
96	DOCE (CAROLINA)	KG	50	R$ 56,93	R$ 2.846,50
97	KETCHUP	UND	50	R$ 18,32	R$ 916,00
98	ROCAMBOLE	KG	50	R$ 57,00	R$ 2.850,00

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte

''	**VALOR TOTAL**				R$ 456.180,26

A Licitação para todos os itens são destinados exclusivamente à participação de ME ou EPP, na forma da LC 123/06 bem como na nova redação da LC 147/14 e Decreto Municipal nº 2.706/2025. EXCETO O ITEM Nº 73 – PÓ DE CAFÉ 500G, DESTINADO A ÀMPLA PARTICIPAÇÃO.

2.3. O descritivo dos itens acima estão anexo a este Termo de Referência conforme MEMORIAL DESCRITICO – ANEXO I.
2.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados da formalização da Ata de Registro de Preços, prorrogável por igual período, na forma dos artigos 105 da Lei n° 14.133/2021.
2.5. Os produtos que constituem o objeto deste Termo de Referência enquadram-se no conceito de bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado.
2.6. A opção de utilizar Sistema de Registro de Preços (SRP) justifica-se pela impossibilidade de prever o real quantitativo a ser demandado, bem como pela necessidade de contratações frequentes e conveniência de entregas parceladas, solicitadas de acordo com a demanda do contratante, estando em concordância com o disposto no Art. 82º da Lei nº 14.133, de 2021.
2.7. CRITÉRIOS PARA CLASSIFICAÇÃO DOS PRODUTOS OFERTADOS

- Conformidade com as especificações técnicas;
- Qualidade compatível com a finalidade pública;
- Apresentação de amostras, quando solicitado;
- Atendimento às normas técnicas e sanitárias vigentes

3. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

3.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

4. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

4.1. A modalidade utilizada será **Pregão**, nos termos do **artigo 28, inciso I**. O critério de julgamento será o **menor preço por item**, ou seja, o fornecedor que apresentar a proposta de valor por item mais baixo será considerado o vencedor da licitação, desde que atenda a todas as exigências do Termo de Referência e do edital.
4.2. Pregão Eletrônico será a modalidade adotada para a presente licitação, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021. O Pregão Eletrônico é uma modalidade mais célere, eficiente e acessível, ideal para contratações que envolvem bens e serviços comuns, como o fornecimento de gêneros alimenticios visando suprir as necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Itamonte/MG.
4.3. Essa modalidade proporciona maior transparência, uma vez que todo o processo ocorre de forma pública e digital, permitindo que todos os atos do procedimento licitatório sejam acompanhados em tempo real. Além disso, a licitação por Pregão Eletrônico garante a ampla competitividade, pois possibilita a participação de fornecedores de diferentes localidades, promovendo uma concorrência mais ampla e, consequentemente, melhores condições de preço e serviço para a Administração Pública.
4.4. A utilização do regime de Registro de Preços, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, será aplicada nesta licitação como um procedimento auxiliar. O Registro de Preços é um instrumento que visa a formalização de um compromisso entre a Administração Pública e os fornecedores, permitindo que as contratações sejam realizadas conforme a demanda, dentro da vigência da ata de registro de preços.
4.5. Além disso, a utilização do Registro de Preços permite que o município possa contratar os produtos de acordo com a sua real necessidade, atendendo à demanda de forma parcelada, conforme a disponibilidade orçamentária e as necessidades de cada Secretaria demandante. O sistema de Registro de Preços também facilita a gestão dos contratos/atas, pois estabelece uma base sólida de preços e condições, evitando sobrepreços e possibilitando uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.
4.6. Essa prática é alinhada aos princípios de eficiência e transparência, pois a utilização do registro oferece maior controle sobre os gastos públicos e possibilita a melhor alocação de recursos, garantindo que a

Administração Pública obtenha os melhores preços e condições de fornecimento ao longo da vigência do contrato.

4.7. A escolha do critério de menor preço por item visa otimizar o uso dos recursos públicos, uma vez que o valor unitário será mais vantajoso para a Administração Pública, sem comprometer a qualidade do produto.

5. EXCLUSIVIDADE PARA ME e EPP

5.1. A licitação será realizada **exclusivamente para Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP)**, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, que estabelece a preferência para esse tipo de empresa nos processos licitatórios. O objetivo é estimular a participação de empresas locais e promover um ambiente mais justo e competitivo para as pequenas empresas, que muitas vezes não têm a capacidade financeira ou a experiência necessária para competir em processos licitatórios de grande porte.

5.2. Essa exclusividade tem como propósito garantir a competitividade e a inclusão de pequenos empresários na execução de serviços públicos, o que contribui para a descentralização econômica e a distribuição de recursos de forma mais equitativa.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. O presente Termo evidencia a necessidade de aquisição de produtos de gêneros alimentícios para uso no dia a dia das Secretarias Municipais, garantindo assim o direito à alimentação em ambiente de trabalho e fortalecendo a garantia de segurança alimentar e nutricional dos servidores da Rede Municipal de Ensino.

6.2. A solução de aquisição intenta a alternativa viável para aquisição de alimentos, que são diariamente utilizados para a manutenção das atividades administrativas. A aquisição de gêneros alimentícios, no caso do presente procedimento através de Pregão eletrônico, não resta dúvidas acerca da viabilidade da modalidade, tendo em vista que permite que a Administração Pública contrate de forma mais célere e menos burocrática, mantendo a legalidade do procedimento e obedecendo ao critério do menor preço, garantindo a escolha da melhor proposta. Como benefícios resultantes desta aquisição espera-se melhor atender as demandas dos setores. Ainda, o planejamento para esta aquisição ora pretendida foi realizado visando o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais financeiros despendidos na aquisição de serviços, contemplando assim, a demanda das atividades essenciais e auxiliares às atividades administrativas. É importante que as empresas contratadas atendam a todas as exigências relacionadas à qualidade dos produtos que serão entregues de forma parcelada, proporcionando assim segurança e qualidade aos gêneros alimentícios que será ofertado, com o fiel cumprimento dos prazos estabelecidos.

6.3. O Pregão é a modalidade selecionada, na forma eletrônica é a solução mais viável para a Administração, levando em conta os princípios da economicidade, publicidade transparência e interesse público e tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, durante o prazo de vigência. Os itens, objeto desta contratação são classificados como comuns, pois possuem padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado, o Procedimento REGISTRO DE PREÇOS, com o objetivo de formalizar Ata de Registro de Preços, para que não seja necessário realizar-se outro processo licitatório para aquisição destes produtos. Vale lembrar que a licitação tem princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, descomplicando procedimentos para aquisição de objetos e contratação de serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los em Ata para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens;

6.4. A utilização do sistema de registro de preços foi considerada a forma mais eficiente de contratação, por permitir aquisições parceladas e conforme demanda, sem a obrigatoriedade de compra imediata da totalidade dos itens licitados. Essa modalidade confere flexibilidade administrativa, melhor gestão orçamentária, redução de estoques desnecessários e maior alinhamento entre consumo real e abastecimento.

6.5. Além do aspecto técnico-operacional, a contratação será realizada com participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, conforme art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006. Essa medida visa promover o desenvolvimento local e regional, ampliando o acesso das pequenas empresas às contratações públicas, nos termos dos princípios da isonomia, competitividade e inclusão econômica e social.

6.6. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se farão constantes no Edital e no Termo de Referência.

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte
ITAMONTE

6.7. A aquisição é provisionada para um período de 12 (doze) meses nos termos quantitativos e qualitativos do presente Termo de Referência.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- **Prazo de Entrega:** O produto será entregue de forma parcelada sempre que requisitado pela Prefeitura Municipal através do Setor de Compras, sem exigência de quantidades mínimas por pedido, fornecer os produtos de acordo com as necessidades da CONTRATANTE de forma parcelada e como requisitados, no prazo máximo de 7 (sete) dias contar do recebimento da AF - Autorização de Fornecimento;
- **Conformidade:** Os produtos devem atender às especificações detalhadas neste Termo de Referência.
- **Garantia de Qualidade:** A empresa contratada deve assegurar que os produtos são de qualidade conforme os padrões acordados.
- **Deverá apresentar:** amostra quando for o caso;

7.1. Documentos de Habilitação Requeridos:
Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- Certidão negativa de débitos relativos aos tributos federais, estaduais e municipais.
- Certidão de regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

Qualificação Econômico-Financeira:

- Certidão negativa de falência ou insolência civil, expedida pelo distribuidor da sede do licitante

Qualificação Técnica:

- Atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado que comprovem a experiência da empresa. Devendo o atestado ser compatível com a quantidade mínima de 50% (cinquenta por cento).

Documentação Jurídica:

- Registro comercial, no caso de empresa individual.
- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Os produtos objeto do presente termo de referência será recebido em remessas parceladas, com prazo não superior a 7 (sete) dias úteis após recebimento da ordem de fornecimento.
8.2. **Os produtos deverão ser entregues:** conforme especificação na ordem de fornecimento*;*
8.3. A Contratada será responsável por todas as despesas diretas e indiretas, que possam surgir a qualquer tempo, pelo fornecimento e transporte do objeto.
8.4. O não cumprimento desse prazo acarretará a anulação do empenho, bem como a aplicação das penalidades cabíveis, procedendo à convocação do fornecedor subsequente, considerando a ordem de classificação de proposta.
8.5. Se após 10 (dez) dias da homologação da contratação a ordem de serviço não for recebida, o prestador deverá entrar em contato por meio do e-mail: licitacao@itamonte.mg.gov.br e ou compras@itamonte.mg.gov.br , solicitando o referido documento. A alegação do não recebimento da ordem de serviço não será aceita como justificativa para o atraso na execução do objeto.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. A gestão da contratação será atribuída ao servidor(a): Fica a cargo de cada Secretaria solicitante a indicação do servidor(a) que atuará como fiscal.
9.2. Em razão da natureza do objeto a fiscalização:(X) será exercida pelo próprio gestor.
9.3. O modelo de gestão e fiscalização da contratação consiste na análise do cumprimento pela CONTRATADA das obrigações estipuladas na contratação.
9.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
9.5. O fiscal 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;
9.6. O fiscal 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).
9.7. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
9.8. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, 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.
9.9. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelo fiscal do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas queultrapassarem a sua competência.
9.10. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da autorização de fornecimento, 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. 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 despesano relatório de riscos eventuais.
9.11. 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.
9.12. 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.
9.13. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.
9.14. A CONTRATADA deverá manter preposto para representá-la na execução do contrato.
9.15. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
9.16. O fiscal do contrato deverá ainda acompanhar a execução e entrega dos produtos.

- Verificar a conformidade com as especificações.
- Notificar o fornecedor em caso de descumprimento.
- Reportar irregularidades para o gestor do contrato.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

10.1. A fiscalização do contrato avaliará constantemente a execução do objeto. Durante a execução contratual, o fiscal deverá monitorar constantemente o nível de qualidade do fornecimento ou do serviço para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
10.2. Os serviços prestados/produtos entregues serão conferidos provisoriamente pelo fiscal do contrato, para averiguar se estão de acordo com o objeto desta contratação, nos termos do artigo 140, I, —a, da Lei nº 14.133/21 c/c art. 27, I.
10.3. O recebimento provisório será realizado pelo servidor responsável pela fiscalização do contrato, por meio de termo, no prazo de 7(sete) dias, quando for o caso.
10.4. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e

qualidade da prestação dos serviços ou do fornecimento realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

10.5. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos/serviços contratados, com a aprovação da fiscalização referente à perfeita execução do objeto e emissão da Nota Fiscal correspondente; e será realizado por meio de transferência bancária em favor da empresa CONTRATADA.

10.6. O gestor do contrato deverá realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuaispertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

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

10.8. A empresa deverá fornecer serviços/produtos de primeira qualidade que atendam às exigências técnicas para a perfeita utilização e o adequado resultado dos mesmos, responsabilizando-se, inclusive, a às suas expensas, pela substituição do que foi entregue fora dos padrões de qualidade exigidos.

10.9. O faturamento será realizado: (X) Mensalmente.

10.10. Após comunicação do gestor do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar fatura ou nota fiscal devidamente discriminada, em nome da CONTRATANTE.

10.11. A Nota Fiscal deve corresponder ao objeto recebido e respectivos valores e quantitativos apurados pela fiscalização.

10.12. No caso de divergência, especialmente quando houver adimplemento parcial, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA a sanar o problema no prazo de, com suspensão do prazo de pagamento.

10.13. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar com a Nota Fiscal a devida comprovação a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006.

10.14. Quando do pagamento da fatura ou nota fiscal será efetuada a retenção dos valores correspondentes a tributos e contribuições sociais, nos termos legais.

10.15. A CONTRATANTE terá o prazo de 30 (trinta) dias, após o recebimento da nota fiscal, para efetuar o pagamento por meio de Ordem Bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA.

10.16. A CONTRATANTE reserva-se no direito de recusar o pagamento se, no ato do atesto, o serviço ou entrega não estiver de acordo com as especificações apresentadas.

10.17. A Nota Fiscal deverá ser emitida no nome da CONTRATANTE.

10.18. Constatada qualquer irregularidade nas condições de habilitação e qualificação exigidos na licitação, os pagamentos serão sobrestados e a CONTRATADA será intimada a providenciar sua regularização.

10.19. Qualquer atraso acarretado por parte da CONTRATADA na apresentação da fatura ou nota fiscal, ou dos documentos exigidos como condição para pagamento, importará na interrupção da contagem do prazo de vencimento do pagamento, iniciando novo prazo após a regularização da situação.

10.20. Para efeito de pagamento, considerar-se-á paga a fatura na data da emissão da Ordem Bancária.

10.21. O reajuste do contrato/ata terá como referência:(X) A variação acumulada do IPCA no período, observado o interstício mínimo de 1 (um) ano, contado a partir da data do orçamento estimado, quando for o caso.

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

- **Medição:** Pagamento será feito após conferência de qualidade e conformidade dos produtos pelo fiscal.
- **Forma de Pagamento:** Realizado por ordem bancária, após aceitação.
- **Prazo para Pagamento:** Até 30 dias úteis após aceitação dos produtos.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. Na busca de preços foram considerados os parâmetros previstos no artigo 23, da Lei Federal nº 14.133/2021;

11.2. **JUSTIFICA-SE O PREÇO** acima com base em pesquisa realizada diretamente na Plataforma Licitar Digital e parametros descritos no Estudo Técnico Preliminar, que foram utilizadas como parâmetro de preços, resultando no mapa de preço descrito no item 2.2 com os valores unitários e totais estimados para a presente

contratação.

11.3. *É importante observar que o valor total estimado para a contratação baseado nos orçamentos recebidos/pesquisados consta um valor total estimado médio para a contração de* **R$ 456.180,26 (quatrocentos e cinquenta e seis mil, cento e oitenta reais e vinte e seis centavos),** *com base nos orçamentos que constam nos autos do processo.*

11.3.1. *O método estatístico escolhido foi:*

(X) MÉDIA DOS PREÇOS;

( ) menor preço;

( ) mediana;

( ) outro;

11.4. Pretende-se justificar a compatibilidade do preço a ser licitado para o objeto com os preços praticados no mercado. A razoabilidade do valor das contratações decorrentes de licitação poderá ser aferida por meio da comparação da proposta apresentada com os preços praticados pela futura contratada junto a outros entes públicos e/ou privados, ou outros meios igualmente idôneos;

11.5. Também importante é o entendimento pacífico de que a justificativa de preço é elemento essencial da contratação, posto que a sua validade dependa da verificação da razoabilidade.

11.6. Diversos são os parâmetros que poderão ser utilizados para se avaliar a adequação dos preços, até mesmo quando se tratar de fornecedor exclusivo. Sobre esse tema, o doutrinador Marçal Justen Filho também afirma a existência de outros métodos possíveis para se evidenciar a razoabilidade dos preços. "Na impossibilidade de justificar o preço com base em contratos anteriores firmados entre a Administração e o particular, Marçal entende que o contrato com a Administração Pública deverá ser praticado em condições econômicas similares com as adotadas pelo particular para o restante de sua atividade profissional".

11.7. Dessa forma, constam dos autos documentos que comprovam a realização de pesquisa de preços previamente à fase externa da licitação efetuada conforme disposto no art. 23 da Lei Federal nº 14.1333/21. O preço praticado, a fim de justificar e comprovar a coerência do preço da contratação ora a ser licitada encontra-se dentro do praticado no mercado.

11.8. A proposta de preços deverá ser apresentada com as quantidades, preço unitário e total, em moeda nacional, já consideradas as despesas dos tributos e demais custos que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

12. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

12.1. 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.

12.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade do objeto, conforme disciplinado no item 7.1.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de recursos consignados no Orçamento Geral do Município, especificamente na dotação das respectivas Secretarias.

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

14. AMOSTRA

I. O Município de Itamonte/MG, **caso necessário**, solicitará amostra à licitante declarada vencedora do(s) item(ns) que considerar conveniente.

II. A licitante declarada vencedora, se solicitado, deverá apresentar as amostras do(s) item(ns) no prazo de 7 (sete) dias úteis após a sessão, na sede da Prefeitura Municipal, e ou outro local designado.

III. A(s) amostra(s) deverá(ão) estar devidamente identificada(s) com o número do item, o nome da licitante e o número da contratação.

IV. A amostra não terá nenhum custo para este município.

V. Após análise da amostra será emitido laudo de aprovação ou reprovação.

VI. No caso de reprovação da amostra a proposta da licitante será declarada DESCLASSIFICADA face ao desatendimento das "especificações técnicas" definidas no edital.

VII. A ausência da entrega da amostra exigida implicará na DESCLASSIFICAÇÃO da licitante classificada.

VIII. Após a avaliação, se aprovada, a amostra ficará sob a guarda do município pelo período de até 30 (trinta) dias a contar da data de entrega da mesma para eventual confrontação com os produtos entregues.

IX. Ao final do período descrito acima ou no caso da amostra reprovada, a amostra deverá ser retirada pela empresa em até 10 (dez) dias. Caso a amostra não seja retirada dentro do prazo estabelecido a mesma será descartada pelo município.

X. Após decididos os recursos, constatada a regularidade dos atos procedimentais e aprovação da amostra, a autoridade competente poderá ADJUDICAR o objeto do Pregão à licitante vencedora, e em consequência HOMOLOGAR o procedimento licitatório.

15. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

15.1. A presente contratação será formalizada por:

(X) Ata de Registro de Preços;

( ) Termo de contrato

( ) Nota de empenho (quando se tratar de situação prevista nos incisos I e II, do art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021).

16. DAS SANÇÕES

16.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam**:**

16.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

16.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

16.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

16.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

16.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

16.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;

16.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

16.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

16.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

16.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

16.3. Considera-se como comportamento inidôneo da mesma forma as condutas dos arts. 337-F, 337-I, 337-L e 337-O do Código Penal.

16.3.1. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

16.3.2. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.3.3. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

16.3.4. Advertência, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

16.3.5. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 16.1.2 a 16.1.7 deste, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
16.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável 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, nos casos dos subitens 16.1.8 a 16.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.
16.5. Na aplicação das sanções serão considerados:
16.5.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
16.5.2. as peculiaridades do caso concreto;
16.5.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
16.5.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;
16.5.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
16.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
16.7. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
16.8. Se durante o processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar.
16.9. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normalna unidade administrativa.
16.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº14.133/2021.
16.11. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos itens 8.2 e seguintes, bem como poderão estar previstas nos anexos deste Avisolegalmente estabelecidas.

17. DAS CONDIÇÕES GERAIS

17.1. O procedimento deverá ser divulgado no site da Prefeitura Municipal de Itamonte/MG e/ou no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP.
17.2. O Fornecimento será de acordo com a demanda da Prefeitura Municipal de Itamonte, podendo ser solicitada um ou mais itens de uma vez.
17.3. A Prefeitura Municipal de Itamonte reserva-se no direito de não aceitar nem receber qualquer produto ou serviço em desacordo com o previsto neste Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicaspertinentes ao seu objeto, podendo rescindir a contratação.
17.4. Qualquer tolerância por parte da CONTRATANTE, no que tange ao cumprimento das obrigações ora assumidas pela CONTRATADA, não importará, em hipótese alguma, em alteração contratual, novação, transação ou perdão, permanecendo em pleno vigor todas as condições do ajuste e podendo a Prefeitura exigir o seu cumprimento a qualquer tempo.
17.5. A presente contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre a Prefeitura Municipal e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas designadas pela CONTRATADA para a execução do objeto contratual, sendo a CONTRATADA a única responsável por todas as obrigações ou encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter secundário ou qualquer outra.
17.6. O presente Termo de Referência esta em conformidade com as descrições e especificações detalhadas solicitadas no Documento de Formalização de Demanda - DFD e Estudo Técnico Preliminar - ETP, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com o interesse e a conveniência da Administração, passa a integrar o processo administrativo formalizado.

18. ENCAMINHAMENTO E CONCLUSÃO

18.1. Com a conclusão deste Termo de Referência (TR), o próximo passo será a formalização do **Pregão**

Eletrônico/ Registro de Preços para a contratação da empresa responsável pelo fornecimento de lubrificantes. O processo licitatório será conduzido em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, assegurando a transparência e a correto fornecimento.

Itamonte/MG, 02 de Julho de 2025.

_____ Odilon José Perroni Pinto **Secretário Municipal de Desenvolvimento Social**	_____ José Ricardo Almada de Oliveira **Secretário Municipal de Infraestrutura**
_____ Antônio José Costa **Secretário Municipal de Educação e Cultura**	_____ Teresa Cristina Rabelo Corrêa **Secretária Municipal de Saúde**
_____ Luciano Sebastião de Souza Silva **Secretário Municipal de Governo e Relações Institucionais**	_____ Rafael Caetano Ordine **Secretário Municipal de Turismo, Esporte e Eventos**
_____ Amanda Martins da Silva **Secretária Municipal de Planejamento Territorial**	_____ Alinne Machado Imbelloni **Secretária Municipal de Administração e Finanças**

MEMORIAL DESCRITIVO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO
1	**ABACAXI PÉROLA**, graúdo, colorido (até 50% da casca amarelo alaranjada) com formato uniforme. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 02 dias. Não poderá apresentar defeitos, lesões, podridão e sujidades.
2	**ABÓBORA MADURA** - tipo moranga, de 1ª qualidade, nova, sem partes apodrecidas, sem a presença de material terroso e sujidades
3	**ACHOCOLATADO EM PO** - Achocolatado: alimento achocolatado, obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, enriquecido com no mínimo 3 vitaminas, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades ou materiais estranhos; admitindo teor de unidade máxima de 3% em peso; acondicionado em saco plástico atóxico metalizado ou pote plástico, com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a ANVISA. Embalagem mínima de 370 g. **MARCAS PRÉ APROVADAS: nescau, toddy**
4	**AÇÚCAR CRISTAL BRANCO**, pacote com 5 Kg, produto obtido de cana de açúcar, com aspecto, odor e sabor próprios, cor clara, isento de sujidades, com teor de sacarose de 98,5%, sem fermentação. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolor, em pacotes de 5 Kg, contendo informações do produto em local visível, contendo classe, tipo e peso líquido do produto, data do envase, prazo de validade, lote, informação de armazenagem. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data da entrega do produto e deverá ter validade mínima de 12 meses. Entrega quinzenal, conforme cronograma emitido pela nutricionista – **MARCAS PRÉ APROVADAS: união, delta, alto alegre, colombo**
5	**AÇÚCAR REFINADO** - 1kg, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.
6	**ADOÇANTE LIQUIDO** - a base de SUCRALOSE. adoçante líquido, tipo dietético, 100% sucralose ou composto de sucralose com adição de acessulfame de potássio ou sorbitol. acondicionado em frascos plásticos de no mínimo 100 ml, com bico dosador, prazo de validade superior a 12 (doze) meses, a contar do recebimento
7	**ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML** – água mineral natural cristalina. Embalagem plástica com 500 ml. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.
8	**ÁGUA MINERAL GALAO DE 20 LITROS** - TROCA
9	**ALFACE CRESPA** - nova, graúda, com folhas com aspecto de produto fresco, sem pendão e sem sinais de danos ocasionados por chuva, pedra, insetos, etc.
10	**ALHO NACIONAL EXTRA,** suficiente desenvolvido, sem lesões, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas
11	**AMENDOIM. SEM CASCA**, torrado, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, sãos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Grãos limpos e selecionados para uso culinário. Deve apresentar selo ABICAB de qualidade. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termos soldado, resistente, com peso líquido de 500g contento todas as informações exigidas em legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. - **MARCAS PRÉ APROVADAS: pacha, yoki**

12	**AMIDO DE MILHO** - Produto amiláceo, extraído do milho. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais e vegetais. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso. Embalagem de quinhentos (500) gramas, em caixa de papelão fina, acondicionada internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente. A embalagem deverá conter a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega
13	**ARROZ TIPO I - pacote com 5 kg** beneficiado, polido, longo, fino, embalagem: pacotes de 5 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e com no máximo 14% de umidade; devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento (apresentar bom rendimento) e acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: tio joão, urbano, camil, raroz;**
14	**BANANA NANICA** -1ª qualidade firmes e íntegros; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
15	**BATATA INGLESA** - de 1ª qualidade; tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo
16	**BATATA PALHA** - com embalagem íntegra de plástico transparente com peso de aproximadamente 400 gramas. rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do fabricante e do produto, cnpj do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.
17	**BATATA SALSA:** com coloração amarelo intensa e sem a presença de defeitos
18	**BETERRABA** - diâmetro de 50 a 90mm. limpa, fresca, com cor característica e acentuada, firme e em ponto de maturação adequado para o consumo. não apresentar brotos, manchas, mofos e cicatrizes. embalagem de papelão nova e rotulada ou caixa de madeira nova e rotulada.
19	**BERINJELA** - de 1ª qualidade, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos; - isenta de sujidade e objetos estranhos. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
20	**BISCOITO TIPO MAISENA** - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal. O produto deverá ser isento de gordura trans. Embalagem primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo sermetalizado. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 200g . **MARCAS PRÉ APROVADAS: aymore, bauducco**
21	**BISCOITO DE POLVILHO,** isento de glúten, formato tipo bastão, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 200 gramas, 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Não deve conter na rotulagem frontal "alto em sódio". **MARCAS PRÉ APROVADAS: vale d´ouro, cassini;**
22	**BISCOITO TIPO SEQUILHO** - Composição: amido de milho, açúcar, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, ovo, sal e aromatizante. O produto deverá ser livre de gordura trans, glúten e lactose. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem plástica transparente e resistente contendo

	300g.
23	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2g de gordura trans na porção de 30g. Embalagem plástica, resistente contendo 200g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: renata, vilma e marilan.**
24	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA** - Composição: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, emulsificante, estabilizante e aromatizantes. Consistência macia. Embalagem plástica, resistente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Pacote de 500g. Sabores – chocolate e coco. **MARCAS PRÉ APROVADAS: vilma, panco**
25	**BISNAGUINHA** - Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Pode ter adição de vitaminas e minerais. Embalagem plástica com lote, data de fabricação e validade. Isento de mofos e sujidades. Peso líquido de cada bisnaguinha: 20 g. Embalagem em polietileno atóxico de 300 g. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: seven boys, pullman e panco**
26	**BOLO CONFEITADO** -2 camadas de recheio sabores variados. com medidas de 0,40 cm e 0,60 cm, montados em tabuleiros (30 un) com no mínimo 5 kg de bolo cada bandeja. o bolo não pode se apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, confeccionado com matéria prima de boa qualidade e deverá ser armazenado em local adequado.
27	**BOLO SIMPLES SABORES TIPO CASEIRO** - formato redondo, sabores diversos - pesando aproximadamente 500.
28	**CANJIQUINHA AMARELA** - subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade: 4 meses. **MARCAS PRÉ APROVADAS: yoki, hikari, anchieta,pacha**
29	**CANJIQUINHA BRANCA 500GR** - milho branca. embalagem plástica, resistente, transparente com 500g, termosselada, integra. na embalagem deverá constar data de fabricação, lote, prazo de validade e informações nutricionais. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: yoki, hikari, anchieta,**
30	**CARNE MOIDA** - carne bovina de 1ª, moida, de 1ª qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas
31	**CEBOLA** - fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.
32	**CHÁ SABORES DIVERSOS.:** sabores: hortelã, camomila, erva doce, mate, erva cidreira, caixa com no mínimo 10 sachês. peso aproximado de 10g por sachê, acondicionado em envelope individual tipo sache de papel permeável com vedações mecânicas (selagem). a embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.
33	**COCO RALADO** - Sem adição de açúcar, produto desidratado contendo entre os ingredientes somente: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. embalagem plástica integra, atóxica, termo selada, contendo 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto;

	MARCAS PRÉ APROVADAS: mais coco, copra, sococo;
34	**COUVE MANTEIGA** - de 1ª qualidade, com folhas integras, livres de fungos. em maços de aproximadamente 500 gramas. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. isento de sujidades e cortadas
35	**CENOURA** - de 1ª qualidade, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. isento de sujidades.
36	**CREME DE LEITE 300G -** Lata. Composição básica: creme de leite e estabilizantes. Sem adição de amido. Lata de 300g. Embalagem contendo lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega; **MARCAS PRÉ APROVADAS: Nestlé - Itambé;**
37	**EXTRATO DE TOMATE** - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de 16 tomates por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em potes plásticos, em embalagem de 300g, com tampa e lacre em alumínio. Ingredientes: tomate;
38	**FARINHA DE MANDIOCA** - seca, fina, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1kg, transparentes e resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.
39	**FARINHA DE MILHO** - em flocos grandes e amarelos, embalada em pacotes, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 01 kg de peso liquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega
40	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL** - enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento e de coloração branca ou ligeiramente amarelada. Acondicionada em embalagem de papel, atóxica, íntegra, contendo identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura e datas de fabricação e de vencimento. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1Kg. **MARCAS PRÉ APROVADAS: Renata, dona benta, rosa branca;**
41	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**, selecionado, constituído de 90% de grão na cor característica, grupo I, feijão comum, classe cores, tamanho e formato naturais, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, sendo permitido apenas 2% de impurezas, em embalagem de polietileno, de 01 Kg cada, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo mínimo de validade: 04 meses. **MARCAS PRÉ APROVADAS: camil, kicaldo, namorado, urbano;**
42	**FEIJÃO PRETO:** Classe preto, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1kg. **MARCAS PRÉ APROVADAS: camil, kicaldo, namorado, urbano;**
43	**FERMENTO EM PÓ SECO**: instantâneo, ideal para pães e massas, em embalagens tipo sachê contendo 10g cada. No rótulo deve constar: "Fermento Biológico Seco". Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 10g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.
44	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO**, embalagem intacta e resistente, contendo 100 g, com data de fabricação e vencimento, contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, e com a expressão "NÃO CONTÉM GLÚTEN". **MARCAS PRÉ APROVADAS: royal,apti, dona benta, dr oetker;**
45	**FUBA MIMOSO** - de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias

	terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos. Embalagem plástica, atóxica, de 1kg Prazo mínimo de validade: 06 meses
46	**GELATINA EM PÓ.** embalagem com no mínimo 20 g, (sabores variados). com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **MARCAS PRÉ APROVADAS: royal,apti, dr oetker;**
47	**LARANJA PÊRA** - de boa qualidade, tamanho média, casca fina e madura. as laranjas serão utilizadas para o preparo de suco em máquina, sendo esse padrão recomendado pelo fabricante. não serão aceitas laranjas fora do padrão, podres, murchas e cascudas.
48	**LEITE CONDENSADO** - Embalagem de 395 g
49	**LEITE INTEGRAL UHT** - leite integral longa vida, em caixas de papelão, contendo 12 unidades de 1 L cada, com revestimento interno de alumínio, devendo possuir com clareza data de fabricação e validade (4 meses). Possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.
50	**LIMÃO TAITI** - procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Entrega QUINZENAL, sempre às SEGUNDAS-FEIRAS, conforme cronograma emitido pela nutricionista.
51	**LINGUIÇA TOSCANA** - preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do sif(serviço de inspeção federal) ou sisp(serviço de inspeção estadual).
52	**MAÇÃ FUJI** - tipo: fuji–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, manchas pretas, murchos e sujidades. livre de terra e corpos estranhos. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
53	**MACARRÃO ESPAGUETE nº 8 -** contendo sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Composição nutricional em 80 g de alimento: 60g de carboidratos, 9,2 g de proteínas, 0,5 g de gorduras totais, 0,0g de gordura saturada, 1,5g de fibra alimentar e 0,0 mg de sódio. Embalagem transparente de material plástico, resistente e atóxico contendo 500 g. Prazo mínimo de validade: 01 (um) ano. **MARCAS PRÉ APROVADAS: galo, adria, renata, dona benta, amalia, barrilla.**
54	**MACARRÃO PARAFUSO** - contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Composição nutricional em 80 g de alimento: 60g de carboidratos, 9,2 g de proteínas, 0,5 g de gorduras totais, 0,0g de gordura saturada, 1,5g de fibra alimentar e 0,0 mg de sódio. Embalagem transparente de material plástico, resistente e atóxico contendo 500 g. Prazo mínimo de validade: 01 (um) ano. Apresentar amostra**. MARCAS PRÉ APROVADAS: galo, adria, renata, dona benta, amalia, barrilla,petybom.**
55	**MAIONESE, FRASCO COM 500 GR** - contendo água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. Embalagem plástica, cílindrica, com peso líquido de 500G. Prazo de validade mínimo de 12 meses após a entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: hellman´s, heinz, hemmer**
56	**MAMÃO FORMOSA** - in natura extra, apresentando maturação média, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos

	à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
57	**MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE** - 500g: manteiga de primeira qualidade com sal, sem gordura trans. de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, de textura lisa uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água, não rançoso, de coloração branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, com sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho, sem adição de corantes naturais ou sintéticos. Contendo 500g, identificação, ingredientes, procedência, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e validade. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Prazo mínimo de validade 3 (três) meses a contar da data de entrega do produto.
58	**MARACUJA** casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.
59	**MARGARINA** - margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 02 e 50. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 12 potes cada. Validade: No mínimo 6 (seis)
60	**MELANCIA** - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Entrega QUINZENAL, sempre às SEGUNDAS-FEIRAS, conforme cronograma.
61	**MILHO VERDE** - em conserva, em grãos, a base de: milho /água / sal sem conservantes, acondicionado em lata ou sachê, contendo 200g (peso drenado). Deve estar isento de fermentação e indicadores de processo defeituoso, sem corantes, isento de sujidades e fermentação, não devem estar amassados, enferrujados e estufados. atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de material estranho. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega; **MARCAS PRÉ APROVADAS: quero, fugini, bonduelle, knor;**
62	**MILHO DE PIPOCA** - 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo,biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. **MARCAS PRÉ APROVADAS - Similar à Yoki ou superior.**
63	**MORTADELA FATIADA RESFRIADA -** produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies de animais de açougue até o limite máximo de 60%, toucinho, amido (máximo 5%), proteína vegetal ou animal (mínimo de 12%), sal e aditivos químicos de conservação. a data de processamento nunca deverá exceder 24 horas da data de entrega. mortadela fatiada, resfriada, com peso de 20 - 25 gramas cada fatia
64	**MOLHO DE TOMATE** - 340g, concentrado com no mínimo 1 % d e carboidratos e 5 % d e sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, e escolhidos sem pele e sementes. o produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. embalagem em sachê com validade mínima de 6 meses.
65	**MUSSARELA FATIADA** - produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando

	consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial nem sinal de congelamento e descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF.
66	**OLEO DE SOJA** - vegetal, refinado, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, preferencialmente proveniente de soja não transgênica. Prazo mínimo de validade: 06 meses. **MARCAS PRÉ APROVADAS: liza, soya, leve, concordia, vitaliv, coamo;**
67	**OVOS DE GALINHA** - branco, tipo extra, tamanho uniforme e cor branca, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, acondicionados em caixas de papelão, embalados em dúzias. Contendo registro do SIF e o prazo de validade deve estar registrado com clareza. Entrega fracionada, conforme cronograma elaborado pela nutricionista.
68	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL**. Pão de forma com casca. De boa qualidade. Isento de mofos ou sujidades. Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica lacrada contendo lote,data de fabricação e de validade. Pacote com 500 g. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega - **MARCAS PRÉ APROVADAS: seven boys, pullman, wickbold**
69	**PAO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO** – embalagem 1 KG
70	**PAO DOCE PARA HOT DOG** - pão de leite, tipo hot dog, medida mínima de 15 cm, pesando de 50 gramas. embalado devidamente em saco plástico, específico para hot dog. isento de parasitas e em perfeito estado de conservação, sem bolor. isento de sabores.
71	**PÃO FRANCÊS** - contendo farinha, água, fermento e sal, com peso aproximado de 50 g cada. A fabricação deverá atender à legislação vigente, em especial às normas higiênico-sanitárias. O pão deverá ser fresco no ato da entrega e deverá estar acondicionado em embalagens plásticas ou sacos de papel, não sendo permitido, em hipótese alguma, o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão ou cestos de vime. A entrega deverá ser feita conforme cronograma enviado pela nutricionista nas respectivas unidades escolares.
72	**PEITO DE FRANGO** - de primeira qualidade, sem pele, congelada, desossado. embalagem de no mínimo 1 kg. o produto deverá possuir registro no sif, sie ou sim. devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºc (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc.
73	**PÓ DE CAFÉ 500 G** - café torrado e moído tradicional e/ou extra forte com selo abic, embalagem 500g. a vácuo tipo tijolo, com iso 14001 - iso 22000 150 9001. em pó homogêneo torrado e moído, com cheiro, sabor, aparência característicos, nota mínima não inferior a 4,5 na escala sensorial de 0 a 10, com certificado de pureza abic . **MARCAS PRÉ APROVADAS (ref: três corações/pilão/ rosa de ouro/padre Victor). APRESENTAR AMOSTRA.**
74	**PRESUNTO FATIADO** - Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Embalagem plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima

	de 120 dias.
75	**REFRIGERANTE SABOR GUARANA –** pet 2 litros
76	**REFRIGERANTE DE GUARANA DIET/ZERO -** pet 2 litros
77	**REFRIGERANTE SABOR COLA -** pet 2 litros
78	**REFRIGERANTE SABOR COLA DIET/ZERO -** pet 2 litros
79	**REQUEIJÃO** - Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado, sem AMIDO. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter amido de milho e gordura trans. e corantes artificiais. Embalagem: 200 g. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.
80	**SAL REFINADO E IODADO** - cor clara, granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica, embalagem de 1kg, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho
81	**SALSICHA** - congelada, tipo hot dog, composta de carne de aves, carne / gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto, embalagem de polietileno á vácuo, contendo 1KG do produto, validade mínima de 180 dias a partir da entrega do produto. **MARCAS PRÉ APROVADAS: perdigão, sadia e rezende**
82	**SUCO CONCENTRADO SABORES DIVERSOS 500ML** - Embalado em garrafas pet de 500 ml, não fermentado e não alcoólico. não deve conter adição de açúcar. a embalagem deverá declarar no rótulo a marca, nome do fabricante, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. validade mínima de 6 meses. aceitáveis como conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico
83	**SUCO CONCENTRADO 1L** (uva/maracujá/abacaxi/caju/pêssego/ goiaba)
84	**TEMPERO COMPLETO 500 G** - completo a base de alho e sal, sem adição de pimenta, acondicionado em pacotes/potes de 500g. Isento de glutamato monossódico, consistência pastosa, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, devendo apresentar aspecto, cor e odor característico e validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega
85	**TOMATE**: tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.
86	**VINAGRE DE ÁLCOOL 750 ML -** fermentado acético de álcool e vinho branco, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
87	**ÁGUA MINERAL COM GÁS 300 ML -** água mineral natural cristalina. Embalagem plástica com 300 ml. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.
88	**ADOÇANTE EM PÓ (CAIXA COM 50 UNIDADES) – TIPO SUCAROSE** – Zero calorias, em caixa com pacotinhos separados de aproximadamente 500mg cada.
89	**QUEIJO MINAS FRESCAL PEÇA DE 5KG -** Tipo fresco, produto lácteo semi-gordo de muito alta umidade, elaborado com leite pasteurizado, coalho e/ou enzimas coagulantes, com ou sem cultura láctica, sal e aditivos permitidos. Massa coalhada, dessorada, não prensada, não maturada; textura macia, cor esbranquiçada, sabor suave ou levemente ácido, odor característico, sem crosta ou com crosta fina.
90	**QUEIJO PARMESSÃO RALADO -** tradicional, composto por queijo parmesão maduro, sal e ingredientes permitidos como conservante (ácido sórbico) e antiaglutinante (celulose microcristalina ou dióxido de silício), isento de glúten, corantes, aromatizantes ou condimentos. Em saquinhos de aproximadamente 100g cada.

91	**BOLO SALGADO -** Massa assada homogênea, macia, úmida, com textura leve e aerada, com recheio de frango, milho verde, batata palha e queijo parmesão ralado por cima. Devendo ser entregue por quilograma, acondicionado em embalagens plásticas primárias atóxicas e hermeticamente fechadas.
92	**PATÊ DE FRANGO -** Patê de frango cremoso por kg, elaborado com frango desfiado/moído (mínimo 25%), água, óleo vegetal, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo ou gema, maionese, cenoura, milho e temperos permitidos, sem corantes artificiais ou glúten. Produto com textura cremosa e uniforme, sabor e aroma característicos, cor de creme claro; percepível presença de frango. Acondicionado em embalagem hermética de 1 kg, com validade mínima de 30 dias
93	**SANDUÍCHE -** Fornecimento de sanduíche com presunto e queijo, composto por pão (pão francês, hot-dog, Pullman ou forma), uma fatia de presunto magro e uma fatia de queijo (muçarela ou prato), frescos, prontos para consumo. Peso unitário entre 50 g e 120 g. Com validade mínima de 24 h.
94	**MINI SALGADO ASSADO -** Mini salgados assados diversos, prontos para consumo, acondicionados por quilograma, com peso mínimo de 20 g por unidade. Devem ser fornecidas no mínimo 5 variedades entre esfiha, mini pizza, pão de queijo, enroladinho, quibe e similares.
95	**TODDYNHO -** Achocolatado, cremoso e saboroso, elaborado com leite (integral ou semidesnatado), cacau e açúcar, enriquecido com cálcio, vitaminas A, C, D e ácido fólico. Embalagem com canudo acoplado, prática e ideal para lancheiras infantis ou consumo imediato.
96	**DOCE (CAROLINA) -** Doce de confeitaria composto por massa choux (massa de pâte à choux), leve e aerada, recheada com doce de leite cremoso e coberta com chocolate ao leite ou branco. Apresenta formato arredondado, crocante por fora e macio por dentro, ideal para consumo.
97	**KETCHUP -** Condimento à base de polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado e conservador ácido sórbico. Apresenta-se em forma de molho espesso, de cor vermelha intensa, sabor agridoce característico e aroma típico de tomate. Embalagem de 397g aproximadamente.
98	**ROCAMBOLE -** Composto por massa leve, macia e aerada, elaborada com farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e gordura (manteiga ou óleo), assada e enrolada com recheio cremoso e homogêneo, podendo ser doce de leite, creme de confeiteiro, geleia, chocolate ou outro conforme especificação. O produto apresenta formato cilíndrico, cor dourada clara na massa e cor característica do recheio, aroma típico de confeitaria e sabor doce equilibrado, sem sabores estranhos. O peso unitário deverá ser de 500g.

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte
ITAMONTE

ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

OBJETO: Registro de preços visando a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando suprir as necessidades das Secretarias Municipais de Itamonte/MG.

1. REQUIISITANTE

Município: Itamonte/MG.

Órgão Requisitante: Secretarias Municipais Diversas.

Setor Responsável: Licitações – Prefeitura Municipal de Itamonte/MG.

Processo: Sistema de Registro de Preços, por meio de Pregão Eletrônico, para futura e eventual aquisição parcelada, em até 12 meses.

Secretário Municipal: Diversas Secretarias.

2. INTRODUÇÃO

a. Este Estudo Técnico Preliminar visa fundamentar a contratação, para a aquisição de gêneros alimentícios, para atendimento às necessidades das Secretarias Municipais, de acordo com as especificações e condições constantes neste Estudo Técnico Preliminiar e demais documentos de planejamento.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

a. A contratação está respaldada pela **Lei nº 14.133/2021**, especialmente nos artigos que tratam das modalidades de licitação. A modalidade escolhida foi o **Pregão** de acordo com o **artigo 28, inciso I**.
b. O objetivo da Licitação é contratar a proposta mais vantajosa primando pelos princípios da legalidade, impessoalidade, igualdade, moralidade e publicidade. Licitar é a regra.
c. A contratação pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), na modalidade Pregão Eletrônico, para a aquisição do objeto licitado, de acordo com as especificações e condições constantes neste Estudo Técnico Preliminiar e demais documentos de planejamento. A adoção do SRP está prevista na Lei n.º 14.133/2021, que disciplina as licitações e contratos no âmbito das administrações públicas brasileiras, e encontra respaldo no Decreto Municipal n.º 2.706/2025, que estabelece tratamento favorecido a MEI, ME e EPP locais.

4. JUSTIFICATIVA

a. A aquisição que versa cobre a aquisição de gêneros alimentícios se faz necessária devido à necessidade de suprir as necessidades de alimentação dos servidores municipais.
b. Os produtos objeto desta aquisição serão usados diariamente para atendimentos dos servidores, nos trabalhos realizados na sede da Prefeitura Municipal e demais Secretarias Municipais.
c. A aquisição visa adquirir produtos de gênero alimentício para atendimento e manutenção diária com cafés matinais e lanches vespertinos, e eventuais eventos que venham a ocorrer no decorrer do ano, atendendo assim as demandas municipais.
d. O objetivo principal é garantir um atendimento adequado à população que frequenta os serviços públicos e também aos servidores públicos.
e. Dada a inexistência de armazenamento próprio e abastecimento regular por parte do Município, a contratação é indispensável para atender às demandas operacionais e garantir a continuidade dos serviços públicos essenciais. A aquisição de gêneros alimentícios visa suprir as necessidades estruturais e administrativas de todas as Secretarias, assegurando a execução de políticas públicas e programas de governo voltados ao bem-estar da população e dos servidores públicos em geral.

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte
ITAMONTE

f. Considerando o interesse público e a natureza indispensável dos gêneros alimentícios para a manutenção das atividades administrativas e programas sociais, a presente contratação é justificada e atende à missão da Administração Pública de promover o bem estar coletivo.
g. Optou-se pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), considerando a imprevisibilidade das demandas ao longo do ano, o que inviabiliza a definição de quantitativos fixos
h. Sendo assim, esses pontos ajudam a demonstrar a importância e a necessidade da contratação dos produtos ora solicitados, justificando a sua contratação de maneira clara e fundamentada. Para os devidos fins, apresentamos as informações mínimas necessárias para a elaboração do Estudo Técnico Preliminar e/ou Termo de Referência.

5. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

a. A Administração Pública Municipal é composta por diversas Secretarias Municipais engajadas em cumprir com a obrigação pública visando o bem estar da coletividade. E nessa linha de ideias, procedeu-se o levantamento das demandas do Município para elaborar o presente estudo, encontrando-se no procedimento os elementos que dizem respeito ao objeto licitado.
b. A aquisição de gêneros alimentícios se faz necessária para manutenção de todas as Secretarias e Departamentos da Administração Pública, tendo como objetivo principal oferecer um atendimento diferenciado a população que frequenta os departamentos, bem como aos funcionários e beneficiários dos programas, tais como pacientes da Secretaria Municipal de Saúde, grupos de gestantes e idosos, dentre outros programas que são desenvolvidos no Municipio. Assim, considerando todos os aspectos, há a necessidade da contratação descrita, sendo os gêneros alimentícios indispensáveis ao atendimento de interesse público.
c. E assim decorre com as demais Secretarias que necessitam da aquisição dos itens para dar continuidade a manutenção das atividades e programas ofertados no decorrer do ano. Sendo assim, essa aquisição é de suma importância, visto que as necessidades acima esplanadas.
d. A presente licitação tem por objeto a seleção de empresa especializada para a fornecimento de gênero alimentícios, para atender as necessidades das Secretarias Municipais para o bom andamento e desempenho dos projetos e atividades desenvolvidas dentro do Município.
e. **A SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL** atende diretamente população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O presente estudo tem por objetivo a aquisição de gêneros alimentícios listados, para atendimento de grupos, reuniões, cursos e demais atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal e seus equipamentos sociais no desenvolvimento de programas, projetos e ações vinculados ao Serviço de Proteção e Atendimento Integral a Família; Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos; Programa Bolsa Família; Oficinas diversas; Conselho Tutelar;
f. **A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** a aquisição de gêneros alimentícios, tem por finalidade a manutenção de atividades eventuais, tais como realização de programas na área da saúde, projetos, festas, eventos e datas comemorativas, para eventuais atendimentos a postos e unidades de saúde que necessitem desses produtos para dar continuidade as atribuições inerentes à administração pública, para que ocorra o bom funcionamento dos serviços desenvolvido por esta gestão, de forma a garantir benefícios diretos e indiretos a população.
g. **A SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS** a aquisição de gêneros alimentícios, tem por finalidade a manutenção de atividades no paço municipal tais como realização de reuniões, festas, eventos e datas comemorativas, para eventuais atendimentos ao público que frequentam a sede da Prefeitura Municipal, sendo que a aquisição desses produtos visa dar continuidade as atribuições inerentes à administração pública, para que ocorra o bom funcionamento dos serviços desenvolvido por esta gestão, de forma a garantir benefícios diretos e indiretos a população e servidores públicos.
h. **A SECRETARIA MUNICIPAL DE INFRAESTRUTURA, MOBILIDADE URBANA E SERVIÇOS** a aquisição de gêneros alimentícios, tem por finalidade a manutenção de atividades na “garagem” municipal tais como atendimento ao lanche diário dos servidores públicos lotados na referida Secretaria, sendo que a aquisição desses produtos visa dar continuidade as atribuições inerentes à administração pública, para que ocorra o bom funcionamento dos serviços desenvolvido por esta gestão, de forma a garantir benefícios diretos e indiretos a população e servidores públicos.
i. Trata-se de fornecimento de material comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado, nos termos da Lei 14.133/2021.
j. A futura aquisição constante do objeto desta licitação se faz necessária para atender as necessidades

da Administração Municipal, em especial as diversas Secretarias Municipais.

6. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

a. O presente Estudo Técnico Preliminar possui fulcro na Lei Orçamentária Anual, que prevê despesas com aquisição de gêneros alimentícios.

b. A presente contratação não consta no Plano Anual de Contratações, pois não havia plano no ano anterior, está sendo feito no ano atual.

7. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

a. A empresa vencedora do certame deverá atender às normas técnicas pertinentes, garantindo assim a qualidade, higiene e segurança dos produtos contratados proporcionando assim o fornecimento de Gêneros Alimentícios para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento bem como no Termo de Referência correspondente

b. Os produtos solicitados deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle e qualidade industrial, no caso ABNT, INMETRO e ANVISA.

c. Na presente contratação será indicada marca ou modelo, de acordo com o art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021:

i. Eventuais marcas ou modelos constantes na tabela de especificação do objeto, foram indicadas apenas como referência de qualidade para facilitação da descrição do objeto, sendo aceito produtos equivalentes, similar ou de melhor qualidade.

ii. Em relação normas e certificados voluntários ou facultativos, será permitido que a contratada apresente certificação similar que comprove os requisitos exigidos no edital;

d. Os gêneros alimentícios deverão ser adquiridos somente se a empresa estiver em dia com o alvará emitido pelo órgão responsável pela fiscalização (Vigilância Sanitária). Os produtos a serem adquiridos 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. Será considerado o prazo de validade dos produtos no ato da entrega, admitindo-se um limite máximo de até 1/3 (ou 33%) do tempo transcorrido entre a entrega e a data de fabricação impresso na embalagem de cada produto;

f. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura / Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias locais para gêneros descritos conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF). Reservando a Prefeitura Municipal o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem ônus adicional, sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas.

g. Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação: registro no órgão competente, data de fabricação e validade, rendimento, valor nutricional, critérios para armazenagem, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, peso, orientações sobre armazenamento, de acordo com a legislação vigente.

h. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária.

i. INDICAÇÃO DE MARCAS PRÉ-APROVADAS: As marcas pré-aprovadas já foram analisadas pela Secretaria solicitante deste Estudo Técnico e os produtos atendem às expectativas e necessidades, da seguinte forma:

i. Para os produtos (marcas) pré-aprovados da listagem, não é necessário enviar amostras.

ii. Para os itens da lista que não possuem marcas pré-aprovadas, a Contratante solicita que sejam apresentadas amostras dos produtos conforme especificado nos respectivos itens.

j. AMOSTRA: O requerimento da amostra visa assegurar a qualidade mínima pretendida e quanto à adequação do produto a serem adquiridos às especificações exaradas neste Termo de Referência.

i. As amostras deverão ser enviadas em até 72 (setenta e duas) horas após solicitação da Administração Municipal;

ii. Deverá ser apresentada 01 amostra por produto, acondicionado em caixas lacradas e acompanhada da relação dos produtos contidos.

iii. Na avaliação técnica e sensorial do produto será observado: marca, identificação do produto, seus ingredientes, prazo de validade, nº do lote, nome, CNPJ e endereço completo do fabricante, especificação de peso e/ou volume, tipo de embalagem, qualidade do produto, aceitabilidade, cor, textura, aroma, sabor e tabela nutricional.

iv. Será reprovado o prospecto apresentado em desacordo com a especificação e que não apresentar a qualidade desejada ou deixar de atender as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

v. Nos casos em que as amostras do primeiro colocado forem reprovadas, a comissão de análises solicitará ao segundo colocado o envio da sua amostra para análise e assim sucessivamente até que seja aprovada amostra.

vi. As amostras serão abertas para fins de análise e depois doadas às instituições locais;

k. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

l. Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, uma vez que não haverá pagamento adiantado pelos bens fornecidos.

m. Os produtos serão solicitados de acordo com a necessidade da Administração Municipal;

n. Os pedidos sempre serão formalizados via e-mail e/ou por escrito contendo os produtos solicitados, suas respectivas quantidades e a autorização de fornecimento proveniente da Secretaria Municipal solicitante e/ou Setor de Compras.

8. ESTIMATIVAS E QUANTIDADES DE CONTRATAÇÃO

a. As quantidades foram estimadas com base no histórico de consumo dos anos anteriores e projeções da demanda municipal no ano corrente.

b. Dessa forma, o objeto da aquisição deverá atender as especificações técnicas e quantidades descritas na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QNTD
1	ABACAXI	UND	100
2	ABÓBORA MADURA	KG	50
3	ACHOCOLATADO EM PO	UND	200
4	AÇÚCAR CRISTAL	UND	400
5	AÇUCAR REFINADO	UND	100
6	ADOÇANTE	UND	100
7	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML	UND	3000
8	ÁGUA MINERAL GALAO DE 20 LITROS - TROCA	UND	1500
9	ALFACE CRESPA	UND	100
10	ALHO	KG	20
11	AMENDOIM	UND	100
12	AMIDO DE MILHO	UND	150

13	ARROZ TIPO I -	UND	400
14	BANANA NANICA	KG	50
15	BATATA INGLESA -	KG	60
16	BATATA PALHA	UND	150
17	BATATA SALSA:	KG	30
18	BETERRABA -	KG	30
19	BERINJELA	KG	30
20	BISCOITO TIPO MAISENA	UND	1000
21	BISCOITO DE POLVILHO - TIPO PETISCO	UND	500
22	BISCOITO TIPO SEQUILHO	PCT	500
23	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	UND	1000
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA	PCT	500
25	BISNAGUINHA	PCT	300
26	BOLO CONFEITADO	KG	50
27	BOLO SIMPLES SABORES TIPO CASEIRO	KG	50
28	CANJIQUINHA AMARELA 500GR	PCT	300
29	CANJIQUINHA BRANCA 500GR	PCT	300
30	CARNE MOIDA	KG	120
31	CEBOLA - ISENTO SUJIDADES	KG	30
32	CHÁ	CX	150
33	COCO RALADO - EMABALAGEM 100G	UND	80
34	COUVE MANTEIGA	PCT	50
35	CENOURA	KG	50
36	CREME DE LEITE	UND	200
37	EXTRATO DE TOMATE 300 G	UND	500
38	FARINHA DE MANDIOCA	PCT	70

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte
ITAMONTE

39	FARINHA DE MILHO	PCT	70
40	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	PCT	400
41	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I	PCT	400
42	FEIJÃO PRETO	PCT	400
43	FERMENTO EM PÓ SECO	UND	100
44	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	UND	100
45	FUBA MIMOSO	PCT	100
46	GELATINA EM PÓ	UND	400
47	LARANJA -	KG	100
48	LEITE CONDENSADO - EMBALAGEM DE 395 G	UND	200
49	LEITE INTEGRAL UHT	UND	5000
50	LIMÃO TAITI	KG	30
51	LINGUIÇA TOSCANA	KG	50
52	MAÇÃ FUJI	KG	80
53	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS, Nº 8	PCT	200
54	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	PCT	200
55	MAIONESE, FRASCO COM 500 GR	UND	100
56	MAMÃO FORMOSA - APARÊNCIA LISA	KG	70
57	MANTEIGA 500 GRAMAS	UND	400
58	MARACUJA	KG	30
59	MARGARINA COM SAL CREMOSA	UND	400
60	MELANCIA	KG	80
61	MILHO VERDE LATA CONSERVA	UND	100
62	MILHO DE PIPOCA 500 GRS	PCT	200
63	MORTADELA FATIADA RESFRIADA	KG	150
64	MOLHO DE TOMATE	UND	200

65	MUSSARELA FATIADA	KG	200
66	OLEO DE SOJA -	UND	500
67	OVOS DE GALINHA - TIPO EXTRA	DUZIA	400
68	PAO DE FORMA	PCT	500
69	PAO DE QUEIJO	PCT	400
70	PAO DOCE PARA HOT DOG	KG	300
71	PÃO FRANCÊS	KG	1000
72	PEITO DE FRANGO - EMBALAGEM DE 01KG	KG	150
73	PÓ DE CAFÉ 500 G	UND	2500
74	PRESUNTO FATIADO	KG	200
75	REFRIGERANTE DE GUARANA	UND	1000
76	REFRIGERANTE DE GUARANA DIET/ZERO - EMBALAGEM C/ 02 LTS	UND	1000
77	REFRIGERANTE SABOR COLA 2L	UND	1000
78	REFRIGERANTE SABOR COLA DIET/ZERO 2L	UND	1000
79	REQUEIJÃO	UND	1000
80	SAL REFINADO E IODADO	UND	150
81	SALSICHA - HOT DOG - EMBALAGEM C/ 01 KG	KG	200
82	SUCO CONCENTRADO SABORES 500ML	UND	500
83	SUCO SABORES VARIADOS 1 LITRO	UND	500
84	TEMPERO COMPLETO500 G	UND	100
85	TOMATE:	KG	250
86	VINAGRE DE ÁLCOOL 750 ML	UND	150
87	ÁGUA MINERAL COM GÁS 300 ML	UND	2000
88	ADOÇANTE EM PÓ (CAIXA COM 50 UNIDADES) – TIPO SUCAROSE	CAIXA	200
89	QUEIJO MINAS FRESCAL PEÇA DE 5KG	KG	100
90	QUEIJO PARMESSÃO RALADO	KG	100

91	BOLO SALGADO	KG	100
92	PATÊ DE FRANGO	KG	50
93	SANDUÍCHE	KG	1000
94	MINI SALGADO ASSADO	KG	100
95	TODDYNHO	UND	500
96	DOCE (CAROLINA)	KG	50
97	KETCHUP	UND	50
98	ROCAMBOLE	KG	50

c. **Os descritivos detalhados dos itens acima estão em anexo a este ETP.**
d. A relação existente entre a demanda prevista e as quantidades de cada item solicitado resultou no levantamento detalhado das quantidades dos produtos, que foram feitos com base em dados referentes ao ano anterior.
e. As quantidades previstas são estimativas máximas, sendo que a Administração Municipal se reserva ao direito de adquirir o quantitativo que julgar necessário, podendo ser parcial, integral ou abster-se de adquirir algum dos itens.

9. LEVANTAMENTO DE MERCADO

a. O levantamento de mercado foi realizado de forma detalhada e criteriosa, visando alcançar um valor médio condizente com a realidade do mercado local e regional. O objetivo foi garantir a aquisição de gêneros alimentícios visando suprir as necessidades da Administração Municipal. A aquisição será realizada por meio de pregão eletrônico – registro de preços, como instrumento adequado para atender às necessidades da Administração Municipal de forma eficiente e economicamente vantajosa.
b. Dada a natureza dos itens a serem adquiridos conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado está na efetiva aquisição de gêneros alimentícios, garantindo assim a boa qualidade e procedência de cada produto licitado. Entre as soluções disponíveis no mercado, a única opção viável é a aquisição por item, através do registro de preços, pois a mesma oferece a possibilidade de adquirir somente a quantidade necessária e ainda conforme a demanda que vai sendo apresentada pelo setor. Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento de forma parcelada conforme emissão da autorização de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento dos alimentos bem como impacto no fluxo do recurso financeiro;
c. A opção pelo registro de preços visa atender às demandas contínuas de fornecimento de bens e serviços, proporcionando maior flexibilidade e economia no processo de compras públicas. O registro de preços permite à Administração Municipal realizar compras de forma parcelada, com a possibilidade de contratação conforme a necessidade, sem que haja a obrigatoriedade de aquisição imediata de toda a quantidade registrada. Dessa forma, pode-se assegurar a continuidade do fornecimento de gêneros alimentícios aos servidores e cidadãos itamontenses, com o melhor custo-benefício, ajustando-se à demanda ao longo do período de validade do registro;
d. Considerando a necessidade das Secretarias Municipais, foi feita análise do mercado para entender quais gêneros alimentícios atenderiam a necessidade, constatando-se que há várias empresas capazes de fornecer os itens, haja vista que há processos de compra realizados para aquisição de objeto similar;
e. Para a continuidade das atividades, observa-se a necessidade de adquirir a seleção de proposta visando a aquisição parcelada de gêneros alimentícios para atender as necessidades das Secretarias Municipais. Considerando a estrutura já existente no município, será utilizado a solução de contratar empresa especializada na aquisição de gêneros alimentícios. Solução essa praticada por várias prefeituras da região conforme pesquisa:

- **Prefeitura Municipal de Virginia/MG**
  https://pncp.gov.br/app/editais/25970260000110/2025/21

- **Prefeitura Municipal de Passa Quatro/MG**
  https://www.passaquatro.mg.gov.br/editais/resultado-pe-012-2025_10035206.pdf

- **Prefeitura Municipal de São Sebastião do Rio Verde/MG**
  https://pncp.gov.br/app/editais/17906314000150/2025/43

  https://pncp.gov.br/app/editais/17906314000150/2024/52

f. Sabe-se que a Lei 14.133/2021 foi regulamentada no Município de Itamonte/MG, substituindo a Lei 8.666/1993. Posto isto, a contratação do objeto ora pretendido deverá ser feita mediante Licitação na modalidade Pregão Eletrônico, tipo menor preço por item, do tipo Registro de Preços.
g. Importante salientar também que a presente aquisição deverá ser efetuada utilizando-se o Sistema de Registro de Preços. Este procedimento auxiliar de contratação visa proporcionar economia de tempo e recursos, além de facilitar a gestão das compras feitas pela Administração Pública. Isto porque geralmente resulta em preços mais competitivos e redução de custos unitários por meio da negociação com os fornecedores, oferece flexibilidade e agilidade para adquirir os lubrificantes conforme a demanda das Secretarias Municipais do ano, garantindo o funcionamento contínuo e regular dos veículos da frota municipal, sem interrupções. Além disso, possui a vantagem da não obrigatoriedade de a Administração Pública contratar a totalidade dos quantitativos licitados, visto que podem ocorrer reduções no quantitativo planejado, em função de aquisição de novos veículos e ou leilão dos veículos.
h. Foram encontradas nos mais diversos sites processos licitatórios para o referido objeto e contratações nos moldes pretendidos, sendo que nas contratações similares consultadas, realizadas por outros órgãos e entidades, não foram identificadas a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração, do que está pretendida.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

a. A pesquisa de preços foi conduzida nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, observando as diretrizes de planejamento da contratação e visando à estimativa do valor de mercado para a aquisição pretendida.
i.A pesquisa de preços seguiu os seguintes parâmetros:

- Plataforma Licitar digital - https://app2.licitardigital.com.br/banco-precos/minhas-listas

b. Esses parâmetros foram utilizados de forma combinada para garantir a precisão e confiabilidade dos preços obtidos. O preço de referência foi calculado com base na média, desconsiderando preços inexequíveis ou excessivamente elevados, conforme a metodologia definida pela norma.
c. O valor estimativo da contratação é de **R$ 456.180,26 (quatrocentos e cinquenta e seis mil, cento e oitenta reais e vinte e seis centavos),** que representa o total dos itens apresentados neste ETP, conforme descritivo de itens, quantidade e valores apresentados abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QNTD	VALOR UNIT. ESTIMADO	VALOR TOTAL ESTIMADO
1	ABACAXI	UND	100	R$ 11,95	R$ 1.195,00
2	ABÓBORA MADURA	KG	50	R$ 7,36	R$ 368,00
3	ACHOCOLATADO EM PO	UND	200	R$ 10,96	R$ 2.192,00
4	AÇÚCAR CRISTAL	UND	400	R$ 20,92	R$ 8.368,00

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte

5	AÇUCAR REFINADO	UND	100	R$	5,26	R$	526,00
6	ADOÇANTE	UND	100	R$	11,65	R$	1.165,00
7	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML	UND	3000	R$	2,59	R$	7.770,00
8	ÁGUA MINERAL GALAO DE 20 LITROS - TROCA	UND	1500	R$	12,00	R$	18.000,00
9	ALFACE CRESPA	UND	100	R$	4,49	R$	449,00
10	ALHO	KG	20	R$	31,83	R$	636,66
11	AMENDOIM	UND	100	R$	12,82	R$	1.282,00
12	AMIDO DE MILHO	UND	150	R$	9,47	R$	1.420,50
13	ARROZ TIPO I -	UND	400	R$	33,80	R$	13.520,00
14	BANANA NANICA	KG	50	R$	7,89	R$	394,50
15	BATATA INGLESA -	KG	60	R$	7,30	R$	438,00
16	BATATA PALHA	UND	150	R$	15,04	R$	2.256,00
17	BATATA SALSA:	KG	30	R$	8,90	R$	267,00
18	BETERRABA -	KG	30	R$	7,09	R$	212,70
19	BERINJELA	KG	30	R$	7,60	R$	228,00
20	Biscoito tipo maisena	UND	1000	R$	5,71	R$	5.710,00
21	BISCOITO DE POLVILHO - TIPO PETISCO	UND	500	R$	12,60	R$	6.300,00
22	BISCOITO TIPO SEQUILHO	PCT	500	R$	13,60	R$	6.800,00
23	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	UND	1000	R$	4,99	R$	4.990,00
24	BISCOITO TIPO ROSQUINHA	PCT	500	R$	6,62	R$	3.310,00
25	BISNAGUINHA	PCT	300	R$	9,27	R$	2.781,00
26	BOLO CONFEITADO	KG	50	R$	66,93	R$	3.346,50
27	BOLO SIMPLES SABORES TIPO CASEIRO	KG	50	R$	16,34	R$	817,00
28	CANJIQUINHA AMARELA 500GR	PCT	300	R$	4,86	R$	1.458,00
29	CANJIQUINHA BRANCA 500GR	PCT	300	R$	10,64	R$	3.192,00
30	CARNE MOIDA	KG	120	R$	43,54	R$	5.224,80
31	CEBOLA - ISENTO SUJIDADES	KG	30	R$	5,54	R$	166,20
32	CHÁ	CX	150	R$	9,46	R$	1.419,00

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte

33	COCO RALADO - EMABALAGEM 100G	UND	80	R$	8,47	R$	677,60
34	COUVE MANTEIGA	PCT	50	R$	7,43	R$	371,50
35	CENOURA	KG	50	R$	4,09	R$	204,50
36	CREME DE LEITE	UND	200	R$	7,75	R$	1.550,00
37	EXTRATO DE TOMATE 300 G	UND	500	R$	4,48	R$	2.240,00
38	FARINHA DE MANDIOCA	PCT	70	R$	7,78	R$	544,60
39	FARINHA DE MILHO	PCT	70	R$	7,64	R$	534,80
40	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL	PCT	400	R$	6,96	R$	2.784,00
41	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO I	PCT	400	R$	9,23	R$	3.692,00
42	FEIJÃO PRETO	PCT	400	R$	8,81	R$	3.524,00
43	FERMENTO EM PÓ SECO	UND	100	R$	2,66	R$	266,00
44	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO	UND	100	R$	8,27	R$	827,00
45	FUBA MIMOSO	PCT	100	R$	5,80	R$	580,00
46	GELATINA EM PÓ	UND	400	R$	2,54	R$	1.016,00
47	LARANJA -	KG	100	R$	7,76	R$	776,00
48	LEITE CONDENSADO - Embalagem de 395 g	UND	200	R$	8,86	R$	1.772,00
49	LEITE INTEGRAL UHT	UND	5000	R$	7,41	R$	37.050,00
50	LIMÃO TAITI	KG	30	R$	14,13	R$	423,90
51	LINGUIÇA TOSCANA	KG	50	R$	28,71	R$	1.435,50
52	MAÇÃ FUJI	KG	80	R$	13,13	R$	1.050,40
53	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS, nº 8	PCT	200	R$	7,73	R$	1.546,00
54	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	PCT	200	R$	7,17	R$	1.434,00
55	MAIONESE, FRASCO COM 500 GR	UND	100	R$	13,55	R$	1.355,00
56	MAMÃO FORMOSA - APARÊNCIA LISA	KG	70	R$	7,53	R$	527,10
57	MANTEIGA 500 GRAMAS	UND	400	R$	18,09	R$	7.236,00
58	MARACUJA	KG	30	R$	10,66	R$	319,80
59	MARGARINA COM SAL CREMOSA	UND	400	R$	9,74	R$	3.896,00
60	MELANCIA	KG	80	R$	6,64	R$	531,20

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte
ITAMONTE

61	MILHO VERDE LATA CONSERVA	UND	100	R$ 4,69	R$ 469,00
62	MILHO DE PIPOCA 500 GRS	PCT	200	R$ 9,57	R$ 1.914,00
63	MORTADELA FATIADA RESFRIADA	KG	150	R$ 21,58	R$ 3.237,00
64	MOLHO DE TOMATE	UND	200	R$ 4,24	R$ 848,00
65	MUSSARELA FATIADA	KG	200	R$ 51,21	R$ 10.242,00
66	OLEO DE SOJA -	UND	500	R$ 9,52	R$ 4.760,00
67	OVOS DE GALINHA - TIPO EXTRA	DUZIA	400	R$ 14,20	R$ 5.680,00
68	PAO DE FORMA	PCT	500	R$ 8,44	R$ 4.220,00
69	PAO DE QUEIJO	PCT	400	R$ 30,49	R$ 12.196,00
70	PAO DOCE PARA HOT DOG	KG	300	R$ 16,38	R$ 4.914,00
71	PÃO FRANCÊS	KG	1000	R$ 18,43	R$ 18.430,00
72	PEITO DE FRANGO - EMBALAGEM DE 01KG	KG	150	R$ 16,60	R$ 2.490,00
73	PÓ DE CAFÉ 500 G	UND	2500	R$ 34,65	R$ 86.625,00
74	PRESUNTO FATIADO	KG	200	R$ 39,29	R$ 7.858,00
75	REFRIGERANTE DE GUARANA	UND	1000	R$ 7,06	R$ 7.060,00
76	REFRIGERANTE DE GUARANA DIET/ZERO - embalagem c/ 02 lts	UND	1000	R$ 7,06	R$ 7.060,00
77	REFRIGERANTE SABOR COLA 2L	UND	1000	R$ 11,33	R$ 11.330,00
78	REFRIGERANTE SABOR COLA DIET/ZERO 2L	UND	1000	R$ 11,33	R$ 11.330,00
79	REQUEIJÃO	UND	1000	R$ 9,36	R$ 9.360,00
80	SAL REFINADO E IODADO	UND	150	R$ 3,25	R$ 487,50
81	SALSICHA - hot dog - embalagem c/ 01 kg	KG	200	R$ 23,14	R$ 4.628,00
82	SUCO CONCENTRADO SABORES 500ML	UND	500	R$ 7,39	R$ 3.695,00
83	SUCO SABORES VARIADOS 1 LITRO	UND	500	R$ 13,95	R$ 6.975,00
84	TEMPERO COMPLETO500 G	UND	100	R$ 9,20	R$ 920,00
85	TOMATE:	KG	250	R$ 9,88	R$ 2.470,00
86	VINAGRE DE ÁLCOOL 750 ML	UND	150	R$ 5,13	R$ 769,50

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte

87	ÁGUA MINERAL COM GÁS 300 ML	UND	2000	R$ 2,84	R$ 5.680,00
88	ADOÇANTE EM PÓ (CAIXA COM 50 UNIDADES) – TIPO SUCAROSE	CAIXA	200	R$ 11,55	R$ 2.310,00
89	QUEIJO MINAS FRESCAL PEÇA DE 5KG	KG	100	R$ 35,18	R$ 3.518,00
90	QUEIJO PARMESSÃO RALADO	KG	100	R$ 37,76	R$ 3.776,00
91	BOLO SALGADO	KG	100	R$ 50,95	R$ 5.095,00
92	PATÊ DE FRANGO	KG	50	R$ 65,34	R$ 3.267,00
93	SANDUÍCHE	UND	1000	R$ 6,20	R$ 6.200,00
94	MINI SALGADO ASSADO	KG	100	R$ 46,81	R$ 4.681,00
95	TODDYNHO	UND	500	R$ 1,41	R$ 705,00
96	DOCE (CAROLINA)	KG	50	R$ 56,93	R$ 2.846,50
97	KETCHUP	UND	50	R$ 18,32	R$ 916,00
98	ROCAMBOLE	KG	50	R$ 57,00	R$ 2.850,00

10.4 O valor estimado para composição do processo tomou como base a pesquisa de mercado em banco de preços, diretamente na plataforma LICITAR DIGITAL.

11. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

a. O presente estudo evidencia a necessidade de aquisição de produtos de gêneros alimentícios para uso no dia a dia das Secretarias Municipais, garantindo assim o direito à alimentação em ambiente de trabalho e fortalecendo a garantia de segurança alimentar e nutricional dos servidores municipais.

b. A solução de aquisição intenta a alternativa viável para aquisição de alimentos, que são diariamente utilizados para a manutenção das atividades administrativas. A aquisição de gêneros alimentícios, no caso do presente procedimento através de Pregão eletrônico, não resta dúvidas acerca da viabilidade da modalidade, tendo em vista que permite que a Administração Pública contrate de forma mais célere e menos burocrática, mantendo a legalidade do procedimento e obedecendo ao critério do menor preço, garantindo a escolha da melhor proposta. Como benefícios resultantes desta aquisição espera-se melhor atender as demandas dos setores. Ainda, o planejamento para esta aquisição ora pretendida foi realizado visando o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais financeiros despendidos na aquisição de serviços, contemplando assim, a demanda das atividades essenciais e auxiliares às atividades administrativas. É importante que as empresas contratadas atendam a todas as exigências relacionadas à qualidade dos produtos que serão entregues de forma parcelada, proporcionando assim segurança e qualidade aos gêneros alimentícios que será ofertado, com o fiel cumprimento dos prazos estabelecidos.

c. O Pregão é a modalidade selecionada, na forma eletrônica é a solução mais viável para a Administração, levando em conta os princípios da economicidade, publicidade transparência e interesse público e tendo em vista atender necessidades contínuas recorrentes, durante o prazo de vigência. Os itens, objeto desta contratação são classificados como comuns, pois possuem padrões de qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais no mercado, o Procedimento REGISTRO DE PREÇOS, com o objetivo de formalizar Ata de Registro de Preços, para que não seja necessário realizar-se outro processo licitatório para aquisição destes produtos. Vale lembrar que a licitação tem princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resulta em vantagens à Administração, descomplicando procedimentos para aquisição de objetos e contratação de serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los em

Ata para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens;

d. A utilização do sistema de registro de preços foi considerada a forma mais eficiente de contratação, por permitir aquisições parceladas e conforme demanda, sem a obrigatoriedade de compra imediata da totalidade dos itens licitados. Essa modalidade confere flexibilidade administrativa, melhor gestão orçamentária, redução de estoques desnecessários e maior alinhamento entre consumo real e abastecimento.

e. Além do aspecto técnico-operacional, a contratação será realizada com participação exclusiva de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, conforme art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006. Essa medida visa promover o desenvolvimento local e regional, ampliando o acesso das pequenas empresas às contratações públicas, nos termos dos princípios da isonomia, competitividade e inclusão econômica e social.

f. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam aos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se farão constantes no Edital e no Termo de Referência.

g. A aquisição é provisionada para um período de 12 (doze) meses nos termos quantitativos e qualitativos do presente Estudo Técnico Preliminar.

12. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

a. O parcelamento das entregas dos gêneros alimenticios é essencial para garantir a qualidade, eficiencia logística flexibilidade e continuidade das atividades esportivas no ambito do municipio, atendendo de forma eficaz ás necessidades do Administração.

b. O objeto será adquirido (Art. 47, II, da Lei Federal nº 14.133/2021):

(x) item	( ) lote
( )grupo	( ) global

c. O julgamento das proposta será realizado pelo critério (Art. 33, da Lei Federal nº 14.133/2021):

(x) menor preço	( ) maior desconto	( ) melhor técnica ou conteúdo artistico
( ) técnica e preços	( )maior lance, no caso de leilão	( ) maior retorno econômico

d. A entrega dos itens serão feitas de forma:

( ) entrega única	**(x) entrega parcelada**	( ) prestação de serviços
Os produtos objeto do presente estudo técnico preliminar será recebido em remessas parceladas, com prazo não superior a 7 (sete) dias úteis após recebimento da ordem de fornecimento.		

e. O inciso II do § 2º do art. 40 da Lei 14.133/2021 exprime a necessidade do parcelamento para proporcionar competitividade às empresas que compõem o mercado e economicidade à Administração Pública que ampliará as possibilidades de contratar com melhor qualidade e menor preço, permitindo, com isso, a participação de um número maior de empresas, conforme segue:

> II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade;

f. Como regra geral, devemos seguir o princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (Art. 40, V, b) A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a Súmula n. 247, transcrita a seguir:.

> "É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia

de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

g. A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.
h. O parcelamento, por meio do registro de preços, oferece uma solução vantajosa, pois possibilita a adequação constante do fornecimento às necessidades do Município ao longo do contrato, com a garantia de preços registrados e condições de fornecimento que atendem às exigências da Administração Pública.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

a. Os resultados pretendidos com essa contratação é que atenda toda a demanda das secretarias envolvidas, assegurando continuidade nas atividades e programas desenvolvidos durante o decorrer do ano. Assim, considerando todos os aspectos, há a necessidade da contratação descrita, sendo os gêneros alimentícios indispensáveis. Ainda, a Administração Municipal de Itamonte, almeja alcançar com esta contratação a aquisição de gêneros alimentícios que atendam os requisitos técnicos/específicos solicitados, desde a economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos financeiros da administração pública. Por fim, o poder público almeja atender com qualidade todos os envolvidos, oferecendo itens de qualidade e que supram as necessidades das secretarias. Assim, considerando que a Administração pública tem por finalidade básica de planejar e executar políticas na Gestão com especial atenção aos seus setores, visando o bem comum de interesse social, e por não possuir armazenamento de produtos e nem abastecimento próprio, vem primordialmente pela necessidade de escolha, buscar meios que viabilizem a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas das ações promovidas por todas as Secretarias e atender as requisições de todos os setores que compõem sua organicidade estrutural administrativa, destinadas a dar continuidade a realização de ações que constituem área de sua competência legal.

14. PROVIDENCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

a. A aquisição de gêneros alimenticios não demandará adequação na estrutura das Secretarias Municipais.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

a. Este objeto se destina a aquisição de gêneros alimenticios não serão necessárias contratações correlatas e ou interdependentes.

16. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

a. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos, podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.
b. Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas dos estabelecimentos são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas.
c. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA Nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento

dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

d. Serão adotadas as medidas cabíveis no que se refere ao descarte e ao manuseio dos gêneros alimentícios adquiridos nesse processo, assim como separação e descarte adequado das embalagens dos produtos. Além disso, a adoção de medidas para evitar o desperdício de água, de energia, de gás e de demais produtos e recursos durante todo processo de elaboração da merenda escolar.

e. Assim, a contratação será conduzida de forma a minimizar os impactos ambientais negativos, promovendo a sustentabilidade e o cumprimento das normas ambientais. A Administração Municipal se compromete a adotar todas as medidas necessárias para garantir que a execução do contrato esteja em conformidade com as melhores práticas de preservação ambiental.

17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO

a. O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado com o objetivo de contratar empresa para fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades das Secretarias Municipais de Itamonte/MG. Visando garantir que haja gêneros alimentícios adequados para utilização e atendimento das demandas municipais. Este documento está de acordo com a legislação vigente.

b. Diante do exposto, conclui-se, sobre a viabilidade de realização de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, na natureza registro de preços, do tipo menor preço por item, para atender a demanda das Secretarias Municipais de Itamonte/MG, nos termos do presente Estudo Técnico Preliminar.

Declaro, para os devidos fins, que a presente contratação é viável e fundamental para este município.

Itamonte/MG, 27 de Junho de 2025.

Odilon José Perroni Pinto **Secretário Municipal de Desenvolvimento Social**	José Ricardo Almada de Oliveira **Secretário Municipal de Infraestrutura, Mobilidade Urbana e Serviços Públicos**
Antônio José Costa **Secretário Municipal de Educação e Cultura**	Teresa Cristina Rabelo Corrêa **Secretária Municipal de Saúde**
Luciano Sebastião de Souza Silva **Secretário Municipal de Governo e Relações Institucionais**	Rafael Caetano Ordine **Secretário Municipal de Turismo, Esporte e Eventos**
Amanda Martins da Silva **Secretária Municipal de Planejamento Territorial**	Alinne Machado Imbelloni **Secretária Municipal de Administração e Finanças**

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte
ITAMONTE

MEMORIAL DESCRITIVO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO
1	**ABACAXI PÉROLA**, graúdo, colorido (até 50% da casca amarelo alaranjada) com formato uniforme. Deverá estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo em até 02 dias. Não poderá apresentar defeitos, lesões, podridão e sujidades.
2	**ABÓBORA MADURA** - tipo moranga, de 1ª qualidade, nova, sem partes apodrecidas, sem a presença de material terroso e sujidades
3	**ACHOCOLATADO EM PO** - Achocolatado: alimento achocolatado, obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, enriquecido com no mínimo 3 vitaminas, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades ou materiais estranhos; admitindo teor de unidade máxima de 3% em peso; acondicionado em saco plástico atóxico metalizado ou pote plástico, com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a ANVISA. Embalagem mínima de 370 g. **MARCAS PRÉ APROVADAS: nescau, toddy**
4	**AÇÚCAR CRISTAL BRANCO**, pacote com 5 Kg, produto obtido de cana de açúcar, com aspecto, odor e sabor próprios, cor clara, isento de sujidades, com teor de sacarose de 98,5%, sem fermentação. O produto deverá estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolor, em pacotes de 5 Kg, contendo informações do produto em local visível, contendo classe, tipo e peso líquido do produto, data do envase, prazo de validade, lote, informação de armazenagem. O produto não poderá ter data de fabricação superior a 30 dias na data da entrega do produto e deverá ter validade mínima de 12 meses. Entrega quinzenal, conforme cronograma emitido pela nutricionista – **MARCAS PRÉ APROVADAS: união, delta, alto alegre, colombo**
5	**AÇÚCAR REFINADO** - 1kg, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega.
6	**ADOÇANTE LIQUIDO** - a base de SUCRALOSE. adoçante líquido, tipo dietético, 100% sucralose ou composto de sucralose com adição de acessulfame de potássio ou sorbitol. acondicionado em frascos plásticos de no mínimo 100 ml, com bico dosador, prazo de validade superior a 12 (doze) meses, a contar do recebimento
7	**ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML** – água mineral natural cristalina. Embalagem plástica com 500 ml. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.
8	**ÁGUA MINERAL GALAO DE 20 LITROS** - TROCA
9	**ALFACE CRESPA** - nova, graúda, com folhas com aspecto de produto fresco, sem pendão e sem sinais de danos ocasionados por chuva, pedra, insetos, etc.

10	**ALHO NACIONAL EXTRA,** suficiente desenvolvido, sem lesões, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas
11	**AMENDOIM. SEM CASCA**, torrado, tipo único, produzido com grãos selecionados tipo 1, sãos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Grãos limpos e selecionados para uso culinário. Deve apresentar selo ABICAB de qualidade. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termos soldado, resistente, com peso líquido de 500g contento todas as informações exigidas em legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. - **MARCAS PRÉ APROVADAS: pacha, yoki**
12	**AMIDO DE MILHO** - Produto amiláceo, extraído do milho. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa de parasitas e de detritos animais e vegetais. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso. Embalagem de quinhentos (500) gramas, em caixa de papelão fina, acondicionada internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente. A embalagem deverá conter a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega
13	**ARROZ TIPO I - pacote com 5 kg** beneficiado, polido, longo, fino, embalagem: pacotes de 5 kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e com no máximo 14% de umidade; devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento (apresentar bom rendimento) e acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: tio joão, urbano, camil, raroz;**
14	**BANANA NANICA** -1ª qualidade firmes e íntegros; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
15	**BATATA INGLESA** - de 1ª qualidade; tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo
16	**BATATA PALHA** - com embalagem íntegra de plástico transparente com peso de aproximadamente 400 gramas. rotulagem contendo no mínimo, peso liquido, nome do fabricante e do produto, cnpj do fabricante, número do lote, data de fabricação e data ou prazo de validade. deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.
17	**BATATA SALSA:** com coloração amarelo intensa e sem a presença de defeitos

18	**BETERRABA** - diâmetro de 50 a 90mm. limpa, fresca, com cor característica e acentuada, firme e em ponto de maturação adequado para o consumo. não apresentar brotos, manchas, mofos e cicatrizes. embalagem de papelão nova e rotulada ou caixa de madeira nova e rotulada.
19	**BERINJELA** - de 1ª qualidade, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos; - isenta de sujidade e objetos estranhos. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
20	**BISCOITO TIPO MAISENA** - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, óleos ou gordura vegetal. O produto deverá ser isento de gordura trans. Embalagem primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo sermetalizado. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 200g . **MARCAS PRÉ APROVADAS: aymore, bauducco**
21	**BISCOITO DE POLVILHO,** isento de glúten, formato tipo bastão, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 200 gramas, 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Não deve conter na rotulagem frontal "alto em sódio". **MARCAS PRÉ APROVADAS: vale d´ouro, cassini;**
22	**BISCOITO TIPO SEQUILHO** - Composição: amido de milho, açúcar, amido de mandioca, gordura vegetal de palma, ovo, sal e aromatizante. O produto deverá ser livre de gordura trans, glúten e lactose. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem plástica transparente e resistente contendo 300g.
23	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER** - Composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter, no máximo, 0,2g de gordura trans na porção de 30g. Embalagem plástica, resistente contendo 200g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: renata, vilma e marilan.**
24	**BISCOITO TIPO ROSQUINHA** - Composição: farinha de trigo com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, emulsificante, estabilizante e aromatizantes. Consistência macia. Embalagem plástica, resistente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Pacote de 500g. Sabores – chocolate e coco. **MARCAS PRÉ APROVADAS: vilma, panco**
25	**BISNAGUINHA** - Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Pode ter adição de vitaminas e minerais. Embalagem plástica com lote, data de fabricação e validade. Isento de mofos e sujidades. Peso líquido de cada bisnaguinha: 20 g. Embalagem em polietileno atóxico de 300 g. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: seven boys, pullman e panco**
26	**BOLO CONFEITADO** -2 camadas de recheio sabores variados. com medidas de 0,40 cm e 0,60 cm, montados em tabuleiros (30 un) com no mínimo 5 kg de bolo cada bandeja. o bolo não pode se apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, confeccionado com matéria prima de

	boa qualidade e deverá ser armazenado em local adequado.
27	**BOLO SIMPLES SABORES TIPO CASEIRO** - formato redondo, sabores diversos - pesando aproximadamente 500.
28	**CANJIQUINHA AMARELA** - subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade: 4 meses. **MARCAS PRÉ APROVADAS: yoki, hikari, anchieta,pacha**
29	**CANJIQUINHA BRANCA 500GR** - milho branca. embalagem plástica, resistente, transparente com 500g, termosselada, integra. na embalagem deverá constar data de fabricação, lote, prazo de validade e informações nutricionais. o produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: yoki, hikari, anchieta,**
30	**CARNE MOIDA** - carne bovina de 1ª, moida, de 1ª qualidade, limpa sem pele, com pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão atingindo partes não cotadas
31	**CEBOLA** - fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.
32	**CHÁ SABORES DIVERSOS.:** sabores: hortelã, camomila, erva doce, mate, erva cidreira, caixa com no mínimo 10 sachês. peso aproximado de 10g por sachê, acondicionado em envelope individual tipo sache de papel permeável com vedações mecânicas (selagem). a embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses no ato da entrega.
33	**COCO RALADO** - Sem adição de açúcar, produto desidratado contendo entre os ingredientes somente: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. embalagem plástica integra, atóxica, termo selada, contendo 100g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega do produto; **MARCAS PRÉ APROVADAS: mais coco, copra, sococo;**
34	**COUVE MANTEIGA** - de 1ª qualidade, com folhas integras, livres de fungos. em maços de aproximadamente 500 gramas. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. isento de sujidades e cortadas
35	**CENOURA** - de 1ª qualidade, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. isento de sujidades.

36	**CREME DE LEITE 300G -** Lata. Composição básica: creme de leite e estabilizantes. Sem adição de amido. Lata de 300g. Embalagem contendo lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega; **MARCAS PRÉ APROVADAS: Nestlé - Itambé;**
37	**EXTRATO DE TOMATE** - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de 16 tomates por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionado em potes plásticos, em embalagem de 300g, com tampa e lacre em alumínio. Ingredientes: tomate;
38	**FARINHA DE MANDIOCA** - seca, fina, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1kg, transparentes e resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de fabricação.
39	**FARINHA DE MILHO** - em flocos grandes e amarelos, embalada em pacotes, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 01 kg de peso liquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega
40	**FARINHA DE TRIGO ESPECIAL** - enriquecida com ferro e ácido fólico, sem fermento e de coloração branca ou ligeiramente amarelada. Acondicionada em embalagem de papel, atóxica, íntegra, contendo identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura e datas de fabricação e de vencimento. Prazo mínimo de validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 1Kg. **MARCAS PRÉ APROVADAS: Renata, dona benta, rosa branca;**
41	**FEIJÃO CARIOCA TIPO 1**, selecionado, constituído de 90% de grão na cor característica, grupo I, feijão comum, classe cores, tamanho e formato naturais, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais, sendo permitido apenas 2% de impurezas, em embalagem de polietileno, de 01 Kg cada, com registro no Ministério da Agricultura. Prazo mínimo de validade: 04 meses. **MARCAS PRÉ APROVADAS: camil, kicaldo, namorado, urbano;**
42	**FEIJÃO PRETO:** Classe preto, em sacos plásticos, transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, em pacotes de 1kg. **MARCAS PRÉ APROVADAS: camil, kicaldo, namorado, urbano;**
43	**FERMENTO EM PÓ SECO**: instantâneo, ideal para pães e massas, em embalagens tipo sachê contendo 10g cada. No rótulo deve constar: “Fermento Biológico Seco”. Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 10g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.
44	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO**, embalagem intacta e resistente, contendo 100 g, com data de fabricação e vencimento, contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, e com a expressão “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. **MARCAS**

	PRÉ APROVADAS: royal,apti, dona benta, dr oetker;
45	**FUBA MIMOSO** - de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos. Embalagem plástica, atóxica, de 1kg Prazo mínimo de validade: 06 meses
46	**GELATINA EM PÓ.** embalagem com no mínimo 20 g, (sabores variados). com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. **MARCAS PRÉ APROVADAS: royal,apti, dr oetker;**
47	**LARANJA PÊRA** - de boa qualidade, tamanho média, casca fina e madura. as laranjas serão utilizadas para o preparo de suco em máquina, sendo esse padrão recomendado pelo fabricante. não serão aceitas laranjas fora do padrão, podres, murchas e cascudas.
48	**LEITE CONDENSADO** - Embalagem de 395 g
49	**LEITE INTEGRAL UHT** - leite integral longa vida, em caixas de papelão, contendo 12 unidades de 1 L cada, com revestimento interno de alumínio, devendo possuir com clareza data de fabricação e validade (4 meses). Possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.
50	**LIMÃO TAITI** - procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Entrega QUINZENAL, sempre às SEGUNDAS-FEIRAS, conforme cronograma emitido pela nutricionista.
51	**LINGUIÇA TOSCANA** - preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de aditivos ou substância estranhas ao produto que seja impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), resfriada ou congelada e acondicionada em saco de polietileno, rótulo contendo: data de fabricação, validade, peso, carimbo ou selo do sif(serviço de inspeção federal) ou sisp(serviço de inspeção estadual).
52	**MAÇÃ FUJI** - tipo: fuji–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, manchas pretas, murchos e sujidades. livre de terra e corpos estranhos. acondicionado de forma a evitar danos físicos, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.
53	**MACARRÃO ESPAGUETE nº 8 -** contendo sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Composição nutricional em 80 g de alimento: 60g de carboidratos, 9,2 g de proteínas, 0,5 g de gorduras totais, 0,0g de gordura saturada, 1,5g de fibra alimentar e 0,0 mg de sódio. Embalagem transparente de material plástico, resistente e atóxico contendo 500 g. Prazo mínimo de validade: 01 (um) ano. **MARCAS PRÉ APROVADAS: galo, adria, renata, dona benta, amalia, barrilla.**
54	**MACARRÃO PARAFUSO** - contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Ovos e corantes naturais de urucum e cúrcuma, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas

	de matérias terrosas, parasitos e larvas. Composição nutricional em 80 g de alimento: 60g de carboidratos, 9,2 g de proteínas, 0,5 g de gorduras totais, 0,0g de gordura saturada, 1,5g de fibra alimentar e 0,0 mg de sódio. Embalagem transparente de material plástico, resistente e atóxico contendo 500 g. Prazo mínimo de validade: 01 (um) ano. Apresentar amostra**. MARCAS PRÉ APROVADAS: galo, adria, renata, dona benta, amalia, barrilla,petybom.**
55	**MAIONESE, FRASCO COM 500 GR** - contendo água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador ácido sórbico, estabilizante goma xantana, acidulante ácido fosfórico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante natural páprica, aroma natural e antioxidantes BHA, BHT e ácido cítrico. Embalagem plástica, cílindrica, com peso líquido de 500G. Prazo de validade mínimo de 12 meses após a entrega. **MARCAS PRÉ APROVADAS: hellman´s, heinz, hemmer**
56	**MAMÃO FORMOSA** - in natura extra, apresentando maturação média, polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
57	**MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE** - 500g: manteiga de primeira qualidade com sal, sem gordura trans. de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, de textura lisa uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água, não rançoso, de coloração branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, com sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho, sem adição de corantes naturais ou sintéticos. Contendo 500g, identificação, ingredientes, procedência, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e validade. Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Prazo mínimo de validade 3 (três) meses a contar da data de entrega do produto.
58	**MARACUJA** casca lisa, graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.
59	**MARGARINA** - margarina cremosa em potes plásticos de 500g com sal. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes leite, seus constituintes, sem gordura trans, óleos e/ou gorduras comestíveis, sal e água, deverá conter no mínimo 80% de lipídios. Produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Pode conter vitaminas e outras substâncias permitidas, desde que estejam no rótulo. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 02 e 50. Margarina fabricada a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem de plástico, atóxico, individual com 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 12 potes cada. Validade: No mínimo 6 (seis)
60	**MELANCIA** - in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Entrega QUINZENAL, sempre às SEGUNDAS-FEIRAS, conforme cronograma.

61	**MILHO VERDE** - em conserva, em grãos, a base de: milho /água / sal sem conservantes, acondicionado em lata ou sachê, contendo 200g (peso drenado). Deve estar isento de fermentação e indicadores de processo defeituoso, sem corantes, isento de sujidades e fermentação, não devem estar amassados, enferrujados e estufados. atender as exigências do Ministério da Agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de material estranho. validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega; **MARCAS PRÉ APROVADAS: quero, fugini, bonduelle, knor;**
62	**MILHO DE PIPOCA** - 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados, com coloração característica (amarelo-alaranjado), em embalagem plástica atóxica transparente de 500g, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo,biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. **MARCAS PRÉ APROVADAS - Similar à Yoki ou superior.**
63	**MORTADELA FATIADA RESFRIADA -** produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies de animais de açougue até o limite máximo de 60%, toucinho, amido (máximo 5%), proteína vegetal ou animal (mínimo de 12%), sal e aditivos químicos de conservação. a data de processamento nunca deverá exceder 24 horas da data de entrega. mortadela fatiada, resfriada, com peso de 20 - 25 gramas cada fatia
64	**MOLHO DE TOMATE** - 340g, concentrado com no mínimo 1 % d e carboidratos e 5 % d e sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, e escolhidos sem pele e sementes. o produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. embalagem em sachê com validade mínima de 6 meses.
65	**MUSSARELA FATIADA** - produzido com ingredientes de 1ª qualidade, apresentando consistência firme, cor homogênea de branca a creme claro, odor característico, levemente salgado, embalagem tipo crayovac, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial nem sinal de congelamento e descongelamento, na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Possuir certificação do IMA ou SIF.
66	**OLEO DE SOJA** - vegetal, refinado, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, preferencialmente proveniente de soja não transgênica. Prazo mínimo de validade: 06 meses. **MARCAS PRÉ APROVADAS: liza, soya, leve, concordia, vitaliv, coamo;**
67	**OVOS DE GALINHA** - branco, tipo extra, tamanho uniforme e cor branca, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos, acondicionados em caixas de papelão, embalados em dúzias. Contendo registro do SIF e o prazo de validade deve estar registrado com clareza. Entrega fracionada, conforme cronograma elaborado pela nutricionista.

68	**PÃO DE FORMA TRADICIONAL**. Pão de forma com casca. De boa qualidade. Isento de mofos ou sujidades. Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica lacrada contendo lote,data de fabricação e de validade. Pacote com 500 g. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data de entrega - **MARCAS PRÉ APROVADAS: seven boys, pullman, wickbold**
69	**PAO DE QUEIJO TRADICIONAL CONGELADO** – embalagem 1 KG
70	**PAO DOCE PARA HOT DOG** - pão de leite, tipo hot dog, medida mínima de 15 cm, pesando de 50 gramas. embalado devidamente em saco plástico, específico para hot dog. isento de parasitas e em perfeito estado de conservação, sem bolor. isento de sabores.
71	**PÃO FRANCÊS** - contendo farinha, água, fermento e sal, com peso aproximado de 50 g cada. A fabricação deverá atender à legislação vigente, em especial às normas higiênico-sanitárias. O pão deverá ser fresco no ato da entrega e deverá estar acondicionado em embalagens plásticas ou sacos de papel, não sendo permitido, em hipótese alguma, o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão ou cestos de vime. A entrega deverá ser feita conforme cronograma enviado pela nutricionista nas respectivas unidades escolares.
72	**PEITO DE FRANGO** - de primeira qualidade, sem pele, congelada, desossado. embalagem de no mínimo 1 kg. o produto deverá possuir registro no sif, sie ou sim. devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºc (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela rdc.
73	**PÓ DE CAFÉ 500 G** - café torrado e moído tradicional e/ou extra forte com selo abic, embalagem 500g. a vácuo tipo tijolo, com iso 14001 - iso 22000 150 9001. em pó homogêneo torrado e moído, com cheiro, sabor, aparência característicos, nota mínima não inferior a 4,5 na escala sensorial de 0 a 10, com certificado de pureza abic . **MARCAS PRÉ APROVADAS (ref: três corações/pilão/ rosa de ouro/padre Victor). APRESENTAR AMOSTRA.**
74	**PRESUNTO FATIADO** - Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O presunto fatiado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Embalagem plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Validade mínima de 120 dias.
75	**REFRIGERANTE SABOR GUARANA –** pet 2 litros
76	**REFRIGERANTE DE GUARANA DIET/ZERO -** pet 2 litros

77	**REFRIGERANTE SABOR COLA -** pet 2 litros
78	**REFRIGERANTE SABOR COLA DIET/ZERO -** pet 2 litros
79	**REQUEIJÃO** - Ingredientes: creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado, sem AMIDO. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Não deverá conter amido de milho e gordura trans. e corantes artificiais. Embalagem: 200 g. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.
80	**SAL REFINADO E IODADO** - cor clara, granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica, embalagem de 1kg, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho
81	**SALSICHA** - congelada, tipo hot dog, composta de carne de aves, carne / gordura suína, água, proteína de soja, sal, condimentos naturais e outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto, embalagem de polietileno á vácuo, contendo 1KG do produto, validade mínima de 180 dias a partir da entrega do produto. **MARCAS PRÉ APROVADAS: perdigão, sadia e rezende**
82	**SUCO CONCENTRADO SABORES DIVERSOS 500ML** - Embalado em garrafas pet de 500 ml, não fermentado e não alcoólico. não deve conter adição de açúcar. a embalagem deverá declarar no rótulo a marca, nome do fabricante, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. validade mínima de 6 meses. aceitáveis como conservantes: metabissulfito e benzoato de sódio; acidulante: ácido cítrico
83	**SUCO CONCENTRADO 1L** (uva/maracujá/abacaxi/caju/pêssego/ goiaba)
84	**TEMPERO COMPLETO 500 G** - completo a base de alho e sal, sem adição de pimenta, acondicionado em pacotes/potes de 500g. Isento de glutamato monossódico, consistência pastosa, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade, devendo apresentar aspecto, cor e odor característico e validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega
85	**TOMATE**: tamanho regular, de 1ª qualidade, aspecto globoso, mistas entre verdes e maduras. classificada como legume graúda, de polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.
86	**VINAGRE DE ÁLCOOL 750 ML -** fermentado acético de álcool e vinho branco, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.
87	**ÁGUA MINERAL COM GÁS 300 ML -** água mineral natural cristalina. Embalagem plástica com 300 ml. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.

88	**ADOÇANTE EM PÓ (CAIXA COM 50 UNIDADES) – TIPO SUCAROSE** – Zero calorias, em caixa com pacotinhos separados de aproximadamente 500mg cada.
89	**QUEIJO MINAS FRESCAL PEÇA DE 5KG -** Tipo fresco, produto lácteo semi-gordo de muito alta umidade, elaborado com leite pasteurizado, coalho e/ou enzimas coagulantes, com ou sem cultura láctica, sal e aditivos permitidos. Massa coalhada, dessorada, não prensada, não maturada; textura macia, cor esbranquiçada, sabor suave ou levemente ácido, odor característico, sem crosta ou com crosta fina.
90	**QUEIJO PARMESSÃO RALADO -** tradicional, composto por queijo parmesão maduro, sal e ingredientes permitidos como conservante (ácido sórbico) e antiaglutinante (celulose microcristalina ou dióxido de silício), isento de glúten, corantes, aromatizantes ou condimentos. Em saquinhos de aproximadamente 100g cada.
91	**BOLO SALGADO -** Massa assada homogênea, macia, úmida, com textura leve e aerada, com recheio de frango, milho verde, batata palha e queijo parmesão ralado por cima. Devendo ser entregue por quilograma, acondicionado em embalagens plásticas primárias atóxicas e hermeticamente fechadas.
92	**PATÊ DE FRANGO -** Patê de frango cremoso por kg, elaborado com frango desfiado/moído (mínimo 25%), água, óleo vegetal, amido, vinagre, sal, açúcar, ovo ou gema, maionese, cenoura, milho e temperos permitidos, sem corantes artificiais ou glúten. Produto com textura cremosa e uniforme, sabor e aroma característicos, cor de creme claro; percepível presença de frango. Acondicionado em embalagem hermética de 1 kg, com validade mínima de 30 dias
93	**SANDUÍCHE -** Fornecimento de sanduíche com presunto e queijo, composto por pão (pão francês, hot-dog, Pullman ou forma), uma fatia de presunto magro e uma fatia de queijo (muçarela ou prato), frescos, prontos para consumo. Peso unitário entre 50 g e 120 g. Com validade mínima de 24 h.
94	**MINI SALGADO ASSADO -** Mini salgados assados diversos, prontos para consumo, acondicionados por quilograma, com peso mínimo de 20 g por unidade. Devem ser fornecidas no mínimo 5 variedades entre esfiha, mini pizza, pão de queijo, enroladinho, quibe e similares.
95	**TODDYNHO -** Achocolatado, cremoso e saboroso, elaborado com leite (integral ou semidesnatado), cacau e açúcar, enriquecido com cálcio, vitaminas A, C, D e ácido fólico. Embalagem com canudo acoplado, prática e ideal para lancheiras infantis ou consumo imediato.
96	**DOCE (CAROLINA) -** Doce de confeitaria composto por massa choux (massa de pâte à choux), leve e aerada, recheada com doce de leite cremoso e coberta com chocolate ao leite ou branco. Apresenta formato arredondado, crocante por fora e macio por dentro, ideal para consumo.
97	**KETCHUP -** Condimento à base de polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado e conservador ácido sórbico. Apresenta-se em forma de molho espesso, de cor vermelha intensa, sabor agridoce característico e aroma típico de tomate. Embalagem de 397g aproximadamente.
98	**ROCAMBOLE -** Composto por massa leve, macia e aerada, elaborada com farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e gordura (manteiga ou óleo), assada e enrolada com recheio cremoso e homogêneo, podendo ser doce de leite, creme de confeiteiro, geleia, chocolate ou outro conforme especificação. O produto apresenta formato cilíndrico, cor dourada clara na massa e cor

	característica do recheio, aroma típico de confeitaria e sabor doce equilibrado, sem sabores estranhos. O peso unitário deverá ser de 500g.

Visite, traga seu grupo ou faça seu evento em Itamonte
Serviço gratuito de informação e aconselhamento para facilitar a organização do seu evento ou a vinda do seu grupo.

Acesse o portal turístico oficial de Itamonte

ANEXO III - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 101/2025

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N° 040/2025

TIPO: MENOR PREÇO

PARTES:

COMPROMITENTE: Município de Itamonte, com sede na Rua Prefeito José Ribeiro Pereira Filho, nº 206 – Bairro Centro, na cidade de Itamonte, CEP 37.466-000 – MG, inscrita no CNPJ/MF N. 18.666.750/0001-62, neste ato representado pelo seu Prefeito, **Senhor** João Pedro Fonseca, portador do CPF N. 038.655.016-64, doravante denominada **COMPROMITENTE**.

COMPROMISSÁRIA: _____, com sede na _____, nº _____ – Bairro _____, na cidade de _____, CEP XXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo(a) Senhor(a) _____, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX, doravante denominada **COMPROMISSÁRIA.**

Pela presente Ata de Registro de Preços entre as partes acima qualificadas, é firmada e ajustada, a contratação dos serviços enunciados no PREGÃO ELETRÔNICO nº 040/2025, com autorização constante do Processo Administrativo nº 101/2025, mediante o disposto na Lei n. 14.133/21 e alterações posteriores, em conformidade com as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO

1.1 - Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Pregão Eletrônico nº 040/2025, seus anexos, a proposta da **COMPROMISSÁRIA**, e todos os demais documentos referentes ao objeto contratual, que não contrariem o disposto neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1 - Constitui o objeto do presente instrumento o Registro de preços visando a futura e eventual aquisição lubrificantes automotivos e produtos de manutenção veicular, para atender às necessidades da frota municipal, visando suprir as necessidades das Secretarias Municipais da Prefeitura Municipal de Itamonte/MG, de acordo com as especificações e condições constantes no Termo de Referência, conforme quantidades e especificações indicados na CLÁUSULA TERCEIRA deste instrumento e no Pregão Eletrônico nº 040/2025.

PARÁGRAFO ÚNICO: Toda e qualquer alteração no objeto ora contratado somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização por escrito do Município de Itamonte.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO REGISTRADO

3.1 - Conforme proposta final da empresa adjudicatária do certame, o valor para o fornecimento do objeto da presente ata de registro de preços ocorrerá conforme o valor unitário abaixo discriminado, com validade pelo prazo de um ano:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QNT	UNID	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

3.2 - No preço contratado estão incluídos todas e quaisquer despesas diretas ou indiretas que venham a incidir sobre os mesmos, bem como o custo de transporte, materiais, instalação, perdas, mão de obra, equipamento, encargos tributários, trabalhistas e previdenciários, além dos necessários e indispensáveis à completa execução dos serviços.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 - Os recursos necessários ao cumprimento do presente instrumento correrão por conta do recurso indicado na ordem de compra.

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

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. Prazo de entrega –- O produto será entregue de forma parcelada sempre que requisitado pela Prefeitura Municipal através do Setor de Compras, sem exigência de quantidades mínimas por pedido, fornecer os produtos de acordo com as necessidades da CONTRATANTE de forma parcelada e como requisitados, no prazo máximo de 7 (sete) dias contar do recebimento da AF - Autorização de Fornecimento;
5.2. Os produtos deverão ser entregues: conforme especificação na ordem de fornecimento*;*
5.3. Os itens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Edital e na Proposta, devendo ser substituídos, às custas do contratado, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da COMPROMISSÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.

5.5. O prazo de garantia contra defeito e vícios de fabricação será para cada item, sem qualquer ônus adicional para o Município de Itamonte, contados a partir do seu recebimento definitivo.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

§ 1º - A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/21.

§ 2º - O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado dentro do prazo de validade da ata de registro de preços.

§ 3º - O pedido de prorrogação de prazo para realização dos serviços somente será conhecido pelo Município de Itamonte caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitação, antes de expirar o prazo inicialmente estabelecido.

6.2 - Se a COMPROMISSÁRIA deixar de executar a entrega dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou regularização do serviço/material rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSÁRIA

7.1. Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, obriga-se, ainda, a empresa vencedora a:

7.1.1. E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever da empresa vencedora/COMPROMISSÁRIA manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o Município de Itamonte, para realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

7.2. Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido no item **DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

7.3. Efetuar a entrega do objeto licitado no prazo e local informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, mediante agendamento prévio junto ao Almoxarifado do Município de Itamonte.

7.3.1. Carregar e disponibilizar o(s) produto(s) no(s) local(is) indicado(s) também constituem obrigações exclusivas da empresa vencedora, a serem cumpridas com força de trabalho própria e as suas expensas.

§ 1º - O recebimento dos produtos será provisório para posterior verificação de sua conformidade com as especificações do Pregão e da proposta.

§ 2º - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos produtos somente será conhecido pelo Município de Itamonte, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município Itamonte, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

7.4. Garantir os produtos contra defeitos de fabricação e também, contra vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega.

7.4.1. Fornecer produtos de primeira qualidade, considerando-se como tais àqueles que atendam satisfatoriamente os fins aos quais se destinam, apresentando ótimo rendimento, durabilidade e praticidade.

7.5. Arcar com todos os ônus necessários à completa entrega, considerando-se como tal a disponibilização, nos locais indicados pelo Município Itamonte, conforme quantitativos dos produtos adjudicados, tais como transporte, encargos sociais, tributos e outras incidências, se ocorrerem.

7.6. Substituir, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.

7.7. Substituir, ainda, por outro de qualidade, todo produto com defeito de fabricação.

7.8. Assumir inteira responsabilidade pela efetiva entrega do objeto licitado e efetuá-la de acordo com as especificações e instruções deste Instrumento e seus anexos, sendo que o transporte até o(s) local(is) de entrega correrá exclusivamente por conta do fornecedor, bem como pelo que o método de embalagem deverá ser adequado à proteção efetiva de toda mercadoria contra choques e intempéries durante o transporte.

7.9. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste instrumento, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções, resultantes da entrega do(s) produto(s), num prazo máximo de **10 (dez) dias consecutivos**, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado por uso indevido, sendo que o tempo extra despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

7.10. Cumprir rigorosamente com o disposto no Edital e demais anexos.

7.11. Manter durante a execução deste contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.12. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se outrossim por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente Instrumento.

7.13. Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao Município de Itamonte ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo.

7.14. Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO COMPROMITENTE

8.1. O regime jurídico desta contratação confere ao COMPROMITENTE as prerrogativas do Art. 104 da Lei n° 14.133/21.

8.2. Constituem obrigações do **COMPROMITENTE**, além da constante do Art. 115 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas no Edital.

8.3. Acompanhar, fiscalizar e avaliar os serviços do objeto desta Ata de registro de preço;

8.4. Emitir as ordens de serviços à empresa vencedora, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

8.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante vencedor;

8.6. Efetuar o pagamento na forma ajustada no Edital e no Instrumento Contratual;

8.7. Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas na Ata de registro de preço.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1 - A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo Município de Itamonte, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação e Esportes, que acompanhará a entrega do produto, de acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e

apresentação de fatura, notificando à **empresa vencedora** a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

9.2 - Resguardada a disposição do subitem precedente, a fiscalização representará o Município de Itamonte e terá as seguintes atribuições:

a) Definir o objeto desta licitação, caracterizado por especificações e referências necessárias ao perfeito entendimento pelos licitantes.

b) Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc.

c) Assegurar à **COMPROMISSÁRIA** o acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria.

d) Agir e decidir em nome do Município de Itamonte inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas.

e) Comunicar oficialmente à **COMPROMISSÁRIA** quanto à rejeição do(s) produto(s).

f) Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado.

g) Exigir da **COMPROMISSÁRIA** o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas.

h) Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela **COMPROMISSÁRIA**, de condições previstas neste instrumento.

i) Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à **COMPROMISSÁRIA**, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento.

j) Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à **COMPROMISSÁRIA**.

k) Instruir o(s) recurso(s) da **COMPROMISSÁRIA** no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do Município de Itamonte.

l) No exercício de suas atribuições fica assegurado à FISCALIZAÇÃO, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelos mesmos julgados necessários.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

10.1 - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado em até 30 dias após a emissão da Nota Fiscal, à **COMPROMISSÁRIA**, através da Tesouraria, mediante apresentação da Nota Fiscal correspondente, com a aceitação e atesto do responsável pelo recebimento do mesmo, observando-se o art. 141, da Lei 14.133/21.

10.1.1 - A Nota Fiscal correspondente deverá ser entregue pela **COMPROMISSÁRIA** diretamente ao responsável pela fiscalização que somente atestará a realização dos serviços e liberará a Nota Fiscal para pagamento quando cumpridas, pela **COMPROMISSÁRIA**, todas as condições pactuadas.

10.1.2 - A contagem para o 30º (trigésimo) dia, previsto no *caput*, só iniciar-se-á após a aceitação pela fiscalização do Município de Itamonte e cumprimento pela empresa de todas as condições pactuadas.

10.1.3 - Para execução do pagamento, **COMPROMISSÁRIA** deverá fazer constar na Nota Fiscal correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível, em nome do Município de Itamonte, informando o número de sua conta corrente e agência Bancária, bem como o número da Ordem de Compra.

10.1.4 - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **COMPROMISSÁRIA** e o pagamento ficará pendente até que o mesmo providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando quaisquer ônus ao Município de Itamonte.

10.2 - A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros ou outras de responsabilidade da **COMPROMISSÁRIA**.

10.3 – O Município de Itamonte poderá sustar todo e qualquer pagamento do preço ou suas parcelas de qualquer fatura apresentada pela **COMPROMISSÁRIA** caso verificadas uma ou mais das hipóteses abaixo e enquanto perdurar o ato ou fato sem direito a qualquer reajustamento complementar ou acréscimo, conforme enunciado:

a) A **COMPROMISSÁRIA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Itamonte.

b) Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **COMPROMISSÁRIA** atenda à cláusula infringida.

c) A **COMPROMISSÁRIA** retarde indevidamente a execução do serviço ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Itamonte.

d) Débito da **COMPROMISSÁRIA** para com o Município de Itamonte quer proveniente da execução deste instrumento, quer de obrigações de outros contratos.

e) Em qualquer das hipóteses previstas nos parágrafos acima, ou de infração as demais cláusulas e obrigações estabelecidas neste instrumento.

10.4 - Respeitadas as condições previstas neste instrumento, no caso de eventual atraso no pagamento por culpa do Município de Itamonte, os valores devidos serão acrescidos de encargos financeiros de acordo com o índice de variação do INPC do mês anterior ao do pagamento "*pro rata tempore*", ou por outro índice que venha lhe substituir, desde que a **COMPROMISSÁRIA** não tenha concorrido de alguma forma para o atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTAMENTO

11.1 - Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA –DA AMPLIAÇÃO E DA REDUÇÃO

12.1 - É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela Ata de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o art. 125 da Lei nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **COMPROMISSÁRIA** ou não veracidade das informações prestadas, poderá acarretar, resguardados os preceitos legais pertinentes, sendo-lhe garantida a prévia defesa, nas seguintes sanções:

a) Advertência pelo atraso de até 10 (dez) dias corridos e sem prejuízo para o Município de Itamonte, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

b) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de atraso superior a 10 (dez) dias corridos ou em situações que acarretem prejuízo a Administração, na entrega da mercadoria/prestação do serviço/execução da obra, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

c) Multa de até 10% do total do contrato/ordem de compra/serviço para o caso de execução imperfeita do objeto.

d) Multa de até 20% sobre o valor total do contrato/ordem de compra/serviço se deixar de entregar a mercadoria/prestar o serviço/executar a obra, no prazo determinado, ainda que inicial, intermediário ou de substituição/reposição.

e) Impedimento de licitar e contratar, nos termos do art. 156, §4º, da Lei 14.133/21;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nos termos do art. 156, §5º, da Lei 14.133/21;

13.2 - As penalidades acima relacionadas não são exaustivas, mas sim exemplificativas, podendo outras ocorrências ser analisadas e ter aplicação por analogia e de acordo com a Lei nº 14.133/21, em especial aos artigos 155 a 163.

13.3 - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

14.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

14.1.1 - Descumprir as condições da ata de Registro de Preços;

14.1.2 - Não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

14.1.3 - Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado e estiverem presentes razões de interesse público.

§1º - O cancelamento do Registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

§2º - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA –DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

15.1 - O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas regida pela Lei nº 14.133/21, e, ainda, aplicando-lhe supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

15.2 - Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei e suas alterações, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 - Fica eleito o foro da cidade de Itamonte/MG para dirimir as questões decorrentes deste instrumento ou de sua execução, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

16.2 - Por estarem justos e contratados, as partes COMPROMITENTES, assinam o presente instrumento contratual, em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que produza seus jurídicos efeitos.

Itamonte, _____ de _____ de 2025.

Prefeito Municipal

Representante Legal do Fornecedor

TESTEMUNHAS:

_____

NOME:

CPF:

_____

NOME:

CPF: