



PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO Nº 071/2025

CONTRATANTE

Município de Aracitaba– CNPJ Nº 17.747.940/0001-41

OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
PARA DIVERSOS SETORES DA ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 306.426,92 (trezentos e seis mil, quatrocentos e vinte e seis reais, noventa e dois centavos)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 09/09/2025 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO por ITEM

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

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

SIM

CRITÉRIO: mesorregião geográfica Campo das Vertentes e Zona da Mata.

SUMÁRIO

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

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 071/2025

Torna-se público que o **MUNICÍPIO DE ARACITABA-MG**, inscrito no CNPJ sob o nº 17.747.940/0001-41, por meio do Departamento de Licitações e Contratos, sediado à Praça Barão de Montes Claros, nº 16, Centro, ARACITABA-MG, realizará licitação, para REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO, de forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 023/2022, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **Aquisição de gêneros alimentícios para diversos setores da administração municipal**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

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

2.2. Não será admitida a utilização do presente Registro de Preços por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

3.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

3.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

3.5.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

3.5.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. O impedimento de que trata o item 3.6.4. será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela

aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.5.2 e 3.5.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

3.9. O disposto nos itens 3.5.2 e 3.5.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

3.11. A vedação de que trata o item 3.5.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3.12. Para todos os itens a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

3.12.2. A participação na licitação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte regionalizadas, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Decreto Municipal nº 2.802, de 21 de novembro de 2023.

3.12.3. O critério utilizado para delimitação territorial, nos termos do Art. 3º, II, do Decreto Municipal nº 018/2024 é a mesorregião geográfica Campo das Vertentes e Zona da Mata.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.10.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

4.6.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

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

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

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

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

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

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

4.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os

lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

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

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

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

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

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

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

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

5.1.1. Valor unitário do item;

5.1.2. Marca e modelo, no que couber;

5.1.3. Fabricante, no que couber;

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

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

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

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

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

5.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos

na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

6.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será

prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

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

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

processo licitatório.

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

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

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

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

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens **Erro! Fonte de referência não encontrada.** e 4.6 deste edital.

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

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- 7.7.1. conter vícios insanáveis;
- 7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

- 7.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 7.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

7.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

7.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha orçamentária de custos;

7.9.3. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

7.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

7.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-

integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a

habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

8.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.11. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita

em relação ao licitante vencedor.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

- 9.3. A Ata de Registro de Preços será assinada, obrigatoriamente, por meio de assinatura digital.
- 9.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantos forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.
- 9.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de ARACITABA-MG (<https://www.aracitaba.mg.gov.br/>).
- 9.6. Na hipótese de o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes no cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 10.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:
- 10.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
 - 10.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.
- 10.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.
- 10.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
 - 10.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.
- 10.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:
- 10.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou
 - 10.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços.
- 10.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:
- 10.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

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

11. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

11.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

11.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

11.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de ARACITABA, localizado na Praça Barão de Montes Claros, nº 16, Centro, ARACITABA-MG.

12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

12.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

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

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

12.1.5. fraudar a licitação

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

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

12.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

12.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

12.2.1. advertência;

12.2.2. multa;

12.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

12.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

- 12.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 12.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 12.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 12.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

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

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

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

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

12.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 12.1.1, 12.1.2 e 12.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

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

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

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

12.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à

autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

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

- a) Em campo específico, através do Portal de Compras Públicas.
- b) Extraordinariamente, em caso de indisponibilidade do referido portal, mediante comprovação, através do e-mail licitacao@aracitaba.mg.gov.br, desde que contenha assinatura digital dos documentos;

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

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

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

14.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

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

14.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

14.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Aracitaba(<https://www.aracitaba.mg.gov.br/>), através de solicitação formal pelo e-mail (licitacao@aracitaba.mg.gov.br) ou no Departamento de Licitação e Contratos, com sede na Praça Barão de Montes Claros, nº 16, Centro, ARACITABA-MG, CEP: 36.255-000.

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

14.11.1. ANEXO I - Termo de Referência;

14.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

14.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

14.11.3. ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta;

ARACITABA-MG, 22 de agosto.

Leonardo Amaral Dornelas
Pregoeiro

Visto

Agnelo Sad Junior

OAB nº 88.382/MG

ANEXO I - Termo de Referência

1.1. **Aquisição de gêneros alimentícios para as Secretarias Municipais**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	Unidade	quantidade	Preço unitário	Total
001	ABACAXI –Tipo Pérola. Deverá, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	UN	730	11,92	8701,60
002	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO 400G- A base de cacau em pó, enriquecido, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Acondicionado em pacotes de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Similiar ou superior ao Nescau.	PCT	80	11,40	912,00
003	AÇÚCAR CRISTAL- De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	280	19,52	5465,60
004	ALHO BRANCO- bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, mofo, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	70	29,80	2086,00
005	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO- apresentação sem casca, produto de	PCT	64	10,08	645,12

	boa qualidade, isento de sujidades, aparência, cor e cheiro próprios do produto. Embalagens de 500 gramas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.				
006	APRESUNTADO- Produto de boa qualidade, devidamente identificado com marca do produto, peso e data de validade e registro no SIF ou IMA. Elaborado a partir de paleta e pernil suínos e ingredientes selecionados. Entregue em fatias médias de 15 grs.	Kg	30	26,51	795,30
007	ARROZ - Tipo 1, agulhinha, cor branca polida, longo, fino, sem sujidades / parasitas / larvas / bolores. Embalagem plástica (polietileno) acondicionado em pacote com 5 Kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	300	36,44	10932,00
008	AVEIA EM FLOCOS FINOS- Embalagem de 165 grs. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Similar ou superior a Quaker.	CX	10	11,76	117,60
009	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, grau de acidez entre 0,3 e 0,5%. Embalagem: em lata ou vidro com 500 ml. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	FR	60	49,40	2964,00
0010	BACON- industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	150	40,50	6075,00
0011	BALA DE CARAMELO AO LEITE - pacote com 660g. Bala de caramelo, mastigável.	PCT	10	25,50	255,00
0012	Bala de caramelo- pacote com 500g, possui uma capa de caramelo e recheio sabor chocolate. Similar ou superior a butter toffees	PCT	10	21,73	217,30

0013	BALA DE GOMA- balas sortidas de goma de amido sabores laranja, limão, abacaxi, uva e morango, coloridas e aromatizadas artificialmente. Caixa com 30 tubos de 32 grs cada.	CX	10	24,59	245,90
0014	BALA DE GOMA - balas sortidas de goma de amido sabores laranja, limão, abacaxi, uva e morango, coloridas e aromatizadas artificialmente. Pacotes com 500 grs.	cx	10	21,47	214,70
0015	BALA MACIA - pacotes de 600g, bala mastigável, nos sabores sortidos de frutas. Coloridas e aromatizadas artificialmente.	PCT	20	10,23	205,20
0016	BANANA – tipo prata. Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	800	10,90	8720,00
0017	Barra de chocolate com peso mínimo de 80g- produto de boa qualidade, contendo açúcar, cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura vegetal, emulsificante lecitina, aromatizantes.	UN	30	12,88	386,40
0018	BATATA BAROA – de primeira qualidade, firme, isenta de enfermidades, parasitas, sem lesões de origem física ou mecânica, coloração uniforme.	Kg	50	23,56	1413,60
0019	BATATA INGLESA - 1ª qualidade, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e conformação uniforme.	Kg	150	10,86	1629,00
0020	BATATA PALHA – Pacote de 1 quilo, com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade.	PCT	30	36,42	1092,60

0021	Bebida Láctea Uht Chocolate. Similar ou superior ao Toddynho. Caixinha contendo 200 ml	CX	200	3,97	794,00
0022	BETERRABA - espécie comum. De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	20	7,02	140,40
0023	BISCOITO CREAM CRACKER - Pacote 170 grs; Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido ou creme de milho, sal, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizantes: lecitina de soja. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, ser isento de matérias terrosas, parasitas e estar em perfeito estado de conservação, ser ao rejeitados biscoitos mal cozidos, ou queimados, o biscoito não deverá ser quebradiço e nem apresentar excesso de dureza. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso líquido de 170 gramas. O produto deverá ter, na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. Marca equivalente a "Bauducco", "Marilan" ou "Aymore".	PCT	200	5,93	1186,00
0024	BISCOITO DOCE - tipo maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 MESES, a contar da data de entrega.	PCT	200	7,11	1422,00
0025	BOMBOM – bombom de chocolate, similar ao sonho de valsa. Produto de boa qualidade. Pacote contendo 1 quilo. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	PCT	35	52,87	1850,45

0026	BOMBOM- CAIXA DE BOMBOM SORTIDO 250G. Contendo bombons de chocolate amargo, chocolate ao leite, bombom de chocolate recheado com leite maltado, bombom de chocolate recheado com amendoim, bombom de chocolate recheado com caramelo, bombom de chocolate recheado com coco, entre outros. Similar ou superior a Nestlé - ajuste	CX	100	16,82	1682,00
0027	BOMBOM TIPO BIS, COM PESO MÍNIMO DE 126G- CAIXA COM NO MÍNIMO 16 UNIDADES	CX	200	10,33	2066,00
0028	BRÓCOLIS - de 1ª qualidade, tamanho médio, cabeças redondas, coloração verde-escura e compacta, firme, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas e larvas.	MOLHO	10	12,25	122,50
0029	CAFÉ- Em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte. Embalagem a vácuo em pacote de 500g, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Selo de Pureza da ABIC OU Certificado no PQC em plena validade, OU Laudo de avaliação de Café emitido por laboratório especializado Com nota de Qualidade Global Mínima 6,0 pontos e máxima de 7,2 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza.	PCT	900	43,76	39.384,00
0030	CANELA EM PÓ - Condimento, apresentação moída, matéria-prima canela, aspecto físico pó, aplicação alimentação. Pote com 30g.	FR	10	7,40	74,00
0031	CANJICA AMARELA - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional. Produto de boa qualidade, livre de matéria terrosa, parasitas.	PCT	150	6,52	978,00

0032	CARNE SUÍNA kg –(CARNE PERNIL TRASEIRO KG) PERNIL TRASEIRO, limpa, magra, picado, congelada, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	550	29,59	16.274,50
0033	CARNE SUÍNA kg – LOMBO(CARNE LOMBO KG), limpa, magra, picado, congelada, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	300	34,32	10.296,00
0034	CARNE TRITURADA BOVINA KG- ACÉM- AMPLA CONCORRÊNCIA – Acém bovino, limpo, magro, moído, congelada, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (SIF, IMA ou,	KG	300	41,30	12.390,00
0035	CEBOLA – BRANCA KG- estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos.	Kg	80	8,50	680,00
0036	CEBOLINHA VERDE - boa qualidade. Não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Não podendo estar murchas, amareladas, dilaceradas.	MOLHO	50	3,57	178,50
0037	CENOURA – de primeira, vermelha, sem rama, fresca, compacta e firme, isenta de material terroso, sem lesões de origem físicas ou mecânicas,	Kg	150	9,45	1417,50

	rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes.				
0038	CHOCOLATE AO LEITE TIPO BATON- caixa com 30 unidades de no mínimo 16 g em formato de bastão, embaladas individualmente. Características: devem apresentar gosto e sabor característicos do produto. Entregue sem deformidades e defeitos. Em caixa intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	CX	70	48,40	3.388,00
0039	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO - Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PCT	15	10,14	152,10
0040	CHOCOLATE GRANULADO - Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PCT	15	9,37	140,55
0041	CHOCOLATE GRANULADO MESCLADO - Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PCT	5	10,43	52,15
0042	CHUCHU - de primeira, fresco, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos de origem física ou mecânica.	Kg	10	8,89	88,90
0043	COCO RALADO DESIDRATADO SEM AÇÚCAR – embalagem de 100g A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	PCT	30	6,17	185,10
0044	COLORAU - Pó seco/ desidratado, com aroma característico, sem a presença de bolor e fungos. Embalagem contendo 1kg.	Kg	10	29,00	290,00

0045	COSTELINHA SUÍNA - com sabor, congelada, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	180	29,80	5.396,40
0046	COUVE - folhas de boa qualidade, sem sinais de desidratação. Não deverá apresentar danos de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	MOLHO	50	4,20	210,00
0047	COXA E SOBRECOPA- Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Bandeja com 1 quilo.	Bdj	100	18,62	1862,00
048	CREME DE LEITE - 100% de origem animal, embalado em latas limpas, com peso líquido de 300g, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	LT	60	9,57	574,20
049	EXTRATO DE TOMATE – Lata com 850g - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. - Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	LT	100	16,51	1651,00

0050	EXTRATO DE TOMATE – Sachê com 1.700kg - isento de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	SACHÊ	50	19,70	985,00
051	FARINHA DE MANDIOCA - seca, fina, tipo 01, branca , isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de 1 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	50	9,73	486,50
0052	FARINHA DE MILHIO- Flocada, sem sal. Embalagem com 500g. Produto obtido por processos tecnológicos de laminação de diferentes frações de grãos de milho (Zes Mayas L..) amarelos degeminados. O produto deverá ser fabricado a partir. O produto devera ser fabricado a partir de matéria prima sã , limpa e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deverá conter conservantes e corantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. As características de qualidade e identidade de produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente.. Validade Minima de 2 meses a partir da data de entrega.	PCT	50	10,97	548,50
0053	FARINHA DE TRIGO - COM FERMENTO – Embalagem com 1 kg - Especial ou de Primeira qualidade, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	PCT	200	9,49	1898,00
0054	FEIJÃO VERMELHO- tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, parasitas, pedaços	PCT	500	13,88	6940,00

	de grãos brotados, mofados, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega				
0055	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - embalagem com 100g. Composição básica: Amido, bicarbonato de sódio, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio, produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao mesmo.	PT	10	9,05	90,50
0056	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Filé de peito de frango congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. Bandeja com 1 quilo.	Bdj	300	28,48	8.544,00
0057	FUBÁ - Pacote com 1kg. Aspecto físico pó, cor amarela, a base de milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.	PCT	50	5,46	273,00
0058	GELATINA - embalagem com 35g – Sabores: morango, abacaxi, limão, cereja, uva, framboesa. A base de Açúcar, gelatina, sal, vitamina: A, C e/ou E, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, aromatizante, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica e corantes artificiais.	CX	50	5,34	267,00
0059	GOIABA - Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em	KG	400	9,20	3.680,00

	condições adequadas para consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.				
0060	INHAME - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	Kg	20	9,64	192,80
0061	IOGURTE CHUPETINHA - bebida láctea, com polpa de fruta, sabores: morango, coco, pêssego, abacaxi, salada de frutas. Embalagem com 120g; Rótulo contendo selo SIF, informação nutricional, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 45 dias a partir da entrega.	UN	100	3,28	328,00
0062	IOGURTE GARRAFINHA Embalagem com 170g- bebida láctea, com polpa de fruta, sabores: morango, coco, pêssego, abacaxi, salada de frutas. ; Rótulo contendo selo SIF, informação nutricional, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 45 dias a partir da entrega.	UN	100	4,42	442,00
0063	LARANJA - Tipo pêra, com grau máximo no tamanho. Aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a qualidade do produto.	Kg	650	9,66	6.279,00
0064	LEITE CONDENSADO - produzido com leite integral, açúcar e lactose, embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo	CX	40	7,99	319,60

	de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.				
0065	LEITE DE COCO - leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	UN	25	14,45	361,25
0066	LEITE TIPO UHT, INTEGRAL - Leite Longa Vida Integral Tetrapak, embalagem de 1 Litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	CX	300	6,56	1968,00
0067	LINGUIÇA MISTA TIPO JOSEFINA, Defumada; Carne suína e de bovina; com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço; com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	150	44,20	6.630,00
0068	LINGUIÇA SUÍNA – Embalagem de 1 KG; Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	kg	180	25,96	4572,80

0069	MACARRÃO AVE MARIA, PAI NOSSO - Massa Alimentícia tipo seca pré-cozida, tipo AVE MARIA ou PAI NOSSO, sêmola com ovos, cor amarela obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%. Embalagem com 500g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto	PCT	100	6,05	605,00
070	MAÇÃ – tipo Gala, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	560	17,65	9.884,00
0071	MAIONESE - (500g) consistência cremosa firme, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Composto de: água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante, ácido láctico, espessante, goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA; - Não contém Glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem tipo bisnaga de 500g.	UN	30	9,74	292,20
0072	MAMÃO FORMOSO - de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	8,92	1070,40
0073	MANDIOCA – AMARELA - de primeira qualidade, quantidade mínima de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deverão ser entregue picadas.	Kg	50	8,64	432,00

0074	MANGA - Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência	UNI	100	12,35	1235,00
0075	MANTEIGA 500G- A base de creme de leite pasteurizado e sal. Embalagem de plástico, tipo pote de 500g. Contendo na embalagem registro do órgão responsável pela fiscalização do produto. Prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	PT	200	26,35	5270,00
0076	MARACUJÁ - Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	100	16,44	1644,00
0077	MARGARINA COM SAL - Embalagem em plástico tipo pote 500 g - com sal, composto de 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	PT	50	11,00	550,00
0078	MARSHMALLOWS - Pacote de 250g - açúcar, clara de ovo batido, gelatina previamente amolecida em água, goma arábica e flavorizantes, batidos até tomarem uma consistência esponjosa.	PCT	20	15,75	315,00
0079	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA PARA MACARRONADA, Tipo Espaguete nº 08 - similar ou superior a Santa Amália, de sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta	PCT	100	4,82	482,00

	de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%. Embalagem com 500g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.				
0080	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA PRÉ-COZIDA, tipo PARAFUSO, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Embalagem com 500g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	PCT	30	6,64	196,20
0081	MELANCIA - de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta na cor vermelha.	Kg	50	8,58	429,00
0082	MEXERICA/TANGERINA- tipo pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	300	9,46	2838,00
0083	MILHO DE CANJICA - Pacote de 500g - Milho branco, triturado, tipo 1. Devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	PCT	100	7,41	741,00
0084	MILHO DE PIPOCA – Milho Pipoca apresentando grãos sãos, limpos e acondicionados em pacotes íntegros. Tipo 1. Grupo duro na cor amarela. Embalagens de 500 g.	PCT	50	6,67	333,50
0045	MILHO VERDE EM CONSERVA - Lata com peso drenado de 200g - grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos,	LT	20	5,15	103,00

	imersos em líquido de cobertura apropriada. As latas não deverão estar livres de manchas escuras e ferrugem, não devem estar amassadas nem estufadas. Devem atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.				
0086	MILHO VERDE EM CONSERVA - Lata com peso drenado de 2 kg - grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada. As latas não deverão estar livres de manchas escuras e ferrugem, não devem estar amassadas nem estufadas. Devem atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.	LT	10	31,70	634,00
0087	MORANGO – in natura tamanho médio, de cor vermelha, graus de maturação próprio para o consumo , coloração e formatos específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos	CX	130	40,38	5.249,40
0088	MORTADELA – KG- constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, composta de condimentos e outras substâncias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 30 dias a contar da entrega; - Acondicionado em saco plástico, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. Entregue em fatias médias de 15 grs.	Kg	100	21,36	2136,00

0089	MUSCULO BOVINO- Carne isenta de gordura e cebos, limpo, congelado, com sabor, odor e cor característico do produto de boa qualidade, embalagens transparentes á vácuo ou porcionada em sacos transparentes resistentes e bem lacrados,, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço,, registro do MInisterio da Agricultura (SIF,IMA ou SIM), data de fabricação e validade	KG	400	37,98	15.192,00
0090	NÉCTAR (SUCOS) – Embalagem de 1Litro, pronto para o consumo. Sabores: Cajú, pêssego, uva, goiaba, maracujá, laranja, manga.	CX	600	9,10	5960,00
0091	ÓLEO COMESTÍVEL - de soja, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.	GARRAFA	80	9,05	788,00
0092	OVO BRANCO - Tamanho Médio - Ovo de galinha tamanho médio de variação, de cor branca, classe A sem defeitos, com registro do ministério da agricultura. Acondicionado em cartelas de papelão próprio para ovos.	DZ	80	16,32	1305,60
0093	PEIXE SARDINHA EM CONSERVA 125 G- Sardinha lata de 125 g, descabeçada e esviscerada, cobertura com óleo comestível. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega	LATA	10	8,95	89,50
0094	PIMENTÃO VERDE - frescos, de 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica	Kg	20	8,83	176,60
0095	PIRULITO 400 grs – Formato de Coração. Colorido artificialmente, com cabo plástico. Cada unidade deverá estar embalada individualmente.	PCT	200	13,69	2738,00
0096	PRESUNTO - cozido, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de	Kg	50	30,41	1520,50

	lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. - Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Entregue em fatias médias de 15 grs.				
0097	QUEIJO TIPO MUSSARELA - de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Entregue em fatias médias de 15 grs. - A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro.	Kg	300	50,70	15.090,00
0098	REFRIGERANTE A BASE DE COLA - (gelado) similar a Pepsi, Coca-Cola. Embalagem pet de 2 litros.	GARRAFA	100	12,02	1202,00
0099	REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ - (gelado) similar ao Antártica. Embalagem pet de 2 litros.	GARRAFA	9,71	9,77	977,00
0100	REFRIGERANTE A BASE DE LARANJA- (gelado) similar a Sukita. Embalagem pet de 2 litros	GARRAFA	100	9,50	950,00
0101	REQUEIJÃO – Embalagem de 400g - Cremoso, tradicional, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PT	150	21,63	3244,50
0102	ROSQUINHA MAISENA - 400 GRS – Tipo maisena, de boa qualidade (não quebradas). Em embalagem íntegra, registro no órgão competente. Com prazo de validade de no mínimo para 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	50	8,99	449,50

0103	SAL IODADO E REFINADO PARA COZINHA - Pacote de 1 Kg. Deverá conter externamente todos os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega.	PCT	20	2,62	52,40
0104	SALSICHA - tipo hot-dog. Com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade. Resfriado. Composto: Carne bovina, carne suína, carne de ave mecanicamente separada, papada, miúdos suínos e bovinos, pele suína, proteína vegetal, glicose, sal, amido (máx 2%), aromatizante: aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio; conservadores: nitrato e nitrito de sódio, condimento natural; antioxidante: eritorbato de sódio; corante: corante natural. - Embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço. Produto com registro no ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e validade.	Kg	50	14,28	714,00
0105	Suco de fruta natural, 100% fruta, integral ou reconstituído, sem adição de açúcar e sem conservantes artificiais - SABORES VARIADOS, Embalagem 300 ml: Garrafa de material atóxico (PET ou vidro), devidamente lacrada, resistente, transparente ou translúcida, com tampa de rosca ou vedação de segurança. O suco deverá manter as características sensoriais próprias da fruta (sabor, cor e aroma), sem sinais de fermentação, deterioração, turvação ou corpos estranhos.	GARRAFA	1000	13,97	13970,00
0106	TEMPERO ALHO E SAL - Embalagem Plástica com 500g, Tempero alho e sal, com mínimo de 10% de alho. Rótulo com fabricação, validade e lote.	PT	20	23,05	461,00
0107	TOMATE - boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de	Kg	100	11,40	1140,00

	resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica.				
0108	UVA – espécie Itália/ Rubí, para aplicação alimentar. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	120	26,10	3132,00
109	VAGEM - Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	10	17,80	178,00
0110	VINAGRE - Vinagre de vinho branco, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais. Embalagem plástica de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UN	30	8,35	250,50
	Total				R\$ 306.426,92

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

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que os itens acima listados são de suma importância para que, as secretarias funcionem em bom estado de conservação e higiene;

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Quantitativo foi definido com base no consumo do ano anterior ou seja, foi realizado um levantamento dos saldos disponíveis no sistema de gestão e comparado com os pedidos realizados pelos secretários.

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis: **Não se Aplica**

5. DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo para entrega dos itens acima descritos será de 10 (dez) dias corridos.

5.2. Os pedidos serão realizado mensalmente conforme as necessidades

5.3. A entrega deverá ser feita no Setor de Compras, localizado na Praça Barão de Montes Claros, 16, centro, Aracitaba/MG. O objeto desta licitação deverá ser entregue em 10 (dez) dias corridos, contados da emissão do pedido expedido pelo departamento competente, a compra será de forma Parcelada Conforme a necessidade. Os produtos deverão ser entregues acompanhados da respectiva Nota Fiscal eletrônica que deverá ser emitida contendo a descrição dos itens, quantidades, preço unitário e total, de conformidade com o pedido. A empresa deverá enviar a nota fiscal tão logo ela seja emitida no e-mail que fez a solicitação, a proponente terá 02 (dois) dias úteis para entregar a nota fiscal no setor de contabilidade. A prefeitura não se responsabilizará pelo extravio da mesma.

6. GESTÃO DO CONTRATO

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

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

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

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

Fiscalização

6.6. 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).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

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

penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. FORMAS DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento da importância contida na cláusula segunda, **serão pagos após a entrega**, mediante comprovante de entrega, com requisições e notas fiscais para empenho, devidamente assinadas pelo departamento competente da Prefeitura Municipal. O pagamento somente será efetivado a vista da respectiva documentação fiscal, precisamente a CND do INSS e CND do FGTS.

Liquidação

7.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

7.3.1. o prazo de validade;

7.3.2. a data da emissão;

7.3.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.3.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.3.5. o valor a pagar; e

7.3.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.6. A Administração deverá realizar consulta para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

Prazo de pagamento

7.11. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO OU MAIOR DESCONTO.

Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será de forma parcelada.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.10. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

- 8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *Estadual* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.17. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$: 151.108,00 (cento e cinquenta e um mil, cento e oito reais), conforme custos unitários apostos na tabela anexo.

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrente da execução do objeto desta licitação correrá à conta do crédito aberto através das seguintes dotações orçamentárias

2.1.1.04.122.001.2.0007-33.90.30

2.3.1.12.122.003.2.0017-33.90.30

2.5.1. 10.122.005.2.0042-33.90.30

2.7.1.1.08.122.004.2.0056-33.90.30

Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

I – INFORMAÇÕES GERAIS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Identificação do processo e Requisitante

Área Requisitante:

Secretaria Municipal de Administração

II – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada

A Prefeitura Municipal de Aracitaba, por meio de suas diversas secretarias e setores administrativos, necessita garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios para atender às demandas de suas unidades, incluindo escolas, creches, programas sociais, eventos institucionais e demais serviços públicos que envolvem a oferta de alimentação.

A ausência de estoque adequado comprometeria diretamente a execução de atividades essenciais, como a alimentação escolar, que assegura condições adequadas de nutrição aos alunos da rede municipal de ensino, além do apoio a programas sociais voltados a famílias em situação de vulnerabilidade.

Assim, a aquisição de gêneros alimentícios justifica-se pela necessidade de assegurar o regular funcionamento das ações desenvolvidas pela Administração Pública, promovendo a saúde, o bem-estar e a eficiência na prestação dos serviços à população.

2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração

Considerando as disposições legais vigentes e os procedimentos administrativos pertinentes à gestão pública municipal, é necessário esclarecer que a ausência do Plano de Contratações Anual

(PCA) se deve em razão da recente entrada em vigor da nova legislação de licitações, a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no âmbito municipal, especificamente Janeiro de 2024.

Conforme previsão normativa, a Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei nº 14.133/2021) representou uma significativa atualização do arcabouço jurídico concernente às contratações públicas, estabelecendo novos parâmetros e procedimentos a serem observados pelos entes federativos. Nesse contexto, o Município adequou-se às disposições dessa legislação, o que impactou diretamente na elaboração e divulgação do Plano de Contratações Anual (PCA) referente ao ano anterior.

A ausência de previsão específica no PCA para a contratação de uma ou várias empresas com as características a serem apresentadas não denota negligência ou omissão por parte da administração municipal, mas sim, uma decorrência da mudança normativa e da necessidade de observância dos novos ditames legais. Destaca-se que a legislação anteriormente em vigor não contemplava disposições semelhantes àsquelas introduzidas pela atual lei de licitações, o que demandou um período de adaptação e revisão dos procedimentos internos.

Portanto, em consonância com o ordenamento jurídico vigente e em observância aos princípios norteadores da administração pública, a não inclusão da intenção de contratação da empresa no PCA do ano anterior se justifica pelos fatos expostos, assim como pela entrada em vigor da nova lei de licitações em janeiro de 2024 no âmbito municipal.

3. Descrição dos requisitos da contratação

A presente contratação tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios**, visando atender às necessidades da Prefeitura Municipal de Aracitaba e seus diversos setores, garantindo o fornecimento contínuo de produtos de qualidade, necessários para a manutenção das atividades administrativas, eventos institucionais, programas sociais, bem como para atendimento de demandas emergenciais.

Os gêneros alimentícios deverão atender aos seguintes requisitos:

- **Qualidade e conformidade**

Os produtos deverão ser de **primeira qualidade**, próprios para o consumo humano, dentro do prazo de validade e em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Não serão aceitos produtos com embalagens violadas, amassadas, rasgadas, oxidadas ou que apresentem sinais de adulteração.

- **Validade mínima**

No ato da entrega, os produtos deverão possuir **validade mínima correspondente a 75% do prazo total de validade** estabelecido pelo fabricante.

Embalagem e rotulagem

As embalagens devem estar em perfeito estado, contendo informações obrigatórias previstas na legislação vigente: denominação, lista de ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, lote, CNPJ do fabricante e selo de inspeção/registro quando exigido.

Entrega

- O fornecimento será realizado de forma **parcelada**, conforme cronograma ou solicitação emitida pela Prefeitura, de acordo com as necessidades dos setores demandantes.
- A entrega deverá ser realizada em local a ser indicado pela Administração, em horário comercial, mediante conferência e atesto por servidor responsável.

Responsabilidade do fornecedor

- O fornecedor deverá garantir a substituição imediata de qualquer produto que esteja em desacordo com as especificações, fora do prazo de validade ou que apresente qualquer irregularidade constatada pela Administração.

Diversidade de itens

- O rol de gêneros alimentícios a ser contratado poderá incluir, entre outros: arroz, feijão, macarrão, óleo, açúcar, café, leite, biscoitos, pães, carnes, frios, frutas, verduras, legumes e sucos, conforme descrito na planilha de quantitativos.

4. Estimativas das quantidades para a contratação

Em análise as necessidades apresentadas para contratação, no caso em que o serviço estiver integrado ao fornecimento de bens, não haverá estimativa de quantidade, apenas a estimativa de gastos.

Para esse processo licitatório, fica estimada a quantia de R\$ **306.426,92** (trezentos e seis mil, quatrocentos e vinte e seis reais, noventa e dois centavos).

5. Possíveis normas correlacionadas ao problema e potenciais soluções

Não se aplica.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

1. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado, que consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções:

“a) serem consideradas comparações a partir do custo e das necessidades ou não

de adaptações pela Administração Municipal;

b) serem consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e

c) ser realizada consulta, audiência pública ou diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições”.

Considerando os dispositivos legais existentes bem como a necessidade de avaliação das possíveis soluções a serem apresentadas para resolução do caso deste objeto de estudo, chegamos ao viés do praticável e dentro das possibilidades existentes que neste cenário contemplam desde a compra dos objetos necessários à solução e até mesmo a construção de novos equipamentos públicos.

Com base no histórico de aquisições anual, chegamos à conclusão que para a aquisição/contratação de gêneros alimentícios, optaremos pelo Sistema de Registro de Preços - SRP, pelo período de 01 (um) ano.

2. Estimativa prévia do valor da contratação

Ao realizar a pesquisa do valor de mercado para possíveis soluções para o problema principal deste processo, identificamos um preço médio de custo total em **R\$ 306.426,92** (trezentos e seis mil, quatrocentos e vinte e seis reais, noventa e dois centavos), o qual se refere ao seguinte:

Item	Descrição	Unidade	quantidade	Preço unitário	Total
001	ABACAXI –Tipo Pérola. Deverá, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	UN	730	11,92	8701,60
002	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO 400G- A base de cacau em pó, enriquecido, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Acondicionado em pacotes de 400g. Validade mínima de	PCT	80	11,40	912,00

	6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Similiar ou superior ao Nescau.				
003	AÇÚCAR CRISTAL- De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, isento de sujidades, parasitas e de enxofre, acondicionado em pacote de 05 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	280	19,52	5465,60
004	ALHO BRANCO- bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, mofo, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	70	29,80	2086,00
005	AMENDOIM TORRADO E MOÍDO- apresentação sem casca, produto de boa qualidade, isento de sujidades, aparência, cor e cheiro próprios do produto. Embalagens de 500 gramas. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	PCT	64	10,08	645,12
006	APRESUNTADO- Produto de boa qualidade, devidamente identificado com marca do produto, peso e data de validade e registro no SIF ou IMA. Elaborado a partir de paleta e pernil suínos e ingredientes selecionados. Entregue em fatias médias de 15 grs.	Kg	30	26,51	795,30
007	ARROZ - Tipo 1, agulhinha, cor branca polida, longo, fino, sem sujidades / parasitas / larvas / bolores. Embalagem plástica (polietileno) acondicionado em pacote com 5 Kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	300	36,44	10932,00
008	AVEIA EM FLOCOS FINOS- Embalagem de 165 grs. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Similar ou superior a Quaker.	CX	10	11,76	117,60

009	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, grau de acidez entre 0,3 e 0,5%. Embalagem: em lata ou vidro com 500 ml. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	FR	60	49,40	2964,00
0010	BACON- industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	150	40,50	6075,00
0011	BALA DE CARAMELO AO LEITE - pacote com 660g. Bala de caramelo, mastigável.	PCT	10	25,50	255,00
0012	Bala de caramelo- pacote com 500g, possui uma capa de caramelo e recheio sabor chocolate. Similar ou superior a butter toffees	PCT	10	21,73	217,30
0013	BALA DE GOMA- balas sortidas de goma de amido sabores laranja, limão, abacaxi, uva e morango, coloridas e aromatizadas artificialmente. Caixa com 30 tubos de 32 grs cada.	CX	10	24,59	245,90
0014	BALA DE GOMA - balas sortidas de goma de amido sabores laranja, limão, abacaxi, uva e morango, coloridas e aromatizadas artificialmente. Pacotes com 500 grs.	cx	10	21,47	214,70
0015	BALA MACIA - pacotes de 600g, bala mastigável, nos sabores sortidos de frutas. Coloridas e aromatizadas artificialmente.	PCT	20	10,23	205,20
0016	BANANA – tipo prata. Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	800	10,90	8720,00

0017	Barra de chocolate com peso mínimo de 80g- produto de boa qualidade, contendo açúcar, cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, gordura vegetal, emulsificante lecitina, aromatizantes.	UN	30	12,88	386,40
0018	BATATA BAROA – de primeira qualidade, firme, isenta de enfermidades, parasitas, sem lesões de origem física ou mecânica, coloração uniforme.	Kg	50	23,56	1413,60
0019	BATATA INGLESA - 1ª qualidade, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e conformação uniforme.	Kg	150	10,86	1629,00
0020	BATATA PALHA – Pacote de 1 quilo, com sabor, odor e textura característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação e validade.	PCT	30	36,42	1092,60
0021	Bebida Láctea Uht Chocolate. Similar ou superior ao Toddynho. Caixinha contendo 200 ml	CX	200	3,97	794,00
0022	BETERRABA - espécie comum. De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	20	7,02	140,40
0023	BISCOITO CREAM CRACKER - Pacote 170 grs; Produzido com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido ou creme de milho, sal, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizantes: lecitina de soja. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, ser isento de matérias terrosas, parasitas e estar em perfeito estado de conservação, ser ao rejeitados biscoitos mal cozidos, ou queimados, o biscoito não deverá ser quebradiço e nem apresentar excesso de dureza. Embalagem primária em pacotes impermeáveis, lacrados, com peso	PCT	200	5,93	1186,00

	liquido de 170 gramas. O produto deverá ter, na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer. Marca equivalente a "Bauducco", "Marilan" ou "Aymore".				
0024	BISCOITO DOCE - tipo maisena, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 6 MESES, a contar da data de entrega.	PCT	200	7,11	1422,00
0025	BOMBOM – bombom de chocolate, similar ao sonho de valsa. Produto de boa qualidade. Pacote contendo 1 quilo. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.	PCT	35	52,87	1850,45
0026	BOMBOM- CAIXA DE BOMBOM SORTIDO 250G. Contendo bombons de chocolate amargo, chocolate ao leite, bombom de chocolate recheado com leite maltado, bombom de chocolate recheado com amendoim, bombom de chocolate recheado com caramelo, bombom de chocolate recheado com coco, entre outros. Similar ou superior a Nestlé - ajuste	CX	100	16,82	1682,00
0027	BOMBOM TIPO BIS, COM PESO MÍNIMO DE 126G- CAIXA COM NO MÍNIMO 16 UNIDADES	CX	200	10,33	2066,00
0028	BRÓCOLIS - de 1ª qualidade, tamanho médio, cabeças redondas, coloração verde-escura e compacta, firme, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas e larvas.	MOLHO	10	12,25	122,50
0029	CAFÉ- Em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte. Embalagem a vácuo em pacote de 500g, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade, contendo	PCT	900	43,76	39.384,00

	identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, Selo de Pureza da ABIC OU Certificado no PQC em plena validade, OU Laudo de avaliação de Café emitido por laboratório especializado Com nota de Qualidade Global Mínima 6,0 pontos e máxima de 7,2 na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza.				
0030	CANELA EM PÓ - Condimento, apresentação moída, matéria-prima canela, aspecto físico pó, aplicação alimentação. Pote com 30g.	FR	10	7,40	74,00
0031	CANJICA AMARELA - Canjiquinha de milho, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional. Produto de boa qualidade, livre de matéria terrosa, parasitas.	PCT	150	6,52	978,00
0032	CARNE SUÍNA kg –(CARNE PERNIL TRASEIRO KG) PERNIL TRASEIRO, limpa, magra, picado, congelada, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	550	29,59	16.274,50
0033	CARNE SUÍNA kg – LOMBO(CARNE LOMBO KG), limpa, magra, picado, congelada, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	300	34,32	10.296,00
0034	CARNE TRITURADA BOVINA KG- ACÉM- AMPLA CONCORRÊNCIA – Acém bovino, limpo, magro, moído, congelada, com sabor, odor e cor	KG	300	41,30	12.390,00

	característicos do produto de boa qualidade, embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (SIF, IMA ou,				
0035	CEBOLA – BRANCA KG- estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos.	Kg	80	8,50	680,00
0036	CEBOLINHA VERDE - boa qualidade. Não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Não podendo estar murchas, amareladas, dilaceradas.	MOLHO	50	3,57	178,50
0037	CENOURA – de primeira, vermelha, sem rama, fresca, compacta e firme, isenta de material terroso, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes.	Kg	150	9,45	1417,50
0038	CHOCOLATE AO LEITE TIPO BATON- caixa com 30 unidades de no mínimo 16 g em formato de bastão, embaladas individualmente. Características: devem apresentar gosto e sabor característicos do produto. Entregue sem deformidades e defeitos. Em caixa intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	CX	70	48,40	3.388,00
0039	CHOCOLATE GRANULADO COLORIDO - Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PCT	15	10,14	152,10
0040	CHOCOLATE GRANULADO - Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PCT	15	9,37	140,55

0041	CHOCOLATE GRANULADO MESCLADO - Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	PCT	5	10,43	52,15
0042	CHUCHU - de primeira, fresco, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos de origem física ou mecânica.	Kg	10	8,89	88,90
0043	COCO RALADO DESIDRATADO SEM AÇÚCAR – embalagem de 100g A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	PCT	30	6,17	185,10
0044	COLORAU - Pó seco/ desidratado, com aroma característico, sem a presença de bolor e fungos. Embalagem contendo 1kg.	Kg	10	29,00	290,00
0045	COSTELINHA SUÍNA - com sabor, congelada, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	Kg	180	29,80	5.396,40
0046	COUVE - folhas de boa qualidade, sem sinais de desidratação. Não deverá apresentar danos de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	MOLHO	50	4,20	210,00
0047	COXA E SOBRECOXA- Coxa e sobrecoxa de frango, congelado, de boa qualidade, com odor e textura característicos de um produto de boa qualidade apresentado em embalagens transparentes resistentes com fechamento à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Bandeja com 1 quilo.	Bdj	100	18,62	1862,00

048	CREME DE LEITE - 100% de origem animal, embalado em latas limpas, com peso líquido de 300g, isentas de ferrugem, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data da entrega.	LT	60	9,57	574,20
049	EXTRATO DE TOMATE – Lata com 850g - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. - Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	LT	100	16,51	1651,00
0050	EXTRATO DE TOMATE – Sachê com 1.700kg - isento de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	SACHÊ	50	19,70	985,00
051	FARINHA DE MANDIOCA - seca, fina, tipo 01, branca , isenta de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionado em pacote de 1 kg, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	50	9,73	486,50
0052	FARINHA DE MILHIO- Flocada, sem sal. Embalagem com 500g. Produto obtido por processos tecnológicos de laminação de diferentes frações de grãos de milho (Zes Mayas L..) amarelos degeminados. O produto deverá ser fabricado a partir. O produto devera ser fabricado a partir de matéria	PCT	50	10,97	548,50

	prima sã , limpa e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deverá conter conservantes e corantes artificiais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes sintéticos idênticos aos naturais. As características de qualidade e identidade de produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente.. Validade Mínima de 2 meses a partir da data de entrega.				
0053	FARINHA DE TRIGO - COM FERMENTO – Embalagem com 1 kg - Especial ou de Primeira qualidade, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto.	PCT	200	9,49	1898,00
0054	FEIJÃO VERMELHO- tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, parasitas, pedaços de grãos brotados, mofados, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacotes de 01 kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	PCT	500	13,88	6940,00
0055	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - embalagem com 100g. Composição básica: Amido, bicarbonato de sódio, fosfato monocalcico e carbonato de cálcio, produto deve se apresentar em bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao mesmo.	PT	10	9,05	90,50
0056	FILÉ DE PEITO DE FRANGO - Filé de peito de frango congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. Bandeja com 1 quilo.	Bdj	300	28,48	8.544,00
0057	FUBÁ - Pacote com 1kg. Aspecto físico pó, cor amarela, a base de milho. A embalagem deverá conter	PCT	50	5,46	273,00

	externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.				
0058	GELATINA - embalagem com 35g – Sabores: morango, abacaxi, limão, cereja, uva, framboesa. A base de Açúcar, gelatina, sal, vitamina: A, C e/ou E, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, aromatizante, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica e corantes artificiais.	CX	50	5,34	267,00
0059	GOIABA - Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	KG	400	9,20	3.680,00
0060	INHAME - produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, como rachaduras, perfurações e cortes. Com aspecto, aroma e sabor típicos do produto. Livres de umidade externa, com casca que solte facilmente, polpa branca ou amarelada e de aspecto fresco.	Kg	20	9,64	192,80
0061	IOGURTE CHUPETINHA - bebida láctea, com polpa de fruta, sabores: morango, coco, pêssego, abacaxi, salada de frutas. Embalagem com 120g; Rótulo contendo selo SIF, informação nutricional, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 45 dias a partir da entrega.	UN	100	3,28	328,00
0062	IOGURTE GARRAFINHA Embalagem com 170g- bebida láctea, com polpa de fruta, sabores: morango, coco, pêssego, abacaxi, salada de frutas. ; Rótulo contendo selo SIF, informação	UN	100	4,42	442,00

	nutricional, validade e lote. Prazo de validade mínimo de 45 dias a partir da entrega.				
0063	LARANJA - Tipo pêra, com grau máximo no tamanho. Aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a qualidade do produto.	Kg	650	9,66	6.279,00
0064	LEITE CONDENSADO - produzido com leite integral, açúcar e lactose, embalagem de 395 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.	CX	40	7,99	319,60
0065	LEITE DE COCO - leite de coco natural integral concentrado isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em vidros apropriados com 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	UN	25	14,45	361,25
0066	LEITE TIPO UHT, INTEGRAL - Leite Longa Vida Integral Tetrapak, embalagem de 1 Litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega.	CX	300	6,56	1968,00

0067	LINGUIÇA MISTA TIPO JOSEFINA, Defumada; Carne suína e de bovina; com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço; com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	150	44,20	6.630,00
0068	LINGUIÇA SUÍNA – Embalagem de 1 KG; Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	kg	180	25,96	4572,80
0069	MACARRÃO AVE MARIA, PAI NOSSO - Massa Alimentícia tipo seca pré-cozida, tipo AVE MARIA ou PAI NOSSO, sêmola com ovos, cor amarela obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%. Embalagem com 500g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto	PCT	100	6,05	605,00
070	MAÇÃ – tipo Gala, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	560	17,65	9.884,00
0071	MAIONESE - (500g) consistência cremosa firme, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Composto de: água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante, ácido láctico, espessante, goma	UN	30	9,74	292,20

	xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA; - Não contém Glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem tipo bisnaga de 500g.				
0072	MAMÃO FORMOSO - de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	120	8,92	1070,40
0073	MANDIOCA – AMARELA - de primeira qualidade, quantidade mínima de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Não deverão ser entregue picadas.	Kg	50	8,64	432,00
0074	MANGA - Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência	UNI	100	12,35	1235,00
0075	MANTEIGA 500G- A base de creme de leite pasteurizado e sal. Embalagem de plástico, tipo pote de 500g. Contendo na embalagem registro do órgão responsável pela fiscalização do produto. Prazo de validade de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.	PT	200	26,35	5270,00
0076	MARACUJÁ - Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por	KG	100	16,44	1644,00

	qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.				
0077	MARGARINA COM SAL - Embalagem em plástico tipo pote 500 g - com sal, composto de 80% de lipídios, obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	PT	50	11,00	550,00
0078	MARSHMALLOWS - Pacote de 250g - açúcar, clara de ovo batido, gelatina previamente amolecida em água, goma arábica e flavorizantes, batidos até tomarem uma consistência esponjosa.	PCT	20	15,75	315,00
0079	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA PARA MACARRONADA, Tipo Espaguete nº 08 - similar ou superior a Santa Amália, de sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de 13%. Embalagem com 500g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega do produto.	PCT	100	4,82	482,00
0080	MASSA ALIMENTÍCIA TIPO SECA PRÉ-COZIDA, tipo PARAFUSO, sêmola com ovos, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, água e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%. Embalagem com 500g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	PCT	30	6,64	196,20
0081	MELANCIA - de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta na cor vermelha.	Kg	50	8,58	429,00
0082	MEXERICA/TANGERINA- tipo pocan. Deve ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita	Kg	300	9,46	2838,00

	suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.				
0083	MILHO DE CANJICA - Pacote de 500g - Milho branco, triturado, tipo 1. Devem conter a parte externa os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. A embalagem deve estar íntegra e livre de qualquer sujidade. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega.	PCT	100	7,41	741,00
0084	MILHO DE PIPOCA – Milho Pipoca apresentando grãos sãos, limpos e acondicionados em pacotes íntegros. Tipo 1. Grupo duro na cor amarela. Embalagens de 500 g.	PCT	50	6,67	333,50
0045	MILHO VERDE EM CONSERVA - Lata com peso drenado de 200g - grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada. As latas não deverão estar livres de manchas escuras e ferrugem, não devem estar amassadas nem estufadas. Devem atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.	LT	20	5,15	103,00
0086	MILHO VERDE EM CONSERVA - Lata com peso drenado de 2 kg - grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada. As latas não deverão estar livres de manchas escuras e ferrugem, não devem estar amassadas nem estufadas. Devem atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.	LT	10	31,70	634,00
0087	MORANGO – in natura tamanho médio, de cor vermelha, graus de	CX	130	40,38	5.249,40

	maturação próprio para o consumo , coloração e formatos específicos do produto. Não conter danos por pragas, doenças ou danos mecânicos				
0088	MORTADELA – KG- constituída da mistura de carnes bovina e suína misturadas e trituradas, composta de condimentos e outras substâncias alimentares; apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade; de primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas a sua composição, com validade mínima de 30 dias a contar da entrega; - Acondicionado em saco plástico, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA- 5 (decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. Entregue em fatias médias de 15 grs.	Kg	100	21,36	2136,00
0089	MUSCULO BOVINO- Carne isenta de gordura e cebos, limpo, congelado, com sabor, odor e cor característico do produto de boa qualidade, embalagens transparentes á vácuo ou porcionada em sacos transparentes resistentes e bem lacrados,, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço,, registro do MInisterio da Agricultura (SIF,IMA ou SIM), data de fabricação e validade	KG	400	37,98	15.192,00
0090	NÉCTAR (SUCOS) – Embalagem de 1Litro, pronto para o consumo. Sabores: Cajú, pêssego, uva, goiaba, maracujá, laranja, manga.	CX	600	9,10	5960,00
0091	ÓLEO COMESTÍVEL - de soja, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega.	GARRAFA	80	9,05	788,00

0092	OVO BRANCO - Tamanho Médio - Ovo de galinha tamanho médio de variação, de cor branca, classe A sem defeitos, com registro do ministério da agricultura. Acondicionado em cartelas de papelão próprio para ovos.	DZ	80	16,32	1305,60
0093	PEIXE SARDINHA EM CONSERVA 125 G- Sardinha lata de 125 g, descabeçada e esviscerada, cobertura com óleo comestível. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega	LATA	10	8,95	89,50
0094	PIMENTÃO VERDE - frescos, de 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica	Kg	20	8,83	176,60
0095	PIRULITO 400 grs – Formato de Coração. Colorido artificialmente, com cabo plástico. Cada unidade deverá estar embalada individualmente.	PCT	200	13,69	2738,00
0096	PRESUNTO - cozido, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. - Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Entregue em fatias médias de 15 grs.	Kg	50	30,41	1520,50
0097	QUEIJO TIPO MUSSARELA - de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Entregue em fatias médias de 15 grs. - A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA,	Kg	300	50,70	15.090,00

	carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro.				
0098	REFRIGERANTE A BASE DE COLA - (gelado) similar a Pepsi, Coca- Cola. Embalagem pet de 2 litros.	GARRAFA	100	12,02	1202,00
0099	REFRIGERANTE A BASE DE GUARANÁ - (gelado) similar ao Antártica. Embalagem pet de 2 litros.	GARRAFA	9,71	9,77	977,00
0100	REFRIGERANTE A BASE DE LARANJA- (gelado) similar a Sukita. Embalagem pet de 2 litros	GARRAFA	100	9,50	950,00
0101	REQUEIJÃO – Embalagem de 400g - Cremoso, tradicional, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PT	150	21,63	3244,50
0102	ROSQUINHA MAISENA - 400 GRS – Tipo maisena, de boa qualidade (não quebradas). Em embalagem íntegra, registro no órgão competente. Com prazo de validade de no mínimo para 06 meses a partir da data de entrega.	PCT	50	8,99	449,50
0103	SAL IODADO E REFINADO PARA COZINHA - Pacote de 1 Kg. Deverá conter externamente todos os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega.	PCT	20	2,62	52,40
0104	SALSICHA - tipo hot-dog. Com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade. Resfriado. Composto: Carne bovina, carne suína, carne de ave mecanicamente separada, papada, miúdos suínos e bovinos, pele suína, proteína vegetal, glicose, sal, amido (máx 2%), aromatizante: aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio; conservadores: nitrato e nitrito de sódio, condimento natural; antioxidante: eritorbato de sódio;	Kg	50	14,28	714,00

	corante: corante natural. - Embalagens transparentes resistentes fechadas à vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço. Produto com registro no ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e validade.				
0105	Suco de fruta natural, 100% fruta, integral ou reconstituído, sem adição de açúcar e sem conservantes artificiais - SABORES VARIADOS, Embalagem 300 ml: Garrafa de material atóxico (PET ou vidro), devidamente lacrada, resistente, transparente ou translúcida, com tampa de rosca ou vedação de segurança. O suco deverá manter as características sensoriais próprias da fruta (sabor, cor e aroma), sem sinais de fermentação, deterioração, turvação ou corpos estranhos.	GARRAFA	1000	13,97	13970,00
0106	TEMPERO ALHO E SAL - Embalagem Plástica com 500g, Tempero alho e sal, com mínimo de 10% de alho. Rótulo com fabricação, validade e lote.	PT	20	23,05	461,00
0107	TOMATE - boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica.	Kg	100	11,40	1140,00
0108	UVA – espécie Itália/ Rubí, para aplicação alimentar. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade. Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	120	26,10	3132,00
109	VAGEM - Ser fresca, apresentar aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo,	KG	10	17,80	178,00

	estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.				
0110	VINAGRE - Vinagre de vinho branco, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais. Embalagem plástica de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	UN	30	8,35	250,50
	Total				R\$ 306.426,92

Reforçamos que o cálculo do valor estimado se deu com embasamento em diversas pesquisas de preços, nos sites de banco de preços, que é uma ferramenta avançada para auxiliar no cálculo de valores de referência para a realização das contratações.

3. Escolha da solução

Diante do exposto e após análise comparativa, optou-se por realizar a aquisição/contratação pela utilização do Sistema de Registro de Preços — SRP, esse sistema serve para evitar que a Administração Pública faça sucessivas licitações para compras de um mesmo produto, além de alguns benefícios, sendo eles:

- Rapidez nas aquisições;
- Aumento da competitividade;
- Elimina problemas com armazenagem;
- Economia de recursos.

Por isso, é uma forma do poder público economizar, já que processos licitatórios podem ser muito custosos e o uso do SRP acarreta em menos licitações, mais rapidez nas aquisições, aumento da competitividade e ainda elimina os problemas de armazenamento.

IV – DETALHAMENTO DA ESCOLHIDA

1. Descrição da solução como um todo

A presente contratação tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios de primeira qualidade**, destinados a atender às demandas da Prefeitura Municipal de Aracitaba/MG, visando suprir os diversos setores da Administração Pública Municipal. O fornecimento será essencial para assegurar o desenvolvimento das atividades administrativas, programas sociais, eventos oficiais, projetos educacionais, esportivos, culturais, de saúde, bem como demais ações promovidas pelo Município, garantindo a continuidade dos serviços de interesse público.

Os gêneros alimentícios deverão atender às seguintes condições gerais:

- Ser próprios para consumo humano e de primeira qualidade;
- Ser entregues em **embalagens originais de fábrica, íntegras, lacradas, livres de avarias, amassados, rasgos ou sinais de adulteração**;
- Estar devidamente **rotulados conforme legislação vigente**, contendo: denominação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote, CNPJ do fabricante, além de selo/registro nos órgãos competentes (ANVISA/MAPA, quando aplicável);
- Possuir, no momento da entrega, **prazo de validade mínimo correspondente a 75% da validade total** do produto estabelecida pelo fabricante;
- Cumprir integralmente as normas e regulamentos da **ANVISA, MAPA e demais legislações sanitárias pertinentes**;
- Ser entregues de forma **integral ou parcelada**, conforme a necessidade da Administração, mediante solicitação prévia, em local, data e horário determinados pela Prefeitura.

O fornecedor contratado será responsável por garantir a substituição imediata de quaisquer produtos entregues em desacordo com as especificações, com prazo de validade vencido ou em más condições de conservação.

A lista de itens poderá compreender, entre outros: sal, óleo, café, leite, biscoitos, pães, carnes, frios, frutas, verduras, legumes, sucos e demais produtos necessários, em conformidade com os quantitativos e especificações detalhadas em planilha anexa ao Termo de Referência.

2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação

O objeto desta contratação é composto de itens não divisíveis, assim não sendo possível divisão do objeto em partes menores ou interdependentes.

Oportunamente também destacamos que considerando os dispositivos legais vigentes neste caso a Lei Complementar 147/2014 e 123/2006 o objeto desta contratação será dividido em cotas para ME e EPP.

3. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução elencada neste ETP.

4. Resultados pretendidos

Com a aquisição de gêneros alimentícios, a Prefeitura Municipal de Aracitaba/MG pretende garantir o **fornecimento regular e de qualidade** de alimentos destinados ao atendimento das necessidades de seus diversos setores administrativos e operacionais. Busca-se assegurar condições adequadas para a execução

de programas sociais, educacionais, de saúde, esportivos e culturais, bem como o apoio a eventos institucionais e comunitários, de forma a promover o bem-estar da população.

O resultado esperado é a **manutenção da oferta de alimentos nutritivos, seguros e de primeira qualidade**, que contribuam para a continuidade das políticas públicas municipais, para a eficiência dos serviços prestados à comunidade e para o fortalecimento das ações de assistência social, garantindo a adequada nutrição de beneficiários e participantes das atividades realizadas pela Administração.

5. Possíveis impactos ambientais

Os itens deverão ser de baixo impacto ambiental, com materiais menos agressivos ao meio ambiente, ou seja, com maior eficiência na utilização dos recursos naturais, como água e energia, possuindo maior vida útil e acondicionados em embalagens individuais adequadas, fabricadas em material reciclável ou biodegradável.

V - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

1. Viabilidade da Contratação

Frisamos que a finalidade deste estudo técnico preliminar é mitigar qualquer falha ou possível encarecimento no processo licitatório, a fim de suprir uma necessidade eminente do Município e com base nele, identificamos que a melhor forma no atendimento, como já supra evidenciado, é a aquisição de gêneros alimentícios, sendo este utilizado por todos os servidores, para atendimento aos munícipes.

Ante ao exposto informamos que com base no estudo preliminar não conseguimos identificar outros meios de solucionar o problema apresentado, haja vista a morosidade das possibilidades, além de que, conforme referenciado neste estudo, o modelo aplicado já é recorrente nas contratações do Município, o que reduz, neste caso, qualquer vício ou problema relacionado à contratação de uma nova solução.

ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 071/2025

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

O MUNICÍPIO DE ARACITABA, com sede na Pça Barão de Montes Claros, nº 16, Centro, ARACITABA-MG, CEP: 36.255-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 17.744.434/0001-07, neste ato representado(a) pelo(a) (**cargo e nome**), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202 ,

portador da matrícula funcional nº....., considerando o julgamento da licitação na modalidade de PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, para REGISTRO DE PREÇOS, nº/202..., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da empresa **RAZÃO SOCIAL**, inscrito no CNPJ sob o nº..., com sede à... (**endereço completo**), neste ato representado(a) por (**nome e função no contratado**), conforme atos constitutivos da empresa OU **procuração apresentada nos autos**, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital de licitação**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Decreto Municipal nº 023/2022, e demais legislações aplicáveis, bem como de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual **Fornecimento de gêneros alimentícios para diversos setores da administração municipal**, especificado(s) no(s) item(ns) do Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº 018/2025, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)						
X	Especificação	Marca (se exigida no edital) Modelo (se exigido)	Unidade	QUANT.	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$	Prazo de garantia ou validade

		<i>no edital)</i>					

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

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

3.1. O órgão gerenciador será o MUNICÍPIO DE ARACITABA.

3.2. Além do gerenciador, não há outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação ou desta contratação direta, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

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

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

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

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços poderá ser assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

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

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

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

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

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

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos

valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1. Não há previsão de remanejamento das quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços entre órgãos, considerando a inexistência de outros órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços, além do órgão gerenciador.

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

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

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

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

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

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

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

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

9.4.1. Por razão de interesse público;

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

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

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

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s)
registrado(s)

ANEXO III – Minuta de Declaração Conjunta

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2025

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 071/2025

_____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, endereço completo _____, neste ato representado por: nome e prenomes. _____, nacionalidade. _____, estado civil. _____, profissão. _____, inscrito no CPF sob o nº _____, portador do RG nº _____, tendo por endereço eletrônico. _____, com endereço institucional à _____, DECLARA, sob as penas da Lei que:

A) Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;

B) Cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

E) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

F) Para fins do disposto no Inciso III do Artigo 1º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, que cumpre os requisitos estabelecidos em seu Artigo 3º e está apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido no Capítulo V – Seção Única daquela Lei Complementar. Declaro ainda, que não existe qualquer impedimento entre os previstos nos Incisos do §4º do Artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/2006. () SIM | () NÃO.

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

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

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

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

J) Apresenta os seguintes dados bancários:

Instituição Financeira:

Agência:

Conta:

Variação:

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

Local, data.

ASSINATURA