

EDITAL
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 25/2026
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 06/2026

ÍNDICE

1. PREÂMBULO.....	2
2. DO OBJETO.....	4
3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS.....	4
4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.....	5
5. DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO.....	5
6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.....	6
7. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	6
8. DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS.....	6
9. DO CREDENCIAMENTO.....	7
10. DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA COMERCIAL.....	8
11. DA PROPOSTA COMERCIAL.....	10
12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.....	12
13. DA HABILITAÇÃO.....	15
14. DOS RECURSOS.....	19
15. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	20
16. DA EMISSÃO DOS PEDIDOS.....	21
17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.....	21
18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO.....	25

19. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS.....	26
20. DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	26
21. LIQUIDAÇÃO/PAGAMENTO.....	27
22. PRAZO DE PAGAMENTO.....	28
23. FORMA DE PAGAMENTO.....	29
24. DOS ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL.....	29
25. DAS CONSIDERAÇÕES DE CARÁTER GERAL.....	30

1. PREÂMBULO

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar, compreendendo alimentos não perecíveis, frutas, verduras e demais hortifrutigranjeiros, bem como itens específicos voltados à realização de festividades escolares, tais como Páscoa, festas juninas, comemorações cívicas e demais eventos pedagógicos promovidos pelas unidades de ensino, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Santa Bárbara do Monte Verde/MG, conforme condições e especificações contidas neste edital e seus anexos.

TIPO: Menor Preço por Item

DATA DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 19 de março de 2026.

HORÁRIO DE CREDENCIAMENTO ÀS 09:00 horas

HORÁRIO DE ABERTURA DOS ENVELOPES: LOGO APÓS CREDENCIAMENTO

LOCAL: Sala da CPL, situada no Edifício Sede da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde - MG, Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro.

LEGISLAÇÃO PERTINENTE: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei complementar nº 123 de 2006, Lei complementar nº 147 de 2014 observadas às alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

1.1 - CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES.

1.1.1 - O edital encontra-se disponível no quadro de avisos no Paço Municipal, ou, ainda, poderá ser obtida a cópia na sala do Departamento de Licitações, ou via e mail: licitação@santabarbaradomonte Verde.mg.gov.br, no horário de 9 às 11 horas e de 12 às 16 horas.

1.1.2 - As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame obrigam-se a acompanhar as publicações referentes ao processo no site: www.santabarbaradomonte Verde.mg.gov.br e no quadro de avisos do Município, com vista a possíveis alterações e avisos.

1.1.3 - O licitante que desejar receber informações ou esclarecimentos sobre o processo licitatório deverá encaminhar e-mail para licitação@santabarbaradomonte Verde.mg.gov.br em até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para abertura das propostas.

1.1.4 - As respostas do (a) Pregoeira (a) às solicitações de esclarecimentos serão encaminhadas por e-mail, ou disponibilizadas no site licitação@santabarbaradomonte Verde.mg.gov.br, ficando acessíveis a todos os interessados.

1.1.5 - As Impugnações aos termos deste edital poderão ser interpostas por cidadão, até o 5º dia útil, e por licitante, até o 2º dia útil, que anteceder a abertura das propostas, mediante petição a ser enviada, preferencialmente, para o endereço eletrônico licitação@santabarbaradomonte Verde.mg.gov.br, com assinatura eletrônica, ou protocolizada na sala do departamento de Licitações, dirigida ao(a) Pregoeira(a), que deverá decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, auxiliado pelo setor técnico competente.

1.1.6 - A petição deverá ser assinada pelo cidadão ou pelo licitante, acompanhada de cópia de seu documento de identificação e CPF, ou pelo representante legal ou credenciado do licitante, com indicação de sua razão social, número do CNPJ e endereço, do documento de identificação e CPF do signatário e comprovante do poder de representação legal (contrato social, se sócio, contrato social e procuração, se procurador, somente procuração, se pública).

1.1.7 - Os documentos citados no subitem **13.3** poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo (a) Pregoeira (a), ou publicação em órgão da imprensa oficial.

2. DO OBJETO

2.1 - Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar, compreendendo alimentos não perecíveis, frutas, verduras e demais hortifrutigranjeiros, bem como itens específicos voltados à realização de festividades escolares, tais como Páscoa, festas juninas, comemorações cívicas e demais eventos pedagógicos promovidos pelas unidades de ensino, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Santa Bárbara do Monte Verde/MG, conforme condições e especificações contidas neste edital e seus anexos.

2.2 - O **MUNICÍPIO** não se obriga a adquirir os produtos dos licitantes vencedores, nem nas quantidades indicadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I**, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, respeitada a legislação relativa às licitações.

3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1 - O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal 14.133/21.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 - Nos termos do Art. 48, inciso I da lei complementar nº 123/2006, os itens cujos valores são de até R\$ 80.000,00 SERÁ DESTINADA EXCLUSIVAMENTE A MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP OU EQUIPARADAS. Os demais itens acima de R\$ 80.000,00, serão abertos para ampla concorrência.

4.1.1 - Poderão participar deste pregão as empresas que:

4.1.2 - Estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente com o objeto deste pregão, devendo ser comprovado pelo contrato social;

4.1.3 - Comprovem possuir os documentos necessários de habilitação previstos neste edital.

4.2 - Não poderão concorrer neste pregão as empresas:

4.2.1 - Punidas, no âmbito da Administração Pública, com as sanções prescritas nos termos do art. 156 da Lei Federal 14.133/21.

4.2.2 - Em consórcio ou grupo de empresas.

5. DOS PREÇOS ESTIMADOS PELA ADMINISTRAÇÃO

5.1 - O preço total estimado pela administração para aquisição do objeto do edital é de **R\$ 1.293.095,70 (um milhão duzentos e noventa e três mil noventa e cinco reais e setenta centavos)**, conforme os valores constantes do Anexo I do Termo de Referência - ORÇAMENTO ESTIMATIVO CONTENDO O RELATÓRIO DA PESQUISA DE PREÇOS

5.2 - O valor estimado constitui mera estimativa, não se obrigando a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, a utilizá-lo integralmente.

6. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - A despesa decorrente desta licitação correrá à conta dos orçamentos dos exercícios de 2026, comprometida por conta das Dotações Orçamentárias n°:

3.3.90.30.00.2.03.01.12.306.0004.2.0012 1.500.000 *DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR*

7. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1 - O registro de preços será formalizado por intermédio da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**, nas condições previstas neste edital.

8. DO CONTROLE E DA ALTERAÇÃO DE PREÇOS

8.1 - Durante a sua vigência, os valores serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de quebra do equilíbrio econômico-financeiro, situação prevista no disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021; ou de redução dos preços praticados no mercado.

8.2 - Comprovado a redução dos preços praticados no mercado, a Administração convocará a empresa vencedora para, após negociação, redefinir os percentuais e alterar a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**.

9. DO CREDENCIAMENTO

9.1 - As empresas participantes poderão ser representadas na sessão do pregão por seu representante legal, munido da sua carteira de identidade, ou de outra equivalente, e do documento credencial que lhe dê poderes para **formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recursos**, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

9.1.1 - A documentação mencionada acima deverá ser entregue a pregoeira fora de qualquer envelope, antes do início da sessão.

9.1.2 - Entende-se por documento credencial:

a. **Estatuto/contrato social**, quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa licitante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b. **Procuração ou documento equivalente** da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste pregão, juntamente com **estatuto/contrato social**, identificando/qualificando a pessoa que assinar o documento.

9.1.3 - As licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada a pregoeira a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

9.1.4 - É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório das licitantes envolvidas.

9.1.5 - Serão aceitas propostas encaminhadas por meros portadores que não estejam munidos dos documentos de credenciamento. A ausência desta documentação implicará a impossibilidade da formulação de lances após a classificação preliminar, bem como a perda do direito de manifestar intenção de recorrer das decisões da pregoeira, ficando o representante da licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

9.1.6 - Microempresas e empresas de pequeno porte

9.1.6.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2007, deverão apresentar, **fora dos envelopes**, declaração de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei (**ANEXO VI**).

9.1.6.2 - Os documentos apresentados para o credenciamento deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da imprensa oficial. A exibição do documento original a pregoeira dispensa a autenticação em cartório.

10. DO RECEBIMENTO DOS DOCUMENTOS E DA PROPOSTA COMERCIAL

10.1 - No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, a comissão de pregoão prestará os esclarecimentos sobre a condução do certame aos interessados ou seus representantes que:

10.1.1 - apresentará, **de forma avulsa**, a declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e de não estarem impedidas de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação, na forma do **ANEXO V**, sem inseri-la em qualquer dos dois envelopes mencionados abaixo;

10.1.2 - entregará, em envelopes opacos, tamanho ofício, distintos “A” e “B” e devidamente lacrados, nos termos abaixo, a proposta e os documentos exigidos para a habilitação, respectivamente, constando na parte externa a razão social e o endereço da proponente.

10.1.2.1 - No envelope contendo a proposta comercial:

<p style="text-align: center;">ENVELOPE “A” “PROPOSTA COMERCIAL” PROCESSO LICITATÓRIO Nº 25/2026 PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2026 LICITANTE: _____</p>

10.1.2.2 - No envelope contendo a documentação:

<p style="text-align: center;">ENVELOPE “B” “DOCUMENTAÇÃO” PROCESSO LICITATÓRIO Nº 25/2026 PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2026 LICITANTE: _____</p>

10.1.2.3 - Os dois envelopes deverão estar endereçados da seguinte forma:

A:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE

**Praça Barão de Santa Bárbara, 57 Centro, Santa Bárbara do Monte Verde –
MG– MG. A/C da Pregoeira**

10.2 - Após a hora estabelecida como limite para a entrega dos envelopes contendo a documentação e a proposta comercial das licitantes, nenhum outro envelope será recebido, tampouco será permitida a sua troca.

10.3 - Todos os documentos de habilitação apresentados pelas licitantes deverão estar rubricados por seu representante legal ou preposto e numerados em sequência crescente e também deverá constar índice relacionando os documentos e suas respectivas páginas. Esta condição visa a agilizar os procedimentos de conferência da documentação, cujo desatendimento não acarretará a inabilitação da licitante.

10.4 - Após a fase de credenciamento das licitantes, apregoeira procederá à abertura das propostas comerciais, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a consequente divulgação dos preços ofertados pelas licitantes classificadas.

10.5 - No caso excepcional de a sessão do pregão vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes ainda não abertos, devidamente rubricados em local próprio, ficarão sob a guarda da pregoeira e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

11. DA PROPOSTA COMERCIAL

11.1 - O envelope “**A**”, com o título “**PROPOSTA COMERCIAL**”, deverá conter:

11.1.1 - A proposta comercial da licitante, no impresso padronizado fornecido pela Administração (**ANEXO I**) ou em documento idêntico elaborado pela licitante, devidamente preenchida, sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, e nela deverão constar:

11.1.1.1 - identificação social, número do CNPJ, assinatura do representante da proponente, referência a esta licitação, número de telefone, endereço, dados bancários, número de fax e e-mail;

11.1.1.2 – descrição clara e detalhada dos itens cotados, inclusive marcas, de acordo com as **ESPECIFICAÇÕES** do **TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO II** do edital, expresso em algarismos e por extenso;

11.1.1.3 - indicação do prazo de entrega do produto, contado do recebimento da solicitação da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE**.

11.1.1.4 - indicação do prazo de validade da proposta comercial que será de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega apregoeira:

11.1.1.4.1 - se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE**, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

11.2 - As propostas comerciais que atenderem aos requisitos deste edital serão verificadas pela pregoeira quanto a erros aritméticos, que, caso seja necessário, serão corrigidos da seguinte forma:

11.2.1.1 - se for constatada discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;

11.2.2 - se for constatada discrepância entre o produto da multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, prevalecerá o preço unitário;

11.2.3 - se for constatado erro de adição, subtração, multiplicação ou divisão, será considerado o resultado corrigido;

11.2.4 - caso a licitante não aceite as correções realizadas, sua proposta comercial será desclassificada.

12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 - Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observados o prazo máximo de fornecimento, as especificações e parâmetros de qualidade definidos neste edital.

12.2 - Serão qualificados pela pregoeira para ingresso na fase de lances o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) a de menor preço.

12.3 - Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, a pregoeira proclamará a qualificação preliminar das licitantes com as três melhores propostas, além da licitante que tiver apresentado o menor preço na proposta escrita.

12.4 - Não caberá desistência de proposta após a abertura do envelope, nem retratação ou desistência de lances após o registro pela pregoeira, sujeitando o licitante às sanções administrativas previstas neste edital.

12.5 - Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

12.6 - A pregoeira (a) poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor mínimo dos lances, mediante prévia comunicação às licitantes e expressa menção na ata da sessão.

12.7 - A pregoeira (a) poderá negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta com menor preço para torná-la mais vantajosa à Administração, devendo a negociação se dar em público e formalizada em ata.

12.8 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela pregoeira, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

12.9 - Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá a pregoeira decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade, vedada a aceitação de propostas cujos valores sejam superiores aos estimados no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II.**

12.10 - Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira 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, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=1&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>

b) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria Geral da União:

<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta?cadastro=2&ordenarPor=nomeSancionado&direcao=asc>

12.11 - Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

12.11.1 - Caso a licitante vencedora desatenda às exigências de habilitação, o Pregoeira examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, bem como verificará o atendimento das exigências de habilitação até que uma licitante cumpra as condições fixadas neste edital, sendo o objeto do certame a ela adjudicado quando constatado o desinteresse das demais licitantes na interposição de recursos.

12.12 - Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes e, ao final, será assinada pela pregoeira e demais membros da equipe de apoio, bem como pelas licitantes presentes. A recusa da licitante em assinar a ata, bem como a ausência de licitante naquele momento, será circunstanciada em ata.

12.13 - A pregoeira manterá em seu poder os envelopes de habilitação das demais licitantes até a retirada do empenho pela adjudicatária, devendo as referidas licitantes retirá-los no prazo máximo de 90 (noventa) dias corridos, contados a partir dessa data. Expirado esse prazo, os envelopes serão destruídos.

12.14 - Nas fases de julgamento das propostas e de habilitação, a pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.15 - A licitante vencedora deverá encaminhar a proposta comercial, com os respectivos valores readequados, ao valor total vencedor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da declaração do vencedor.

12.16 – Caso a licitante vencedora não encaminhar a proposta readequada no prazo acima, a pregoeira dará continuidade no processo licitatório com base nos valores apresentados na ata de julgamento.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1 - Sob pena de inabilitação e conseqüente eliminação automática desta licitação, a licitante deverá incluir os documentos previstos neste item no envelope “**B**”, com o título “**DOCUMENTAÇÃO**”, devidamente fechado e identificado, conforme indicado neste edital.

13.2 - Os documentos deverão estar em plena validade e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados ou impressos em papel timbrado da licitante, registrar o número desta licitação e estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido. A exibição do documento original apregoeira dispensa a autenticação em cartório.

13.3 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

13.3.2 - 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>;

13.3.3 - 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;

13.3.4 - 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;

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

13.3.6 - 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;

13.3.7 - 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;

13.4 - DA REGULARIDADE FISCAL

13.4.1 - **Prova de inscrição** no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

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

13.4.3 - **Certificado de Regularidade** de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

13.4.4 - **Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

13.4.5 - **Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

13.4.6 - **Certidão Negativa de débitos trabalhista** exigida no art. 642 – A da consolidação das leis do trabalho acrescentado pela lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011.

13.4.7 - **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes** [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.5 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA E TÉCNICA.

13.5.1 - **Certidão negativa de falência ou concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica há menos de 90 (noventa) dias da data da Licitação, exceto quando dela constar o prazo de validade;

13.5.2 – **Alvará Sanitário**, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o caso, ou outro documento que dispense tal exigência.

13.5.3. - no caso das certidões apontarem a existência de algum fato ou processo relativo à solicitação de falência ou concordata, a empresa deverá apresentar a certidão emitida pelo fórum competente informando em que fase se encontra o feito em juízo.

13.6 - Microempresas e empresas de pequeno porte:

13.6.1 - a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, no entanto, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para tanto, mesmo que esta apresente alguma restrição;

13.6.2 - havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte adjudicatária deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa;

13.6.3 - a falta de regularização da documentação no prazo previsto neste edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para assinar a Ata de Registro de Preços, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

13.7 - DA DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES

13.7.1 - Declaração firmada pela licitante nos termos do modelo que integra o **ANEXO IV** deste edital, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso, insalubre, menores de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 e de acordo com o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

13.8 - DO CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL

13.8.1 - O certificado de registro cadastral poderá ser apresentado **opcionalmente** pelas licitantes em substituição aos documentos para habilitação jurídica e regularidade fiscal.

13.8.2 - Por certificado de registro cadastral, devidamente atualizado, entende-se aquele que se encontre em vigor na data estabelecida no preâmbulo deste edital para a entrega dos envelopes contendo a proposta comercial e os documentos das licitantes.

13.8.3 - Todos os documentos comprobatórios exigidos para a habilitação deverão ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste edital para a entrega dos envelopes contendo a proposta comercial e os documentos das licitantes.

13.8.4 - As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios ou, inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

14. DOS RECURSOS

14.1 - Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As licitantes poderão interpor recurso no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.2 - A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.

14.3 - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.4 - Os recursos e as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão ser entregues no Serviço de Protocolo da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, localizado na Praça Barão de Santa Bárbara,

57 centro, das 09 às 11h e das 12h às 16 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

14.5 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, adjudicará o objeto e homologará a licitação.

15. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

15.1 - Uma vez homologado o resultado da licitação pela Autoridade competente, será formalizada a ata, conforme **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III**, que constitui documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação.

15.2 – **A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, convocará formalmente a licitante classificada em primeiro lugar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis, informando o local e data para assinatura da ata de Registro de Preços. A convocação far-se-á através de ofício ou e-mail, dentro do prazo de validade de sua proposta.

15.2.1 - O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo fornecedor convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**.

15.2.2 - Para retirada do empenho, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas neste edital.

15.2.3 - Nos termos do art. 95 da Lei Federal nº 14.133/21, o presente edital e seus anexos e a proposta do adjudicatário serão partes integrantes da nota de empenho de despesa, a qual substituirá o instrumento de contrato.

15.2.4 - A recusa injustificada do adjudicatário em aceitar a nota de empenho, até 5 (cinco) dias úteis após sua convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas, e facultando a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, convocar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação ou revogar a licitação.

15.2.5 - É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto deste edital.

15.2.6 - Quando do comparecimento da empresa para assinatura da Ata, deverão ser apresentados os documentos de Carteira de Identidade e o Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) do responsável pela assinatura do contrato e o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor. Se for procurador, apresentar, juntamente, a procuração comprovando o mandato.

15.2.7 - A ata firmada com o licitante vencedor poderá ser alterada nos termos do artigo 124, da Lei Federal nº 14.133/21.

16. DA EMISSÃO DOS PEDIDOS

16.1 A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, através do departamento de compras, respeitada a ordem de registro, selecionará os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos de fornecimento, quando necessário.

16.2 - O fornecedor convocado que não cumprir as obrigações estabelecidas na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ANEXO III** estará sujeito às sanções previstas neste edital. Neste caso, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG** convocará obedecida a ordem de classificação, o próximo fornecedor registrado no SRP.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

17.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

17.1.3.1. 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;

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

17.1.5. fraudar a licitação;

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

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

17.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

17.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

17.2. 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:

17.2.1. advertência;

17.2.2. multa;

17.2.3. impedimento de licitar e contratar e;

17.2.4. 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.

17.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

17.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

17.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

17.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

17.4.1. Para as infrações previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

17.4.2. Para as infrações previstas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

17.5. 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.

17.6. 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

17.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3, 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(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

17.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 17.1.4, 17.1.5, 17.1.6, 17.1.7 e 17.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 17.1.1, 17.1.2 e 17.1.3 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.

17.9. 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 17.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta, quando exigida em favor do (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

17.10. 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.

17.11. 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.

17.12. 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.

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

17.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados ao (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

18.1 - A cada pedido, o recebimento provisório do objeto será efetuado pelas Escolas do Município e creche, no prazo de 1 dia, nos termos do art. 140, inciso II, alínea a, da Lei Federal nº 14.133/21.

18.2 - A cada pedido, o recebimento definitivo do objeto será efetuado pelo setor requisitante, no prazo de 2 dias, depois de verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contratadas e consignadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I** deste edital.

18.3 - O aceite/aprovação dos produtos pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade e/ou qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I** deste edital.

19. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

19.1 - O fornecedor registrado poderá ter o seu registro de preços cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

19.2 - O registro do fornecedor será cancelado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, quando o fornecedor:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;

II - não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

III - não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no § 2º do art. 25; ou

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

§1º Na hipótese prevista no inciso IV do caput, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

§2º O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no caput será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

§3º 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.

20. DA REVOGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

20.1 - A ata de registro de preços poderá ser revogada pela Administração:

20.2 - Automaticamente:

20.2.1 - por decurso de prazo de vigência;

20.2.2 - quando não restarem fornecedores registrados.

20.3 - Pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE**, quando caracterizado o interesse público.

21. LIQUIDAÇÃO/PAGAMENTO

21.1 - 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.

21.2 - os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde - MG, CNPJ nº 01.611.138/0001-90, situada a Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, Santa Bárbara do Monte Verde.

21.2.1 - Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

21.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

21.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

21.5 - 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.

21.6 - 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.

21.7 - 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.

21.8 - 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.

21.9 - 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.

22. PRAZO DE PAGAMENTO

22.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

22.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

23. FORMA DE PAGAMENTO

23.1 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

23.3.1 - 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.

23.3.2 - 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.

24. DOS ANEXOS QUE INTEGRAM ESTE EDITAL

24.1 - Anexo I – Modelo de Proposta Comercial;

24.2 - Anexo II – Termo de Referência;

24.3 - Anexo I do Termo de Referência: Orçamento Estimativo Contendo O Relatório Da Pesquisa De Preços;

24.3 - Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços;

24.4 - Anexo IV – Modelo de Declaração Relativa a Trabalho de Menores;

24.5 - Anexo V – Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

24.6 - Anexo VI – Modelo de Declaração de ME ou EPP;

24.7 - Anexo VII – Estudo Técnico Preliminar (ETP)

25. DAS CONSIDERAÇÕES DE CARÁTER GERAL

25.1 - O esclarecimento de dúvidas e informações sobre o presente Edital poderão ser requeridos, por escrito, ou através do e-mail: licitação@santabarbaradomonte Verde.mg.gov.br, ou diretamente no departamento de licitações do **MUNICÍPIO**, situado na sede da Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde – MG, das 09 às 11h e das 12h às 16 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, até dois dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

25.2 - As impugnações interpostas deverão ser entregues no Serviço de Protocolo da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE - MG**, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, e serão dirigidas ao Pregoeira, até dois dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

25.3 - Caberá ao Pregoeira responder, antes da realização da sessão, às impugnações interpostas pelos potenciais licitantes, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados

25.4 - O acompanhamento dos resultados das fases desta licitação, bem como dos pedidos de esclarecimentos e impugnações, poderá ser feito através de *e-mail*, ou no quadro de avisos da **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**.

25.5 - É facultada a pregoeira e à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos requisitos previstos neste edital e seus anexos, vedada a

inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou da documentação de habilitação.

25.6 - A Administração poderá, a qualquer momento, revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anular o certame se constatado vício no seu processamento.

25.7 - Ocorrendo a revogação ou anulação do certame, a decisão será publicada no mesmo veículo em que se deu a publicação do aviso inicial.

25.8 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

25.9 - Os casos omissos serão resolvidos pela pregoeira, com auxílio da equipe de apoio.

25.10 - **A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, e as licitantes do certame elegem o foro do Município de Rio Preto-MG, para dirimir qualquer questão controversa relacionada com o presente edital.

Santa Bárbara do Monte Verde, 05 de março de 2026.

Francisco Luiz Duque
Secretário Municipal de Educação

ANEXO I
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

A firma abaixo se propõe a executar o objeto deste edital, conforme discriminado no Termo de Referência – Anexo II, pelos preços e condições assinalados no presente, obedecendo rigorosamente às disposições da legislação competente.

PROPONENTE			
Razão Social/Nome:			
Logradouro:		Nº	Bairro:
Cidade:	UF:	CEP:	Tel:
CNPJ/CPF:		Inscrição Estadual/RG:	

Para fornecer os materiais conforme especificações abaixo, propomos os seguintes preços:

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.	Marca	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	ABACATE MANTEIGA – abacate manteiga de tamanho regular, de 1º qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	700			
0002	ABACAXI PÉROLA - abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	700			
0003	ABÓBORA JAPONESA – abóbora japonesa, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700			
0004	ABOBRINHA BRASILEIRA – abobrinha brasileira, in natura, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	700			
0005	Açúcar Cristal, sacarose de cana de açúcar branca de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5kg, com todas as informações pertinentes ao produto previsto na legislação	PCT	300			
0006	ALFACE - verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	CB	800			
0007	ALHO IN NATURA DESCASCADO - O produto deverá atender a Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura, Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP, RDC Nº 12, de 02/01/01 da ANVISA e demais legislações pertinentes ao produto. Ser de CLASSIFICAÇÃO EXTRA: bulbilhos de ótima qualidade, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, bolor, parasitas	KG	700			

	ou larvas, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas e nocivas. Características: cor branca ou levemente amarelada, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.					
0008	AMENDOIM – amendoim, torrado, moído, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagens de 500 gramas essa deve conter ainda prazo de validade, lote, e outras informações contidas na legislação.	PCT	260			
0009	AMIDO DE MILHO TIPO 1 – amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	PCT	200			
0010	ARROZ- arroz longo fino polido tipo 1, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionado em pacote de 5 kg, apresentando rótulo, procedência e prazo de validade.	PCT	2000			
0011	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro com 500 ml, contendo identificação do produto e prazo de validade.	Unid.	300			
0012	AZEITONA VERDE – azeitona verde, conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Unid.	400			
0013	BANANA PRATA – banana prata, in natura, tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3600			
0014	BATATA BAROA – batata baroa de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600			
0015	BATATA DOCE - batata doce uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	600			
0016	BATATA INGLESA – batata inglesa de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	1500			

0017	BATATA PALHA – batata palha, embalagem de 1 quilo. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	250			
0018	BETERRABA – beterraba tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700			
0019	BISCOITO DE ARROZ - biscoito de arroz feito a base de 2 ingredientes: farinha integral e sal, sem glúten e sem a adição de açúcar. A embalagem deverá conter data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 80 gramas.	PCT	300			
0020	BISCOITO DE POLVILHO – biscoito de polvilho tradicional, produzido no formato de rosquinha. Feito à base de fécula de mandioca (polvilho doce ou polvilho azedo), óleo vegetal não hydrogenado e sal. Poderá conter adição de outros ingredientes ou especiarias. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter glúten, açúcar, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra ou sabor rançoso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante	KG	600			
0021	BISCOITO DOCE – biscoito doce tipo maisena, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g.	PCT	500			
0022	BISCOITO SALGADO – biscoito salgado tipo crean cracker, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g	PCT	500			
0023	BISCOITO SALGADO TIPO SALPETE - de primeira qualidade - produto produzido a partir de matérias primas, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gordura trans. Não deve conter mais que 230 mg de sódio em 30 g. do produto. Embalagem: embalado em pacotes de aproximadamente 200 gramas. Na embalagem deve conter, marca, nome, prazo de validade, as características nutricionais, ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	PCT	500			
0024	Brócolis - Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente.	CB	600			
0025	CACAU EM PÓ – cacau em pó, alcalino, cacau em pó puro 100%, livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. Moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Embalagem de 150 g. Validade mínima de 6 (seis) meses.	PCT	600			

0026	CAIXA DE BOMBOM COM 16 BOMBONS SORTIDOS, 250G	Unid.	600			
0027	CANELA EM PÓ FINA – canela em pó fina, embalagem com 35 gramas, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagens plásticas, atóxico, contendo 35 gramas	Unid.	100			
0028	CANJICA DE MILHO BRANCA - canjica de milho, branca, tipo 01, despelculada. produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalagens com 500 gramas.	PCT	200			
0029	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO – canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g ou 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	500			
0030	CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS - acém bovino resfriado em tiras/iscas, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800			
0031	CARNE BOVINA - músculo bovino resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800			
0032	CARNE MOÍDA – acém bovino resfriado moído, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União	KG	1800			

	de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.					
0033	CEBOLA BRANCA – cebola branca de primeira a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	900			
0034	CENOURA – cenoura in natura, tamanho e coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de parte amassadas ou batidas.	KG	800			
0035	CHUCHU - chuchu verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800			
0036	CÔCO RALADO – cocô ralado em flocos, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 100g	PCT	400			
0037	COLORAU – colorau, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 500g.	PCT	200			
0038	Couve-flor - Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	CB	600			
0039	Couve Manteiga - verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	MOL HO	800			
0040	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO – coxa e sobrecoxa de frango em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) ou 2 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.	KG	900			
0041	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – creme de leite sem lactose, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	200			
0042	CREME DE LEITE UHT - homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, embalagem	Unid.	600			

	tetra brik de 200 gramas. prazo de validade: mínimo de 5 meses.					
0043	DOCE DE LEITE – doce de leite, embalagem em pote plástico de 300 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Unid.	600			
0044	ERVILHA – ervilha em conserva, em lata, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	400			
0045	EXTRATO DE TOMATE – extrato de tomate feito com 16 tomates. Ingrediente: tomate, açúcar e sal. Recipiente com 300g	Unid.	900			
0046	FARELO DE AVEIA – farelo de aveia, pacotes de 1 kg, embalado de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente).	PCT	600			
0047	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca crua, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg.	KG	400			
0048	FARINHA DE MILHO - farinha de milho tipo bijú, de ja qualidade, embalada em saco plástico resistente. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	KG	400			
0049	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – farinha de trigo de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	700			
0050	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – farinha de trigo sem fermento de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	700			
0051	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 – feijão vermelho, tipo 1, novo, com grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem de até 01 kg, validade não inferior a 05 (cinco) meses.	KG	2000			
0052	FERMENTO – fermento em pó químico, formado por substâncias químicas que por influência do calor ou umidade expande a massa, embalagem de 250 g	Unid.	350			

0053	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – filé de peito de frango sem osso, em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) quilo, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.	KG	1800			
0054	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem plástica, atóxica e resistente. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	1400			
0055	FUBÁ DE MILHO – fubá de milho de primeira qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, rotulo de acordo com a legislação vigente.	KG	600			
0056	GOIABA – goiaba, 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	2000			
0057	GOMA DE TAPIOCA - grupo: hidratada, subgrupo: massa pronta. classe: branca, característica(s) adicional(is): isenta de parasitos, umidade e fermentação, produto próprio para consumo humano e em conformidade c/ a legislação em vigor, unidade de fornecimento: embalagem c/ 500g.	PCT	400			
0058	INHAME – inhame de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700			
0059	IOGURTE DE FRUTAS 120 ML - Sabores variados. Embalado em embalagem tipo chupetinha, plástica, resistente e atóxica. Deverá possuir selo do IMA ou SIF.	Unid.	4500			
0060	IOGURTE NATURAL - com dois ingredientes: leite e fermento. Deverá possuir selo do IMA ou SIF. Embalado em embalagem plástica, resistente e atóxica, contendo 170g.	Unid.	600			
0061	IOGURTE SABOR MORANGO 200 ML - Embalado em frasco plástico, resistente, contendo informação nutricional, presença de alérgenos, selo de inspeção	Unid.	2000			

	municipal, validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.					
0062	KIWI - produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Isento de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	700			
0063	LARANJA PÊRA - laranja pêra, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	KG	3600			
0064	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, porção de 26 g. Carboidratos 9,6 g, proteínas 6,7 g, gorduras totais 7,1 g, sódio 75 mg. Ingredientes: leite em pó integral. Embalagem 400 g.	PCT	2500			
0065	LEITE PASTEURIZADO - leite pasteurizado semi desnatado, líquido, homogeneizado, embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo informação nutricional, presença de alérgenos, selo de inspeção municipal, ingredientes: leite pasteurizado, contendo 01 (um) litro, com validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega.	L	1000			
0066	LEITE UHT INTEGRAL – leite UHT integral, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 117 kcal, sendo 10 g de carboidratos, 5,8 de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	2500			
0067	LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE – leite UHT integral sem lactose, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 116 kcal, sendo 9,2 g de carboidratos, 6,2 g de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	800			
0068	LINGUIÇA SUÍNA - linguiça suína, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	1200			
0069	MAÇÃ NACIONAL - maçã nacional com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e succulenta, levemente adocicada.	KG	3600			
0070	MACARRÃO ESPAGUETE N° 8 - macarrão espaguete n° 8, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente.	KG	700			
0071	MACARRÃO GUELINHA - macarrão guelinha pai nosso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente	KG	500			

0072	MACARRÃO PARAFUSO - macarrão parafuso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente.	KG	500			
0073	MAMÃO PAPAIA - mamão papaia, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, em tamanho, cor e conformidade uniformes. Sem manchas ou defeitos na casca.	KG	2000			
0074	Mandioca –minimamente processada, congelada, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	700			
0075	MANGA – manga madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	2000			
0076	MANTEIGA - manteiga pura com sal. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	400			
0077	MANTEIGA SEM LACTOSE - manteiga sem lactose. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	90			
0078	MARGARINA SEM SAL – margarina fonte de vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio, embalagens com 500g.	PT	400			
0079	MASSA PARA LASANHA – massa para lasanha, com ovos ou sêmola. Pacote com 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto.	PCT	400			
0080	MELANCIA - melancia, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, superior a 6 kg.	KG	3000			
0081	MEXERICA PONKAN – mexerica ponkan, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	KG	1400			

0082	MILHO DE PIPOCA – milho de pipoca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isenta de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, com 500 gramas. O rótulo deve conter informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	500			
0083	MILHO VERDE – milho verde em conserva, em lata ou sachê, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	450			
0084	MORANGO - fruta inteira, in natura, com morangos de primeira qualidade. Isento de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	900			
0085	ÓLEO DE SOJA – óleo de soja, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml.	Unid.	1800			
0086	ORÉGANO DESIDRATADO - orégano desidratado, erva seca, sem adulteração e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Unidades de 10 gramas.	Unid.	200			
0087	OVO DE GALINHA – ovo de galinha, branco, encartelado, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos.	DZ	900			
0088	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Pacote com 400 g.	PCT	1500			
0089	PÃO DE QUEIJO - unidades grandes, de aproximadamente 90g, assados ao ponto. embalagem plástica ou de papel. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega	Unid.	200			
0090	PAO DE QUEIJO - unidades pequenas, de aproximadamente 20g, assados ao ponto. embalagem plástica ou de papel. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	4000			
0091	PÃO DOCE – pão doce, tipo hot dog, peso aproximado de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do	KG	1500			

	produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.					
0092	PÃO FRANCÊS - pão Tipo Francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas.	KG	3000			
0093	PERA - fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2000			
0094	PERNIL SUÍNO- pernil suíno resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrada, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	2000			
0095	PIMENTÃO AMARELO - pimentão amarelo, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250			
0096	PIMENTÃO – pimentão verde, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250			
0097	PIMENTÃO VERMELHO - pimentão vermelho, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250			
0098	POLPA DE FRUTA – matéria prima goiaba. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	900			
0099	POLPA DE FRUTA – matéria prima manga. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	900			

0100	QUEIJO, TIPO MUSSARELA – queijo, tipo mussarela, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1100			
0101	REPOLHO VERDE – repolho verde, in natura, tamanho e coloração: Uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.	KG	700			
0102	REQUEIJÃO - requeijão cremoso tradicional, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado protéico de leite. Acondicionado em embalagens de 350 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	500			
0103	REQUEIJÃO SEM LACTOSE - requeijão cremoso sem lactose, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	90			
0104	SAL - sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	600			
0105	SUCO DE CAIXINHA - SUCO DE FRUTA CAIXINHA SABORES Laranja, maçã, maracujá e abacaxi. Ingredientes: Água, Açúcar, suco, de maçã, laranja, uva, maracujá e abacaxi, vitaminas (C,E,B3,A,D,B6 e B12) acidulante ac. cítrico, aroma sintético idêntico ao natural e estabilizante goma guar. Embalagem primária tetra pack, de 1 L.	Unid.	750			
0106	TOMATE - tomate classificação extra A, in natura, tamanho e coloração: uniforme maturação média, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros	KG	1200			

	defeitos.					
0107	TRIGO PARA QUIBE - trigo para quibe, granulado de trigo de cor escura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho.	PCT	400			
0108	UVA PASSA – uva passa desidratada, branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	400			
0109	UVA PASSA – uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	500			
0110	UVA VERDE SEM SEMENTE: uva verde sem semente de 1ª qualidade, com casca fina coloração esverdeado. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.	KG	1400			
0111	VAGEM – vagem, in natura, tamanho e coloração, uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e macias.	KG	400			
0112	VINAGRE PARA SALADA - vinagre, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 mL.	Unid.	200			

1 - PREÇO TOTAL OFERTADO:

1.2 - O (s) preço (s) ofertados incide (m) inclui (em) todos os custos de mão de obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais, administração, trabalhistas, previdenciários, contribuições parafiscais e outros que venham a incidir sobre o objeto do **Edital de Pregão 06/2026**.

2 - DO PRAZO DE FORNECIMENTO:

2.1 - As entregas deverão ocorrer semanalmente, ou seja, 5 dias após a emissão da AF (Autorização de Fornecimento), emitido pelo setor de compras

3 - DO PRAZO DE GARANTIA E/OU VALIDADE:

3.1 - No ato da entrega, deverá ser observado se o prazo de validade dos materiais é igual ou superior a 70% do prazo de validade total.

4 - DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:



4.1 - O prazo de validade desta proposta comercial é de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega apregoeira, nos termos do art. 90, § 3º da Lei Federal 14.133/21.

5 – DA COMPATIBILIDADE DOS VALORES APRESENTADOS COM AQUELES PRATICADOS NO MERCADO.

Declaro para os devidos fins de Direito que os valores apresentados são de fato aqueles praticados no mercado, tendo pleno conhecimento de que na hipótese de existir sobrepreço ou superfaturamento, essa empresa será responsabilizada, ainda que os preços estejam abaixo da estimativa prevista no edital, conforme recente posicionamento do Tribunal de Contas da União. Acórdão 2262/2017-Plenário, TC 000.224/2010-3, relator Ministro Benjamin Zynler, 9.9.2017.

LOCAL/DATA

ASSINAR E CARIMBAR

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

1.1 - Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar, compreendendo alimentos não perecíveis, frutas, verduras e demais hortifrutigranjeiros, bem como itens específicos voltados à realização de festividades escolares, tais como Páscoa, festas juninas, comemorações cívicas e demais eventos pedagógicos promovidos pelas unidades de ensino, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Santa Bárbara do Monte Verde/MG, conforme condições e especificações contidas neste Termo de Referência.

2 - DA PADRONIZAÇÃO

2.1- A contratação se dará em observância ao princípio da padronização, em consonância com o disposto no inciso IV do art. 19 da Lei 14.133/2021.

3 - DA NATUREZA DO OBJETO

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

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

3.3 - JUSTIFICATIVA DE USO DO PREGÃO NA FORMA PRESENCIAL

Consoante o art. 17, § 2º da Lei nº 14.133/2021, “as licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada”.

Verifica-se, portanto, que o principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a possibilidade de se imprimir maior celeridade à contratação de bens e serviços comuns, sem prejuízo à competitividade.

Justifica-se dessa forma a necessidade de realizar o pregão na modalidade presencial, em face da existência de comerciantes locais e regionais que não dispõem de aparato tecnológico suficiente para participação, devendo claro haver as devidas orientações para quando a possibilidade de o pregão presencial decair já estarem alinhados as novas modalidades de contratação pela administração pública.

Outrossim, o objeto da modalidade de pregão ora justificada, qual seja, **contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios destinados a atender a demanda da Secretaria de Educação por Merenda Escolar**, trará uma desvantagem para administração a caso se realize de forma eletrônica, visto que o intuito da modalidade pregão na forma presencial é, de fato, consolidar o postulado da celeridade ao processo licitatório e não apenas mero cumprimento da burocratização normativa.

Nessa esteira, a presença física dos autores na sessão pública, como pregoeira, equipe de apoio e licitante, é fundamental para que os concorrentes demonstrem conhecimento aprofundado sobre o objeto licitatório. Ademais, podemos destacar, ainda, problemas de logística que poderão acarretar em atrasos na entrega dos produtos, até mesmo, em desabastecimento para a administração, pois por envolver empresas de todo o território nacional é possível, por exemplo, a demora na entrega dos produtos daquelas que apresentaram menores preços no decorrer da execução do contrato.

Trata-se de prejuízos de cunho administrativo e operacional para a administração, vez que poderá haver uma lacuna temporal para que os materiais ou serviços solicitados sejam entregues ou disponibilizados ao gestor, apesar da previsão para entrega estar estipulada no contrato.

O pregão presencial permite ainda inibir a apresentação de propostas insustentáveis ou inexequíveis que atrasariam os procedimentos e aumentariam seus custos.

Há diversas vantagens da forma presencial do pregão sobre a eletrônica, dentre as quais: a possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e a facilidade na negociação de preços, bem como a verificação das condições de habilitação e execução da proposta.

A opção pela modalidade presencial do pregão não produz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, permite maior redução de preços em vista da interação da pregoeira com os licitantes.

Ainda, há possibilidade de esclarecimentos imediatos durante a sessão do pregão presencial, promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar o procedimento licitatório, verificação imediata das condições de habilitação e execução da proposta, manifestações recursais verbais, proporcionando maior celeridade aos procedimentos, visto que, em regra, ocorrerem na própria sessão pública, sem prejuízo da competição de preços, também justificando a decisão da adoção do Pregão Presencial.

Sendo assim, a escolha da modalidade Pregão Presencial é a que melhor se adequa a contratação do objeto do certame, pois a Administração Pública tem o poder discricionário para decidir sobre as modalidades licitatórias de acordo com sua necessidade e conveniência desde que motivadas, e haja permissivo legislativo autorizando o ato.

Por fim, com a devida justificativa sobre o ponto de vista da celeridade, entretanto, sem prejudicar a escolha da proposta mais vantajosa, eis que presente a fase de lances verbais, o Pregão Presencial se configura como meio fundamental para aquisição de bens e serviços comuns pela Administração Pública de forma mais célere e vantajosa em detrimento às outras formas.

Lei 14.133:

Art. 176. Os Municípios com até 20.000 (vinte mil) habitantes terão o prazo de 6 (seis) anos, contado da data de publicação desta Lei, para cumprimento:

- I - dos requisitos estabelecidos no art. 7º e no caput do art. 8º desta Lei;
- II - da obrigatoriedade de realização da licitação sob a forma eletrônica a que se refere o § 2º do art. 17 desta Lei;
- III - das regras relativas à divulgação em sítio eletrônico oficial.

Na esteira do exposto, dever-se-á mencionar que o princípio da eficiência da Administração Pública tem no pregão presencial também a sua manifesta contribuição.

3.4 – JUSTIFICATIVA QUANTO AO PRAZO DE ENTREGA

3.4.1 – As entregas deverão ocorrer semanalmente, ou seja, 5 dias após a emissão da AF (Autorização de Fornecimento), emitido pelo setor de compras, uma vez que a escola não possui espaço suficiente para armazenamento de grandes quantidades e por tratar de produtos perecíveis.

4 - DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.	Marca	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	ABACATE MANTEIGA – abacate manteiga de tamanho regular, de 1º qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	700			
0002	ABACAXI PÉROLA - abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	700			
0003	ABÓBORA JAPONESA – abóbora japonesa, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700			
0004	ABOBRINHA BRASILEIRA – abobrinha brasileira, in natura, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	700			
0005	Açúcar Cristal, sacarose de cana de açúcar branca de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5kg, com todas as informações pertinentes ao produto previsto na legislação	PCT	300			
0006	ALFACE - verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	CB	800			

0007	ALHO IN NATURA DESCASCADO - O produto deverá atender a Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura, Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP, RDC N° 12, de 02/01/01 da ANVISA e demais legislações pertinentes ao produto. Ser de CLASSIFICAÇÃO EXTRA: bulbilhos de ótima qualidade, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, bolor, parasitas ou larvas, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser gráudo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas e nocivas. Características: cor branca ou levemente amarelada, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	KG	700			
0008	AMENDOIM – amendoim, torrado, moído, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagens de 500 gramas essa deve conter ainda prazo de validade, lote, e outras informações contidas na legislação.	PCT	260			
0009	AMIDO DE MILHO TIPO 1 – amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	PCT	200			
0010	ARROZ- arroz longo fino polido tipo 1, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionado em pacote de 5 kg, apresentando rótulo, procedência e prazo de validade.	PCT	2000			
0011	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro com 500 ml, contendo identificação do produto e prazo de validade.	Unid.	300			
0012	AZEITONA VERDE – azeitona verde, conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Unid.	400			
0013	BANANA PRATA – banana prata, in natura, tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3600			
0014	BATATA BAROA – batata baroa de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600			
0015	BATATA DOCE - batata doce uniforme, inteira, sem fermentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	600			

0016	BATATA INGLESA – batata inglesa de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	1500			
0017	BATATA PALHA – batata palha, embalagem de 1 quilo. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	250			
0018	BETERRABA – beterraba tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700			
0019	BISCOITO DE ARROZ - biscoito de arroz feito a base de 2 ingredientes: farinha integral e sal, sem glúten e sem a adição de açúcar. A embalagem deverá conter data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 80 gramas.	PCT	300			
0020	BISCOITO DE POLVILHO – biscoito de polvilho tradicional, produzido no formato de rosquinha. Feito à base de fécula de mandioca (polvilho doce ou polvilho azedo), óleo vegetal não hydrogenado e sal. Poderá conter adição de outros ingredientes ou especiarias. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter glúten, açúcar, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra ou sabor rançoso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante	KG	600			
0021	BISCOITO DOCE – biscoito doce tipo maisena, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g.	PCT	500			
0022	BISCOITO SALGADO – biscoito salgado tipo crean cracker, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g	PCT	500			
0023	BISCOITO SALGADO TIPO SALPETE - de primeira qualidade - produto produzido a partir de matérias primas, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e acidofílico, isenta de gordura trans. Não deve conter mais que 230 mg de sódio em 30 g. do produto. Embalagem: embalado em pacotes de aproximadamente 200 gramas. Na embalagem deve conter, marca, nome, prazo de validade, as características nutricionais, ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	PCT	500			
0024	Brócolis - Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente.	CB	600			
0025	CACAU EM PÓ – cacau em pó, alcalino, cacau em pó puro 100%, livre de açúcares e substâncias artificiais,	PCT	600			

	livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. Moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Embalagem de 150 g. Validade mínima de 6 (seis) meses.					
0026	CAIXA DE BOMBOM COM 16 BOMBONS SORTIDOS, 250G	Unid.	600			
0027	CANELA EM PÓ FINA – canela em pó fina, embalagem com 35 gramas, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagens plásticas, atóxico, contendo 35 gramas	Unid.	100			
0028	CANJICA DE MILHO BRANCA - canjica de milho, branca, tipo 01, despelculada. produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalagens com 500 gramas.	PCT	200			
0029	CANJUIQUINHA DE MILHO AMARELO – canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g ou 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	500			
0030	CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS - acém bovino resfriado em tiras/iscas, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800			
0031	CARNE BOVINA - músculo bovino resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800			

0032	CARNE MOÍDA – acém bovino resfriado moído, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria n° 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrada, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800			
0033	CEBOLA BRANCA – cebola branca de primeira a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	900			
0034	CENOURA – cenoura in natura, tamanho e coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de parte amassadas ou batidas.	KG	800			
0035	CHUCHU - chuchu verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800			
0036	CÔCO RALADO – cocô ralado em flocos, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 100g	PCT	400			
0037	COLORAU – colorau, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 500g.	PCT	200			
0038	Couve-flor - Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	CB	600			
0039	Couve Manteiga - verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	MOL HO	800			
0040	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – coxa e sobrecoxa de frango em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) ou 2 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.	KG	900			

0041	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – creme de leite sem lactose, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	200			
0042	CREME DE LEITE UHT - homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, embalagem tetra brik de 200 gramas. prazo de validade: mínimo de 5 meses.	Unid.	600			
0043	DOCE DE LEITE – doce de leite, embalagem em pote plástico de 300 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Unid.	600			
0044	ERVILHA – ervilha em conserva, em lata, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	400			
0045	EXTRATO DE TOMATE – extrato de tomate feito com 16 tomates. Ingrediente: tomate, açúcar e sal. Recipiente com 300g	Unid.	900			
0046	FARELO DE AVEIA – farelo de aveia, pacotes de 1 kg, embalado de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente).	PCT	600			
0047	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca crua, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg.	KG	400			
0048	FARINHA DE MILHO - farinha de milho tipo bijú, de ja qualidade, embalada em saco plástico resistente. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	KG	400			
0049	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – farinha de trigo de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	700			
0050	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – farinha de trigo sem fermento de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	700			
0051	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 – feijão vermelho, tipo 1, novo, com grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa pedras ou corpos estranhos, fungos	KG	2000			

	ou parasitas. Embalagem de até 01 kg, validade não inferior a 05 (cinco) meses.					
0052	FERMENTO – fermento em pó químico, formado por substâncias químicas que por influência do calor ou umidade expande a massa, embalagem de 250 g	Unid.	350			
0053	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – filé de peito de frango sem osso, em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) quilo, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.	KG	1800			
0054	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). Embalagem plástica, atóxica e resistente. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	1400			
0055	FUBÁ DE MILHO – fubá de milho de primeira qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, rotulo de acordo com a legislação vigente.	KG	600			
0056	GOIABA – goiaba, 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	2000			
0057	GOMA DE TAPIOCA - grupo: hidratada, subgrupo: massa pronta. classe: branca, característica(s) adicional(is): isenta de parasitos, umidade e fermentação, produto próprio para consumo humano e em conformidade c/ a legislação em vigor, unidade de fornecimento: embalagem c/ 500g.	PCT	400			
0058	INHAME – inhame de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700			
0059	IOGURTE DE FRUTAS 120 ML - Sabores variados. Embalado em embalagem tipo chupetinha, plástica, resistente e atóxica. Deverá possuir selo do IMA ou SIF.	Unid.	4500			

0060	IOGURTE NATURAL - com dois ingredientes: leite e fermento. Deverá possuir selo do IMA ou SIF. Embalado em embalagem plástica, resistente e atóxica, contendo 170g.	Unid.	600			
0061	IOGURTE SABOR MORANGO 200 ML - Embalado em frasco plástico, resistente, contendo informação nutricional, presença de alérgenos, selo de inspeção municipal, validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	Unid.	2000			
0062	KIWI - produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Isento de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	700			
0063	LARANJA PÊRA - laranja pêra, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	KG	3600			
0064	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, porção de 26 g. Carboidratos 9,6 g, proteínas 6,7 g, gorduras totais 7,1 g, sódio 75 mg. Ingredientes: leite em pó integral. Embalagem 400 g.	PCT	2500			
0065	LEITE PASTEURIZADO - leite pasteurizado semi desnatado, líquido, homogeneizado, embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo informação nutricional, presença de alérgenos, selo de inspeção municipal, ingredientes: leite pasteurizado, contendo 01 (um) litro, com validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega.	L	1000			
0066	LEITE UHT INTEGRAL – leite UHT integral, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 117 kcal, sendo 10 g de carboidratos, 5,8 de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	2500			
0067	LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE – leite UHT integral sem lactose, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 116 kcal, sendo 9,2 g de carboidratos, 6,2 g de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	800			
0068	LINGUIÇA SUÍNA - linguiça suína, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	1200			
0069	MAÇÃ NACIONAL - maçã nacional com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e suculenta, levemente adocicada.	KG	3600			

0070	MACARRÃO ESPAGUETE N° 8 - macarrão espaguete n° 8, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente.	KG	700			
0071	MACARRÃO GUELINHA - macarrão guelinha pai nosso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente	KG	500			
0072	MACARRÃO PARAFUSO - macarrão parafuso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente.	KG	500			
0073	MAMÃO PAPAIA - mamão papaia, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, em tamanho, cor e conformidade uniformes. Sem manchas ou defeitos na casca.	KG	2000			
0074	Mandioca –minimamente processada, congelada, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	700			
0075	MANGA – manga madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	2000			
0076	MANTEIGA - manteiga pura com sal. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	400			
0077	MANTEIGA SEM LACTOSE - manteiga sem lactose. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	90			
0078	MARGARINA SEM SAL – margarina fonte de vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio, embalagens com 500g.	PT	400			
0079	MASSA PARA LASANHA – massa para lasanha, com ovos ou sêmola. Pacote com 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto.	PCT	400			

0080	MELANCIA - melancia, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, superior a 6 kg.	KG	3000			
0081	MEXERICA PONKAN – mexerica ponkan, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	KG	1400			
0082	MILHO DE PIPOCA – milho de pipoca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, com 500 gramas. O rótulo deve conter informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	500			
0083	MILHO VERDE – milho verde em conserva, em lata ou sachê, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	450			
0084	MORANGO - fruta inteira, in natura, com morangos de primeira qualidade. Isento de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	900			
0085	ÓLEO DE SOJA – óleo de soja, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml.	Unid.	1800			
0086	ORÉGANO DESIDRATADO - orégano desidratado, erva seca, sem adulteração e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Unidades de 10 gramas.	Unid.	200			
0087	OVO DE GALINHA – ovo de galinha, branco, encartelado, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos.	DZ	900			
0088	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Pacote com 400 g.	PCT	1500			
0089	PÃO DE QUEIJO - unidades grandes, de aproximadamente 90g, assados ao ponto. embalagem plástica ou de papel. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega	Unid.	200			
0090	PAO DE QUEIJO - unidades pequenas, de aproximadamente 20g, assados ao ponto. embalagem	Unid.	4000			

	plástica ou de papel. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.					
0091	PÃO DOCE – pão doce, tipo hot dog, peso aproximado de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	KG	1500			
0092	PÃO FRANCÊS - pão Tipo Francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas.	KG	3000			
0093	PERA - fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2000			
0094	PERNIL SUÍNO- pernil suíno resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrada, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	2000			
0095	PIMENTÃO AMARELO - pimentão amarelo, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250			
0096	PIMENTÃO – pimentão verde, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250			
0097	PIMENTÃO VERMELHO - pimentão vermelho, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250			
0098	POLPA DE FRUTA – matéria prima goiaba. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos	KG	900			

	químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.				
0099	POLPA DE FRUTA – matéria prima manga. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	900		
0100	QUEIJO, TIPO MUSSARELA – queijo, tipo mussarela, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem devesa 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. O produto devesa apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1100		
0101	REPOLHO VERDE – repolho verde, in natura, tamanho e coloração: Uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.	KG	700		
0102	REQUEIJÃO - requeijão cremoso tradicional, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado protéico de leite. Acondicionado em embalagens de 350 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	500		
0103	REQUEIJÃO SEM LACTOSE - requeijão cremoso sem lactose, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	90		
0104	SAL - sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	600		
0105	SUCO DE CAIXINHA - SUCO DE FRUTA CAIXINHA SABORES Laranja, maçã, maracujá e abacaxi. Ingredientes: Água, Açúcar, suco, de maçã, laranja, uva, maracujá e abacaxi, vitaminas (C,E,B3,A,D,B6 e B12) acidulante ac. cítrico, aroma sintético idêntico ao natural	Unid.	750		

	e estabilizante goma guar. Embalagem primária tetra pack, de 1 L.					
0106	TOMATE - tomate classificação extra A, in natura, tamanho e coloração: uniforme maturação média, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos.	KG	1200			
0107	TRIGO PARA QUIBE - trigo para quibe, granulado de trigo de cor escura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho.	PCT	400			
0108	UVA PASSA – uva passa desidratada, branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	400			
0109	UVA PASSA – uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	500			
0110	UVA VERDE SEM SEMENTE: uva verde sem semente de 1ª qualidade, com casca fina coloração esverdeado. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.	KG	1400			
0111	VAGEM – vagem, in natura, tamanho e coloração, uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e macias.	KG	400			
0112	VINAGRE PARA SALADA - vinagre, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 mL.	Unid.	200			

5 - PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.2 - 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.

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

5.2.2 - 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 compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.2.1 - Quando o instrumento contratual for substituído por emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, nos termos do art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021, a minuta do contrato será parte integrante destes instrumentos para fins de observância dos requisitos previstos no art. 92 da NLLC.

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

6 - DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "B", DA LEI Nº 14.133, DE 2021).

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

7 - DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (ART. 6º, INCISO XXIII, ALÍNEA "C", E ART. 40, §1º, INCISO I, DA LEI Nº 14.133, DE 2021)

7.1 - O Pregão Presencial, por Sistema de Registro de Preços, foi a modalidade selecionada como a mais viável para esta licitação, pretendendo atender necessidades contínuas, recorrentes e incertas, durante o prazo de vigência da ata, sem implicar obrigatoriedade de contratação. O critério de julgamento das propostas será o de menor preço. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a partir da homologação do pregão presencial.

7.2 - A solução compreende a aquisição do produto listado conforme especificações e quantidades fundamentadas em demandas diversas que impactam diretamente as os setores requisitantes.

7.3 - Justificam-se pela necessidade desses produtos gêneros alimentícios, para o lanche/café de usos rotineiros do pessoal dos setores da administração municipal, inclusive em reuniões e eventos que serão organizados pelo setor. Os produtos deverão ser todos de ótima qualidade e devem respeitar as especificações e quantidades descritas neste termo de referência.

8 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 - Sustentabilidade

8.1.1 - Os requisitos da contratação relacionados a natureza do objeto e a sustentabilidade encontra-se pormenorizado em tópico específico do(s) Estudo(s) Técnico(s) Preliminar(es), apêndice deste Termo de Referência.

8.1.2 - Registre-se que, eventual exigência de documentação de habilitação técnica e econômica, será tratado no tópico específico deste TR (CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR) de modo que sua inclusão aqui seria redundante.

8.2 - Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

8.2.1 - Na presente contratação não será indicado marcas.

8.3 - Da vedação de marca/produto na aquisição do objeto

8.3.1 - Para a contratação do objeto NÃO haverá vedação ou restrições com relação ao emprego de marca ou produto de bens empregados em sua execução.

8.4 - Da exigência de carta de solidariedade

8.4.1 - Não será exigido Carta de Solidariedade emitida pelo fabricante.

8.5 - Subcontratação

8.5.1 - Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

8.6 - Garantia da contratação

8.6.1 - Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

8.7 - Da exigência de amostra:

8.7.1 – Não haverá exigência de amostra.

9 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

9.1 – CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

9.1.1 – As entregas deverão ser efetuadas semanalmente, ou seja, 5 (cinco) dias após o recebimento da AF (Autorização de Fornecimento), emitido pelo setor de compras.

9.1.2 – Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

9.1.3 – As entregas deverão ser feitas nas escolas do município e na creche, situada nos seguintes endereços:

9.1.3.1 – Escola Municipal Dr. Manoel de Carvalho Prata: Rua Doralice de Oliveira Reis, SN, São Cristóvão – Santa Bárbara do Monte Verde, CEP 36.132-000;

9.1.3.2 – Pré Escolar Municipal Brincar e Criar: Rua Geraldo Magela de Paiva, 55, São Cristóvão – Santa Bárbara do Monte Verde, CEP 36.132-000;

9.1.3.3 – Creche Municipal Casulo Bem-te-vi: Rua José Antônio de Almeida, 116, Centro – Santa Bárbara do Monte Verde, CEP 36.132-000;

9.1.4 – No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 60% do prazo total recomendado pelo fabricante.

10 – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

10.1 – 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.

10.2 – 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.

10.3 – 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.

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

10.5 – Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde – MG, **poderá** convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

10.6 – A responsabilidade pela gestão do contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 10.8 deste termo, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas em regulamento próprio do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

10.7 – A responsabilidade pela fiscalização do contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 10.8 deste TR, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas em regulamento próprio do(a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde.

10.8 – Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

10.9 – A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos bens fornecidos, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

10.10 – As regras previstas neste tópica aplicam-se à gestão da ata de registro de preço, naquilo que couber.

11 – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

11.1 – DO RECEBIMENTO

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

11.1.2 – Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24h, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

11.1.3 – O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 2 dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

11.1.5 – No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que é pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

11.1.6 – O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança

equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

12 – LIQUIDAÇÃO

12.1 – Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

12.2 – Os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte verde – MG, CNPJ nº 01.611.138/0001-90, situada a Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

12.2.1 – Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

12.3 – Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

12.4 – A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

12.5 – 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.

12.6 – 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.

12.7 – 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.

12.8 – 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.

12.9 – 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.

13 – PRAZO DE PAGAMENTO

13.1 – O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

13.2 – No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

14 – FORMA DE PAGAMENTO

14.1 – O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

14.3.1 – 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.

14.3.2 – 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.

15 – REAJUSTE

15.1 – Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

15.2 – Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do IPCA acumulado dos últimos doze meses, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

15.3 – Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

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

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

15.8 – O reajuste será realizado por apostilamento.

16 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

16.1 – Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

16.1.1 – O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR VALOR POR ITEM facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.**

16.2 – MODO DE DISPUTA

16.2.1 – Modo de Disputa – **Presencial**

16.3 – Exigências de habilitação

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

16.3.1.1– Habilitação jurídica (Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva)

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

16.3.1.3– 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>;

16.3.1.4– 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;

16.3.1.5–**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;

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

16.3.1.7–**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;

16.3.1.8–**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;

16.3.1.9–**Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021;

16.3.1.10–**Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física.

16.4– Habilitação fiscal, social e trabalhista

16.4.1 – **Prova de inscrição** no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF);

16.4.2 – **Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

16.4.3 – **Certificado de Regularidade** de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

16.4.4 – **Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

16.4.5 – **Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município;

16.4.6 – **Certidão Negativa de débitos trabalhista** exigida no art. 642 – A da consolidação das leis do trabalho acrescentado pela lei nº 12.440 de 07 de julho de 2011.

16.4.7 – **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes** [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

16.6 – Qualificação Econômico-Financeira

16.6.1 – Será exigido Qualificação Econômico Financeira, conforme exigência abaixo:

16.1.2 – Certidão de Falência e Concordata, expedida pelo Tribunal de Justiça do estado em que se encontra a sede da empresa

16.7 – Qualificação Técnica

16.7.1 – Alvará Sanitário, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o caso, ou outro documento que dispense tal exigência.

17 – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1 – O custo estimado da contratação encontra-se detalhado no ANEXO I deste Termo de Referência, tendo sido juntado no processo os preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos.

18 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1 – As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do (a) Município de Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

18.1.1 – A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou seu instrumento substituto.

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

19 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

19.1 – As empresas são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata

rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

19.2 – Toda a documentação apresentada neste procedimento e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

Santa Bárbara do Monte Verde, 04 de março de 2026.

Francisco Luiz Duque
Secretário Municipal de Educação

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA
ORÇAMENTO ESTIMATIVO CONTENDO O RELATÓRIO DA PESQUISA DE
PREÇOS

1 – OBJETO

1.1 - Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar, compreendendo alimentos não perecíveis, frutas, verduras e demais hortifrutigranjeiros, bem como itens específicos voltados à realização de festividades escolares, tais como Páscoa, festas juninas, comemorações cívicas e demais eventos pedagógicos promovidos pelas unidades de ensino, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Santa Bárbara do Monte Verde/MG, conforme condições e especificações contidas no termo de referência.

2 - ÁREAS(S) REQUISITANTE(S)

2.1 - Secretaria Municipal de Educação.

3 - PLANILHA DE PREÇO ESTIMADO

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.	Vlr. Unit.	Vlr. Tot.
0001	ABACATE MANTEIGA – abacate manteiga de tamanho regular, de 1º qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	700	9,31	6.517,00
0002	ABACAXI PÉROLA - abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	700	8,88	6.216,00
0003	ABÓBORA JAPONESA – abóbora japonesa, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700	4,21	2.947,00
0004	ABOBRINHA BRASILEIRA – abobrinha brasileira, in natura, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	700	5,61	3.927,00

0005	Açúcar Cristal, sacarose de cana de açúcar branca de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5kg, com todas as informações pertinentes ao produto previsto na legislação	PCT	300	19,73	5.919,00
0006	ALFACE - verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	CB	800	4,12	3.296,00
0007	ALHO IN NATURA DESCASCADO - O produto deverá atender a Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura, Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP, RDC Nº 12, de 02/01/01 da ANVISA e demais legislações pertinentes ao produto. Ser de CLASSIFICAÇÃO EXTRA: bulbilhos de ótima qualidade, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, bolor, parasitas ou larvas, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas e nocivas. Características: cor branca ou levemente amarelada, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	KG	700	25,08	17.556,00
0008	AMENDOIM – amendoim, torrado, moído, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagens de 500 gramas essa deve conter ainda prazo de validade, lote, e outras informações contidas na legislação.	PCT	260	10,21	2.654,60
0009	AMIDO DE MILHO TIPO 1 – amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	PCT	200	8,07	1.614,00
0010	ARROZ- arroz longo fino polido tipo 1, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionado em pacote de 5 kg, apresentando rótulo, procedência e prazo de validade.	PCT	2000	21,85	43.700,00
0011	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro com 500 ml, contendo identificação do produto e prazo de validade.	Unid.	300	39,43	11.829,00
0012	AZEITONA VERDE – azeitona verde, conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Unid.	400	7,06	2.824,00

0013	BANANA PRATA – banana prata, in natura, tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3600	5,85	21.060,00
0014	BATATA BAROA – batata baroa de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600	8,66	5.196,00
0015	BATATA DOCE - batata doce uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	600	4,25	2.550,00
0016	BATATA INGLESA – batata inglesa de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	1500	4,59	6.885,00
0017	BATATA PALHA – batata palha, embalagem de 1 quilo. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	250	22,96	5.740,00
0018	BETERRABA – beterraba tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700	4,72	3.304,00
0019	BISCOITO DE ARROZ - biscoito de arroz feito a base de 2 ingredientes: farinha integral e sal, sem glúten e sem a adição de açúcar. A embalagem deverá conter data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 80 gramas.	PCT	300	6,95	2.085,00
0020	BISCOITO DE POLVILHO – biscoito de polvilho tradicional, produzido no formato de rosquinha. Feito à base de fécula de mandioca (polvilho doce ou polvilho azedo), óleo vegetal não hidrogenado e sal. Poderá conter adição de outros ingredientes ou especiarias. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter glúten, açúcar, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra ou sabor rançoso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante	KG	600	33,67	20.202,00
0021	BISCOITO DOCE – biscoito doce tipo maisena, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g.	PCT	500	5,09	2.545,00
0022	BISCOITO SALGADO – biscoito salgado tipo crean cracker, crocante, pacote com duas embalagens,	PCT	500	5,02	2.510,00

	com 360 g				
0023	BISCOITO SALGADO TIPO SALPETE - de primeira qualidade - produto produzido a partir de matérias primas, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gordura trans. Não dever conter mais que 230 mg de sódio em 30 g. do produto. Embalagem: embalado em pacotes de aproximadamente 200 gramas. Na embalagem dever conter, marca, nome, prazo de validade, as características nutricionais, ingredientes do produto, numero de registro do produto no órgão competente e procedência. reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	PCT	500	4,43	2.215,00
0024	Brócolis - Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente.	CB	600	8,82	5.292,00
0025	CACAU EM PÓ – cacau em pó, alcalino, cacau em pó puro 100%, livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. Moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Embalagem de 150 g. Validade mínima de 6 (seis) meses.	PCT	600	28,25	16.950,00
0026	CAIXA DE BOMBOM COM 16 BOMBONS SORTIDOS, 250G	Unid.	600	21,32	12.792,00
0027	CANELA EM PÓ FINA – canela em pó fina, embalagem com 35 gramas, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagens plásticas, atóxico, contendo 35 gramas	Unid.	100	5,68	568,00
0028	CANJICA DE MILHO BRANCA - canjica de milho, branca, tipo 01, despelucada. produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalagens com 500 gramas.	PCT	200	5,07	1.014,00
0029	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO – canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g ou 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	500	4,30	2.150,00
0030	CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS - acém bovino resfriado em tiras/iscas, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário	KG	1800	37,53	67.554,00

	Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.				
0031	CARNE BOVINA - músculo bovino resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800	35,53	63.954,00
0032	CARNE MOÍDA – acém bovino resfriado moído, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800	32,48	58.464,00
0033	CEBOLA BRANCA – cebola branca de primeira a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	900	4,44	3.996,00
0034	CENOURA – cenoura in natura, tamanho e coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de parte amassadas ou batidas.	KG	800	4,91	3.928,00
0035	CHUCHU - chuchu verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800	4,84	3.872,00

0036	CÔCO RALADO – cocô ralado em flocos, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 100g	PCT	400	10,83	4.332,00
0037	COLORAU – colorau, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 500g.	PCT	200	10,21	2.042,00
0038	Couve-flor - Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	CB	600	8,46	5.076,00
0039	Couve Manteiga - verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	MOLHO	800	7,49	5.992,00
0040	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO – coxa e sobrecoxa de frango em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) ou 2 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.	KG	900	13,43	12.087,00
0041	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – creme de leite sem lactose, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	200	5,29	1.058,00
0042	CREME DE LEITE UHT - homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, embalagem tetra brik de 200 gramas. prazo de validade: mínimo de 5 meses.	Unid.	600	4,24	2.544,00
0043	DOCE DE LEITE – doce de leite, embalagem em pote plástico de 300 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Unid.	600	12,82	7.692,00
0044	ERVILHA – ervilha em conserva, em lata, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	400	5,24	2.096,00
0045	EXTRATO DE TOMATE – extrato de tomate feito com 16 tomates. Ingrediente: tomate, açúcar e sal. Recipiente com 300g	Unid.	900	5,17	4.653,00
0046	FARELO DE AVEIA – farelo de aveia, pacotes de 1 kg, embalado de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia,	PCT	600	10,01	6.006,00

	o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente).				
0047	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca crua, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg.	KG	400	7,08	2.832,00
0048	FARINHA DE MILHO - farinha de milho tipo bijú, de já qualidade, embalada em saco plástico resistente. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	KG	400	6,96	2.784,00
0049	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – farinha de trigo de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	700	5,59	3.913,00
0050	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – farinha de trigo sem fermento de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	700	5,33	3.731,00
0051	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 – feijão vermelho, tipo 1, novo, com grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem de até 01 kg, validade não inferior a 05 (cinco) meses.	KG	2000	8,21	16.420,00
0052	FERMENTO – fermento em pó químico, formado por substâncias químicas que por influência do calor ou umidade expande a massa, embalagem de 250 g	Unid.	350	8,79	3.076,50
0053	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – filé de peito de frango sem osso, em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) quilo, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.	KG	1800	22,53	40.554,00
0054	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos. Após descongelamento, o produto deve apresentar	KG	1400	43,56	60.984,00

	consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem plástica, atóxica e resistente. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente.				
0055	FUBÁ DE MILHO – fubá de milho de primeira qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, rotulo de acordo com a legislação vigente.	KG	600	4,24	2.544,00
0056	GOIABA – goiaba, 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	2000	6,34	12.680,00
0057	GOMA DE TAPIOCA - grupo: hidratada, subgrupo: massa pronta. classe: branca, característica(s) adicional(is): isenta de parasitos, umidade e fermentação, produto próprio para consumo humano e em conformidade c/ a legislação em vigor, unidade de fornecimento: embalagem c/ 500g.	PCT	400	11,44	4.576,00
0058	INHAME – inhame de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700	9,48	6.636,00
0059	IOGURTE DE FRUTAS 120 ML - Sabores variados. Embalado em embalagem tipo chupetinha, plástica, resistente e atóxica. Deverá possuir selo do IMA ou SIF.	Unid.	4500	2,88	12.960,00
0060	IOGURTE NATURAL - com dois ingredientes: leite e fermento. Deverá possuir selo do IMA ou SIF. Embalado em embalagem plástica, resistente e atóxica, contendo 170g.	Unid.	600	6,32	3.792,00
0061	IOGURTE SABOR MORANGO 200 ML - Embalado em frasco plástico, resistente, contendo informação nutricional, presença de alérgenos, selo de inspeção municipal, validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	Unid.	2000	6,69	13.380,00
0062	KIWI - produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Isento de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	700	30,30	21.210,00
0063	LARANJA PÊRA - laranja pêra, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na	KG	3600	5,28	19.008,00

	casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.				
0064	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, porção de 26 g. Carboidratos 9,6 g, proteínas 6,7 g, gorduras totais 7,1 g, sódio 75 mg. Ingredientes: leite em pó integral. Embalagem 400 g.	PCT	2500	21,39	53.475,00
0065	LEITE PASTEURIZADO - leite pasteurizado semi desnatado, líquido, homogeneizado, embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo informação nutricional, presença de alérgenos, selo de inspeção municipal, ingredientes: leite pasteurizado, contendo 01 (um) litro, com validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega.	L	1000	5,74	5.740,00
0066	LEITE UHT INTEGRAL – leite UHT integral, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 117 kcal, sendo 10 g de carboidratos, 5,8 de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	2500	4,94	12.350,00
0067	LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE – leite UHT integral sem lactose, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 116 kcal, sendo 9,2 g de carboidratos, 6,2 g de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	800	6,16	4.928,00
0068	LINGUIÇA SUÍNA - linguiça suína, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	1200	22,46	26.952,00
0069	MAÇÃ NACIONAL - maçã nacional com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e suculenta, levemente adocicada.	KG	3600	11,06	39.816,00
0070	MACARRÃO ESPAGUETE N° 8 - macarrão espagete n° 8, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente.	KG	700	6,36	4.452,00
0071	MACARRÃO GUELINHA - macarrão guelinha pai nosso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente	KG	500	7,44	3.720,00
0072	MACARRÃO PARAFUSO - macarrão parafuso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente.	KG	500	7,43	3.715,00
0073	MAMÃO PAPAIA - mamão papaia, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, em tamanho, cor e conformidade uniformes. Sem manchas ou defeitos	KG	2000	8,64	17.280,00

	na casca.				
0074	Mandioca –minimamente processada, congelada, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	700	6,21	4.347,00
0075	MANGA – manga madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	2000	6,61	13.220,00
0076	MANTEIGA - manteiga pura com sal. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	400	13,93	5.572,00
0077	MANTEIGA SEM LACTOSE - manteiga sem lactose. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	90	17,99	1.619,10
0078	MARGARINA SEM SAL – margarina fonte de vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio, embalagens com 500g.	PT	400	9,20	3.680,00
0079	MASSA PARA LASANHA – massa para lasanha, com ovos ou sêmola. Pacote com 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto.	PCT	400	8,00	3.200,00
0080	MELANCIA - melancia, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, superior a 6 kg.	KG	3000	4,61	13.830,00
0081	MEXERICA PONKAN – mexerica ponkan, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	KG	1400	6,18	8.652,00
0082	MILHO DE PIPOCA – milho de pipoca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isenta de	PCT	500	5,09	2.545,00

	sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, com 500 gramas. O rótulo deve conter informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
0083	MILHO VERDE – milho verde em conserva, em lata ou sachê, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	450	5,19	2.335,50
0084	MORANGO - fruta inteira, in natura, com morangos de primeira qualidade. Isento de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	900	23,63	21.267,00
0085	ÓLEO DE SOJA – óleo de soja, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml.	Unid.	1800	8,37	15.066,00
0086	ORÉGANO DESIDRATADO - orégano desidratado, erva seca, sem adulteração e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Unidades de 10 gramas.	Unid.	200	4,40	880,00
0087	OVO DE GALINHA – ovo de galinha, branco, encartelado, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos.	DZ	900	11,30	10.170,00
0088	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Pacote com 400 g.	PCT	1500	8,00	12.000,00
0089	PÃO DE QUEIJO - unidades grandes, de aproximadamente 90g, assados ao ponto. embalagem plástica ou de papel. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega	Unid.	200	4,33	866,00
0090	PAO DE QUEIJO - unidades pequenas, de aproximadamente 20g, assados ao ponto. embalagem plástica ou de papel. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	4000	2,79	11.160,00
0091	PÃO DOCE – pão doce, tipo hot dog, peso aproximado de 50g cada unidade, preparado a	KG	1500	10,67	16.005,00

	partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.				
0092	PÃO FRANCÊS - pão Tipo Francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas.	KG	3000	11,21	33.630,00
0093	PERA - fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2000	10,35	20.700,00
0094	PERNIL SUÍNO- pernil suíno resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	2000	23,71	47.420,00
0095	PIMENTÃO AMARELO - pimentão amarelo, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250	11,56	2.890,00
0096	PIMENTÃO – pimentão verde, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250	9,26	2.315,00
0097	PIMENTÃO VERMELHO - pimentão vermelho, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250	11,56	2.890,00
0098	POLPA DE FRUTA – matéria prima goiaba. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para	KG	900	24,26	21.834,00

	fácil diluição. Na embalagem devera constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.				
0099	POLPA DE FRUTA – matéria prima manga. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devera constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	900	19,53	17.577,00
0100	QUEIJO, TIPO MUSSARELA – queijo, tipo mussarela, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1100	41,01	45.111,00
0101	REPOLHO VERDE – repolho verde, in natura, tamanho e coloração: Uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.	KG	700	4,57	3.199,00
0102	REQUEIJÃO - requeijão cremoso tradicional, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado protéico de leite. Acondicionado em embalagens de 350 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	500	15,60	7.800,00
0103	REQUEIJÃO SEM LACTOSE - requeijão cremoso sem lactose, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	90	23,95	2.155,50
0104	SAL - sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	600	2,70	1.620,00

0105	SUCO DE CAIXINHA - SUCO DE FRUTA CAIXINHA SABORES Laranja, maçã, maracujá e abacaxi. Ingredientes: Água, Açúcar, suco, de maçã, laranja, uva, maracujá e abacaxi, vitaminas (C,E,B3,A,D,B6 e B12) acidulante ac. cítrico, aroma sintético idêntico ao natural e estabilizante goma guar. Embalagem primária tetra pack, de 1 L.	Unid.	750	9,47	7.102,50
0106	TOMATE - tomate classificação extra A, in natura, tamanho e coloração: uniforme maturação média, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos.	KG	1200	6,90	8.280,00
0107	TRIGO PARA QUIBE - trigo para quibe, granulado de trigo de cor escura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho.	PCT	400	5,95	2.380,00
0108	UVA PASSA – uva passa desidratada, branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	400	7,49	2.996,00
0109	UVA PASSA – uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	500	7,99	3.995,00
0110	UVA VERDE SEM SEMENTE: uva verde sem semente de 1ª qualidade, com casca fina coloração esverdeado. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.	KG	1400	18,83	26.362,00
0111	VAGEM – vagem, in natura, tamanho e coloração, uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e macias.	KG	400	11,15	4.460,00
0112	VINAGRE PARA SALADA - vinagre, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 mL.	Unid.	200	5,26	1.052,00

3.1 - O valor total estimado da contratação é de R\$ 1.293.095,70 (um milhão duzentos e noventa e três mil noventa e cinco reais e setenta centavos)

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2026

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE, Estado de Minas Gerais, com sede na Praça Barão de Santa Bárbara do Monte Verde, nº 57, nesta cidade, portadora do CNPJ nº 01.611.138/0001-90, representada neste ato pelo Prefeito Municipal, Exmo.Sr.**Sylvio Silveira Martins Júnior**, doravante denominado **MUNICÍPIO**, e, A empresa _____, estabelecida a _____, nº _____, CNPJ nº _____, neste ato representada pelo Sr. (a) _____, portador da carteira de identidade RG nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, doravante denominada **PROMITENTE FORNECEDORA**,

EMBASAMENTO: nos termos do art. 40 da Lei Federal nº 14.133/21, e demais normas legais aplicáveis e considerando o resultado da licitação referente ao **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 25/2026**, modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2026**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, conforme consta do processo administrativo próprio, firmam à presente Ata de Registro de Preços, obedecidas às disposições da Lei nº 14.133/21, suas alterações posteriores e as condições seguintes:

CLÁUSULA I - DO OBJETO E DO VALOR

1.1– Através da presente ata ficam registrados os seguintes preços, para futuras aquisições pela PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG.

Item	Especificação do Produto	Unid.	Quant.	Marca	Valor Unit.	Valor Total

1.2 – O **MUNICÍPIO** não se obriga a adquirir os produtos dos licitantes vencedores, nem nas quantidades indicadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II**, podendo até realizar licitação específica para aquisição de um ou de mais itens, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência, respeitada a legislação relativa às licitações.

CLÁUSULA II – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 – O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS podendo ser prorrogado por igual período desde que comprovado o preço vantajoso, nos termos do art. 84 da Lei Federal 14.133/21.

2.3 – Em cada aquisição decorrentes desta ata, serão observados, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital do **Pregão Presencial para Registro de Preços nº 06/2026**, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso, independente de transcrição, por ser de pleno conhecimento das partes.

CLÁUSULA III - DAS CONDIÇÕES E FORMAS DE PAGAMENTO

3.1 - LIQUIDAÇÃO/PAGAMENTO

3.1.1 - 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.

3.1.2 - os documentos fiscais de cobrança deverão ser emitidos contra a(o) Prefeitura Municipal de Santa Bárbara do Monte Verde, CNPJ nº 01.611.138/0001-90, situada a Praça Barão de Santa Bárbara, 57, Centro, Santa Bárbara do Monte Verde – MG.

3.1.2.1 - Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

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

3.1.3 - Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, 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 à contratante;

3.1.4 - A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

3.1.5 - 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.

3.1.6 - 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.

3.1.7 - 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.

3.1.8 - 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.

3.1.9 - 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.

3.2 - PRAZO DE PAGAMENTO

3.2.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

3.2.2 - No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

3.3 - FORMA DE PAGAMENTO

3.3.1 - O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

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

CLÁUSULA IV – DA ENTREGA E DO PRAZO

4.1 – As entregas deverão ocorrer semanalmente, ou seja, 5 dias após a emissão da AF (Autorização de Fornecimento), emitido pelo setor de compras.

4.2 – A empresa fornecedora deverá constar na Nota Fiscal a data e hora em que a entrega dos produtos foi feita, além da identificação de quem procedeu ao recebimento dos produtos.

4.2.1 – A entrega será feita nos seguintes endereços: Escola Municipal Dr. Manoel de Carvalho Prata: Rua Doralice de Oliveira Reis, S/N, São Cristóvão – Santa Bárbara do Monte Verde; Pré-Escolar Municipal Brincar e Criar: Rua Geraldo Magela de Paiva, 55, São Cristóvão– Santa Bárbara do Monte Verde; Creche Municipal Casulo Bem-te-vi: Rua José Antônio de Almeida, 116, Centro - Santa Bárbara do Monte Verde.

4.2.2 - Caberá ao responsável conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento Provisório, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do edital.

4.3 - Toda e qualquer entrega de produtos, fora do local indicado caberá notificação à licitante vencedora que ficará obrigada a substituí-los, o que fará prontamente, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas também, as sanções previstas do edital.

4.4 – Caso os produtos não estejam de acordo com as especificações exigidas, a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG, não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.

4.5 – Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

4.6 – A cada pedido, o recebimento provisório do objeto será efetuado pelas Escolas Escola Municipal Dr. Manoel de Carvalho Prata, Pré-Escolar Municipal Brincar e Criar e Creche Municipal Casulo Bem-te-vi, vinculadas ao setor requisitante, no prazo de 1 dias, nos termos do art. 140, inciso II, alínea a, da Lei Federal nº 14.133/21.

4.7 - A cada pedido, o recebimento definitivo do objeto será efetuado pelo setor requisitante, no prazo máximo de 1 dia, depois de verificada a conformidade das quantidades e especificações com aquelas contratadas e consignadas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** do edital.

4.8 - O aceite/aprovação dos produtos pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA BÁRBARA DO MONTE VERDE – MG**, não exclui a responsabilidade civil do fornecedor por vício de quantidade e/ou qualidade ou disparidades com as especificações estabelecidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO II** deste edital.

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES

5.1 – Do Município

5.1.2 – Prestar a toda e qualquer informação a licitante vencedora, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;

5.1.3 – Efetuar o pagamento à contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal;

5.2 – Da Promitente Fornecedora

5.2.1 – Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas no edital;

5.2.2 - Serão de inteira responsabilidade da empresa, os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou quaisquer outros decorrentes da execução deste contrato, isentando o Município de qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, no caso de reclamações

trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal, decorrentes dos serviços e de qualquer tipo de demanda.

5.2.3 – A empresa assume o compromisso formal de executar todas as tarefas, objeto da presente ata, com perfeição e acuidade.

5.2.4 – A empresa será responsável por quaisquer danos materiais e/ou pessoais causados ao Município, ou a terceiros, provocados por seus empregados, ainda que por omissão involuntária, devendo ser adotadas, dentro de 48 horas, as providências necessárias para o ressarcimento.

5.2.5 - Deverão ser prestados pela empresa, todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo Município, e cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

5.2.6 – Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação.

CLÁUSULA VI - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

6.1 – Os recursos orçamentários para cobrir as futuras despesas decorrentes desta Ata de Registro de Preços, serão alocados quando da emissão das AF Autorização de Fornecimento.

CLAUSULA VII - DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO:

7.1 – Á presente Ata de Registro de Preços reger-se-á conforme o Edital da licitação modalidade **Pregão Presencial para Registro de Preços, Nº 06/2026.**

CLÁUSULA VIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1 – Integram esta Ata, o edital **do Pregão Presencial para Registro de Preços nº 06/2026** e a proposta da empresa _____.

8.2 – Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21 no que não colidir com a primeira e nas demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de direito.

CLÁUSULA IX – DO FORO

9.1 – As parte elegem o foro da Comarca de Rio Preto - MG, como único competente para dirimir quaisquer ações oriundas desta Ata.

E, por haverem assim pactuado, assinam, este instrumento na presença de duas testemunhas abaixo.

Santa Bárbara do Monte Verde, ____ de _____ de 2026.

Prefeito Municipal

Empresa Detentora da Ata

Testemunhas:

Nome:

Nome:

CPF:

CPF:

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À TRABALHO DE MENORES
DENTRO DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO

Ref.: PREGÃO 06/2026

_____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____
DECLARA, para fins que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, de acordo com o inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

.....
(Data)

.....
(Representante Legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO
FORA DOS ENVELOPES

Ref.: PREGÃO nº 06/2026

(razão social da empresa) _____, com sede na
(endereço) _____, inscrita no CNPJ nº _____, vem
por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da
Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, em atenção ao
disposto na Lei Federal 14.133/21, declarar que cumpre plenamente os requisitos
exigidos para a habilitação na licitação modalidade **Pregão nº 06/2026**.

Declara, ademais, que não está impedida de participar de licitações e de contratar
com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de
sua habilitação.

Ressalva: desejo usufruir da prerrogativa do art. 43 da Lei Complementar nº 123/06

()

.....
(Data)

.....
(Representante Legal)

Observação:

*A Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e
estar assinada pelo representante legal da empresa.*

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP
FORA DOS ENVELOPES

Ref.: PREGÃO nº 06/2026

(razão social da empresa) _____,
com sede na (endereço) _____, inscrita no CNPJ nº
_____, vem, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a)
_____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº
_____, **DECLARAR**, sob as penas da Lei, que é
_____(MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE), que
cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se
enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei
Complementar nº 123, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos
42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da
participação no presente certame.

.....
(Data)

.....
(Representante Legal)

ANEXO VII

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS

1.1 - Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao atendimento da merenda escolar, compreendendo alimentos não perecíveis, frutas, verduras e demais hortifrutigranjeiros, bem como itens específicos voltados à realização de festividades escolares, tais como Páscoa, festas juninas, comemorações cívicas e demais eventos pedagógicos promovidos pelas unidades de ensino, em atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Educação do Município de Santa Bárbara do Monte Verde/MG, conforme condições e especificações contidas no Termo de Referência.

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 - A presente contratação se faz necessária para assegurar o regular e adequado fornecimento de gêneros alimentícios destinados à execução do Programa de Alimentação Escolar no âmbito da rede municipal de ensino do Município de Santa Bárbara do Monte Verde/MG.

A merenda escolar constitui política pública essencial, voltada à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos matriculados nas unidades escolares municipais, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, bem como para a melhoria do rendimento escolar e a permanência na escola. Nesse contexto, torna-se indispensável a aquisição contínua de alimentos não perecíveis, frutas, verduras e demais hortifrutigranjeiros, observando-se critérios de qualidade, valor nutricional, condições sanitárias adequadas e atendimento às recomendações técnicas vigentes.

Além do atendimento à alimentação cotidiana dos alunos, há a necessidade de aquisição de itens específicos destinados à realização de festividades e eventos pedagógicos promovidos pelas unidades escolares, tais como Páscoa, festas juninas, comemorações cívicas e demais atividades previstas no calendário escolar. Tais eventos possuem relevante caráter educativo, cultural e social, integrando o processo de ensino-aprendizagem e fortalecendo o vínculo entre escola, família e comunidade.

Considerando a natureza contínua e variável da demanda, bem como a necessidade de fornecimento parcelado ao longo do exercício, conforme a programação escolar e

a capacidade de armazenamento das unidades, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada e vantajosa para a Administração, permitindo maior flexibilidade, economicidade, planejamento e eficiência na gestão dos recursos públicos.

Dessa forma, a futura e eventual contratação visa garantir o pleno funcionamento das atividades escolares, assegurando alimentação adequada aos alunos e suporte às ações pedagógicas desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Educação, conforme condições e especificações estabelecidas no Termo de Referência.

2.2. Estimativa das Quantidades:

Nº Item	Descrição	Und.	Qtd.
0001	ABACATE MANTEIGA – abacate manteiga de tamanho regular, de 1º qualidade, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	KG	700
0002	ABACAXI PÉROLA - abacaxi pérola de 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	700
0003	ABÓBORA JAPONESA – abóbora japonesa, in natura, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700
0004	ABOBRINHA BRASILEIRA – abobrinha brasileira, in natura, extra A, casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação.	KG	700
0005	Açúcar Cristal, sacarose de cana de açúcar branca de 1º qualidade, acondicionado em embalagem plástica de 5kg, com todas as informações pertinentes ao produto previsto na legislação	PCT	300
0006	ALFACE - verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	CB	800
0007	ALHO IN NATURA DESCASCADO - O produto deverá atender a Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura, Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP, RDC Nº 12, de 02/01/01 da ANVISA e demais legislações pertinentes ao produto. Ser de CLASSIFICAÇÃO EXTRA: bulbilhos de ótima qualidade, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, bolor, parasitas ou larvas, sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas e nocivas. Características: cor branca ou levemente amarelada, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.	KG	700
0008	AMENDOIM – amendoim, torrado, moído, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Em embalagens de 500 gramas essa deve conter ainda prazo de validade, lote, e outras informações contidas na legislação.	PCT	260
0009	AMIDO DE MILHO TIPO 1 – amido de milho tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1	PCT	200

	kg		
0010	ARROZ- arroz longo fino polido tipo 1, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, parasitas e larvas, com aspecto, odor e sabor próprio. Acondicionado em pacote de 5 kg, apresentando rótulo, procedência e prazo de validade.	PCT	2000
0011	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – azeite de oliva extra virgem, com acidez máxima de 0,8%, acondicionado em embalagem de vidro com 500 ml, contendo identificação do produto e prazo de validade.	Unid.	300
0012	AZEITONA VERDE – azeitona verde, conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega	Unid.	400
0013	BANANA PRATA – banana prata, in natura, tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3600
0014	BATATA BAROA – batata baroa de primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	KG	600
0015	BATATA DOCE - batata doce uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície	KG	600
0016	BATATA INGLESA – batata inglesa de primeira qualidade, coloração uniforme; isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica	KG	1500
0017	BATATA PALHA – batata palha, embalagem de 1 quilo. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	250
0018	BETERRABA – beterraba tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700
0019	BISCOITO DE ARROZ - biscoito de arroz feito a base de 2 ingredientes: farinha integral e sal, sem glúten e sem a adição de açúcar. A embalagem deverá conter data de validade, lote, informações nutricionais. Embalagem de 80 gramas.	PCT	300
0020	BISCOITO DE POLVILHO – biscoito de polvilho tradicional, produzido no formato de rosquinha. Feito à base de fécula de mandioca (polvilho doce ou polvilho azedo), óleo vegetal não hydrogenado e sal. Poderá conter adição de outros ingredientes ou especiarias. Os biscoitos deverão apresentar formato regular, textura crocante, com aroma e sabor característico. Não poderá conter glúten, açúcar, apresentar defeitos tais como bolor, amolecimento, formato irregular ou quebra ou sabor rançoso. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante	KG	600
0021	BISCOITO DOCE – biscoito doce tipo maisena, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g.	PCT	500
0022	BISCOITO SALGADO – biscoito salgado tipo crean cracker, crocante, pacote com duas embalagens, com 360 g	PCT	500

0023	BISCOITO SALGADO TIPO SALPETE - de primeira qualidade - produto produzido a partir de matérias primas, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de gordura trans. Não deve conter mais que 230 mg de sódio em 30 g. do produto. Embalagem: embalado em pacotes de aproximadamente 200 gramas. Na embalagem deve conter, marca, nome, prazo de validade, as características nutricionais, ingredientes do produto, número de registro do produto no órgão competente e procedência. reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.	PCT	500
0024	Brócolis - Produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros, verde escuro, com flores fechadas (não amarelas), de colheita recente.	CB	600
0025	CACAU EM PÓ – cacau em pó, alcalino, cacau em pó puro 100%, livre de açúcares e substâncias artificiais, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais, rico em fibras e nutrientes. Moído, fino, pronto para consumo dissolvido em bebidas e preparações. Embalagem de 150 g. Validade mínima de 6 (seis) meses.	PCT	600
0026	CAIXA DE BOMBOM COM 16 BOMBONS SORTIDOS, 250G	Unid.	600
0027	CANELA EM PÓ FINA – canela em pó fina, embalagem com 35 gramas, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são e limpos; de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagens plásticas, atóxico, contendo 35 gramas	Unid.	100
0028	CANJICA DE MILHO BRANCA - canjica de milho, branca, tipo 01, despeliculada. produto proveniente de grãos sadios de milho e em bom estado de conservação, não danificados por insetos ou fungos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, embalagens com 500 gramas.	PCT	200
0029	CANJQUINHA DE MILHO AMARELO – canjiquinha de milho amarelo, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente, contendo 500 g ou 1 kg. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.	KG	500
0030	CARNE BOVINA EM TIRAS/ISCAS - acém bovino resfriado em tiras/iscas, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800
0031	CARNE BOVINA - músculo bovino resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	1800
0032	CARNE MOÍDA – acém bovino resfriado moído, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de	KG	1800

	novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.		
0033	CEBOLA BRANCA – cebola branca de primeira a granel, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	900
0034	CENOURA – cenoura in natura, tamanho e coloração uniforme. Produto selecionado consistente ao toque e isento de parte amassadas ou batidas.	KG	800
0035	CHUCHU - chuchu verde ou branco de primeira, tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	800
0036	CÔCO RALADO – cocô ralado em flocos, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 100g	PCT	400
0037	COLORAU – colorau, acondicionado em embalagem atóxica, rotulagem de acordo com a legislação vigente, em embalagens com 500g.	PCT	200
0038	Couve-flor - Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	CB	600
0039	Couve Manteiga - verdura de boa qualidade, com folhas verdes, sem traços de descoloração, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Com excelente grau de limpeza, apresentando folhas limpas, livres de terra, restos vegetais ou materiais estranhos e de aspecto fresco.	MOLHO	800
0040	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO – coxa e sobrecoxa de frango em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) ou 2 (dois) quilos, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original.	KG	900
0041	CREME DE LEITE SEM LACTOSE – creme de leite sem lactose, boa qualidade, embalagem 200 ml. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	200
0042	CREME DE LEITE UHT - homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, estabilizante citrato de sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, embalagem tetra brik de 200 gramas. prazo de validade: mínimo de 5 meses.	Unid.	600
0043	DOCE DE LEITE – doce de leite, embalagem em pote plástico de 300 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Unid.	600
0044	ERVILHA – ervilha em conserva, em lata, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unid.	400
0045	EXTRATO DE TOMATE – extrato de tomate feito com 16 tomates. Ingrediente: tomate, açúcar e sal. Recipiente com 300g	Unid.	900

0046	FARELO DE AVEIA – farelo de aveia, pacotes de 1 kg, embalado de acordo com o padrão estabelecido pela legislação sanitária vigente, fino, 100% aveia, o produto deve estar íntegro, isento de sujidades, larvas, parasitas e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico apropriado (impermeável, limpo, não violado e resistente).	PCT	600
0047	FARINHA DE MANDIOCA – farinha de mandioca crua, tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg.	KG	400
0048	FARINHA DE MILHO - farinha de milho tipo bijú, de ja qualidade, embalada em saco plástico resistente. No seu rótulo deve conter informação nutricional, sobre o glúten, prazo de validade visível e lote.	KG	400
0049	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – farinha de trigo de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	700
0050	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – farinha de trigo sem fermento de boa qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem fermento, obtida a partir de cereal limpo, desgeminado, são, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, sem umidade ou ranço. Embalagem de 01 kg.	KG	700
0051	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 – feijão vermelho, tipo 1, novo, com grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas. Embalagem de até 01 kg, validade não inferior a 05 (cinco) meses.	KG	2000
0052	FERMENTO – fermento em pó químico, formado por substâncias químicas que por influência do calor ou umidade expande a massa, embalagem de 250 g	Unid.	350
0053	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO – filé de peito de frango sem osso, em perfeito estado higiênico-sanitário, livre de mistura de outros cortes de aves, livre de água adicionada à embalagem e em consistência perfeitamente congelada. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem original e lacrada com selo ou solda inviolável, respeitando a legislação vigente, em embalagem com peso líquido de 1 (um) quilo, portando SIF, não sendo admitido violação da embalagem original. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem devem atender a normatização específica em vigor, possuindo o selo do órgão de inspeção oficial, nome verdadeiro do produto segundo nomenclatura oficial, endereço completo do fabricante, peso líquido, rotulagem nutricional, conservação, datas de produção/lote e vencimento.	KG	1800
0054	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO - Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISF). Embalagem plástica, atóxica e resistente. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente.	KG	1400
0055	FUBÁ DE MILHO – fubá de milho de primeira qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 1 kg, rotulo de acordo com a legislação vigente.	KG	600
0056	GOIABA – goiaba, 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	2000
0057	GOMA DE TAPIOCA - grupo: hidratada, subgrupo: massa pronta. classe: branca, característica(s) adicional(is): isenta de parasitos, umidade e fermentação, produto	PCT	400

	próprio para consumo humano e em conformidade c/ a legislação em vigor, unidade de fornecimento: embalagem c/ 500g.		
0058	INHAME – inhame de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Sem rachaduras, perfurações e cortes.	KG	700
0059	IOGURTE DE FRUTAS 120 ML - Sabores variados. Embalado em embalagem tipo chupetinha, plástica, resistente e atóxica. Deverá possuir selo do IMA ou SIF.	Unid.	4500
0060	IOGURTE NATURAL - com dois ingredientes: leite e fermento. Deverá possuir selo do IMA ou SIF. Embalado em embalagem plástica, resistente e atóxica, contendo 170g.	Unid.	600
0061	IOGURTE SABOR MORANGO 200 ML - Embalado em frasco plástico, resistente, contendo informação nutricional, presença de alérgenos, selo de inspeção municipal, validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.	Unid.	2000
0062	KIWI - produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Isento de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	KG	700
0063	LARANJA PÊRA - laranja pêra, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor.	KG	3600
0064	LEITE EM PÓ INTEGRAL – leite em pó integral, porção de 26 g. Carboidratos 9,6 g, proteínas 6,7 g, gorduras totais 7,1 g, sódio 75 mg. Ingredientes: leite em pó integral. Embalagem 400 g.	PCT	2500
0065	LEITE PASTEURIZADO - leite pasteurizado semi desnatado, líquido, homogeneizado, embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo informação nutricional, presença de alérgenos, selo de inspeção municipal, ingredientes: leite pasteurizado, contendo 01 (um) litro, com validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega.	L	1000
0066	LEITE UHT INTEGRAL – leite UHT integral, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 117 kcal, sendo 10 g de carboidratos, 5,8 de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	2500
0067	LEITE UHT INTEGRAL SEM LACTOSE – leite UHT integral sem lactose, embalagem de 1 litro, porção de 200 ml com valor energético de 116 kcal, sendo 9,2 g de carboidratos, 6,2 g de proteínas e 6 g de gorduras totais.	LT	800
0068	LINGUIÇA SUÍNA - linguiça suína, preparada com carne suína; com aspecto normal, firme, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada, fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade.	KG	1200
0069	MAÇÃ NACIONAL - maçã nacional com polpa firme e intacta, sem apresentar sinais de podridão. Cor: Vermelho vivo, polpa doce fina e succulenta, levemente adocicada.	KG	3600
0070	MACARRÃO ESPAGUETE N° 8 - macarrão espaguete n° 8, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente.	KG	700
0071	MACARRÃO GUELINHA - macarrão guelinha pai nosso, com ovos ou sêmola,	KG	500

	acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente		
0072	MACARRÃO PARAFUSO - macarrão parafuso, com ovos ou sêmola, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente.	KG	500
0073	MAMÃO PAPAIA - mamão papaia, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, em tamanho, cor e conformidade uniformes. Sem manchas ou defeitos na casca.	KG	2000
0074	Mandioca –minimamente processada, congelada, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	700
0075	MANGA – manga madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega.	KG	2000
0076	MANTEIGA - manteiga pura com sal. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	400
0077	MANTEIGA SEM LACTOSE - manteiga sem lactose. Embalagem com 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas.	PT	90
0078	MARGARINA SEM SAL – margarina fonte de vitaminas B1, B6, B12, vitamina A e selênio, embalagens com 500g.	PT	400
0079	MASSA PARA LASANHA – massa para lasanha, com ovos ou sêmola. Pacote com 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto.	PCT	400
0080	MELANCIA - melancia, produtos limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes, superior a 6 kg.	KG	3000
0081	MEXERICA PONKAN – mexerica ponkan, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes.	KG	1400
0082	MILHO DE PIPOCA – milho de pipoca de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isenta de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Embalagem: pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, com 500 gramas. O rótulo deve conter informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	500
0083	MILHO VERDE – milho verde em conserva, em lata ou sachê, com 170 gramas, sem amassados, vazamentos ou ferrugem. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	450
0084	MORANGO - fruta inteira, in natura, com morangos de primeira qualidade. Isento de partes pútridas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a	KG	900

	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.		
0085	ÓLEO DE SOJA – óleo de soja, envasado em garrafa plástica resistente transparente, contendo 900 ml.	Unid.	1800
0086	ORÉGANO DESIDRATADO - orégano desidratado, erva seca, sem adulteração e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação e/ou lote, data de validade. Unidades de 10 gramas.	Unid.	200
0087	OVO DE GALINHA – ovo de galinha, branco, encartelado, produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos.	DZ	900
0088	PÃO DE FORMA - pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Pacote com 400 g.	PCT	1500
0089	PÃO DE QUEIJO - unidades grandes, de aproximadamente 90g, assados ao ponto. embalagem plástica ou de papel. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega	Unid.	200
0090	PAO DE QUEIJO - unidades pequenas, de aproximadamente 20g, assados ao ponto. embalagem plástica ou de papel. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Unid.	4000
0091	PÃO DOCE – pão doce, tipo hot dog, peso aproximado de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas, material estranho e em perfeito estado de conservação. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	KG	1500
0092	PÃO FRANCÊS - pão Tipo Francês, com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Pesando 50 gramas.	KG	3000
0093	PERA - fresca, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e não muito madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2000
0094	PERNIL SUÍNO- pernil suíno resfriado, deverá ser entregue limpo, livre de ossos, de aponeuroses, fâscias musculares, tendões e sebo. Deverá estar cortado em cubos de aproximadamente 2 cm de lado. Livre da adição de água ou concentrado proteico injetado, seja por injeção ou pela adição direta na embalagem. Na obtenção do corte deve-se observar a Portaria nº 5, de 08 de novembro de 1988 (publicada no Diário Oficial da União de 18 de novembro de 1988, seção I) que aprova a Padronização dos cortes de carne bovina. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica lacrado, que impeça a violação do produto, deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, contendo gramatura, data de manipulação e validade. A manipulação deverá-ser de no máximo 2 (dois) dias antes da entrega.	KG	2000

0095	PIMENTÃO AMARELO - pimentão amarelo, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250
0096	PIMENTÃO – pimentão verde, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250
0097	PIMENTÃO VERMELHO - pimentão vermelho, in Natura, 1ª qualidade; livre de fungos; tamanho de médio a grande. Com coloração uniforme, sem traços de descoloração, intactos e firmes.	KG	250
0098	POLPA DE FRUTA – matéria prima goiaba. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	900
0099	POLPA DE FRUTA – matéria prima manga. 100% natural, pasteurizada, sem açúcar e sem aditivos químicos ou artificiais, pre-homogeneizada para fácil diluição. Na embalagem devesa constar a data de beneficiamento, de validade e o numero do lote.	KG	900
0100	QUEIJO, TIPO MUSSARELA – queijo, tipo mussarela, 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	KG	1100
0101	REPOLHO VERDE – repolho verde, in natura, tamanho e coloração: Uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e firmes.	KG	700
0102	REQUEIJÃO - requeijão cremoso tradicional, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. De textura cremosa, sem adição de amido. Elaborado com creme de leite pasteurizado e/ou manteiga, leite pasteurizado desnatado, concentrado protéico de leite. Acondicionado em embalagens de 350 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	500
0103	REQUEIJÃO SEM LACTOSE - requeijão cremoso sem lactose, produto de primeira qualidade e com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 200 g que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Produto conservado sob refrigeração durante a entrega. Produto obtido em estabelecimentos com registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM).	Unid.	90
0104	SAL - sal marinho iodado refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg	KG	600
0105	SUCO DE CAIXINHA - SUCO DE FRUTA CAIXINHA SABORES Laranja, maçã, maracujá e abacaxi. Ingredientes: Água, Açúcar, suco, de maçã, laranja, uva, maracujá e abacaxi, vitaminas (C,E,B3,A,D,B6 e B12) acidulante ac. cítrico, aroma sintético idêntico ao natural e estabilizante goma guar. Embalagem primária tetra pack, de 1 L.	Unid.	750

0106	TOMATE - tomate classificação extra A, in natura, tamanho e coloração: uniforme maturação média, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana, produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos.	KG	1200
0107	TRIGO PARA QUIBE - trigo para quibe, granulado de trigo de cor escura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g. Isento de sujidades, parasitas, larvas, mofo e material estranho.	PCT	400
0108	UVA PASSA – uva passa desidratada, branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	400
0109	UVA PASSA – uva passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote contendo 200 gramas.	Unid.	500
0110	UVA VERDE SEM SEMENTE: uva verde sem semente de 1ª qualidade, com casca fina coloração esverdeado. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, passadas ou murchas. O produto deverá estar fresco e no ponto de consumo.	KG	1400
0111	VAGEM – vagem, in natura, tamanho e coloração, uniformes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas e macias.	KG	400
0112	VINAGRE PARA SALADA - vinagre, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 mL.	Unid.	200

3 - MOTIVAÇÃO/ JUSTIFICATIVA

3.1 - A presente contratação é motivada pela necessidade de assegurar a continuidade e regularidade do fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar da rede municipal de ensino de Santa Bárbara do Monte Verde/MG, bem como de itens específicos voltados à realização de festividades e eventos pedagógicos previstos no calendário escolar.

A alimentação escolar constitui direito dos alunos da educação básica e dever do Poder Público, sendo instrumento fundamental para a promoção da segurança alimentar e nutricional, prevenção da evasão escolar, melhoria do desempenho acadêmico e desenvolvimento integral dos estudantes. A ausência ou descontinuidade no fornecimento compromete diretamente o funcionamento das unidades escolares e a qualidade do ensino ofertado.

Além do atendimento à merenda escolar cotidiana, as unidades de ensino promovem, ao longo do ano letivo, atividades pedagógicas e culturais, como celebrações de Páscoa, festas juninas, comemorações cívicas e demais eventos educativos, que integram o planejamento escolar e contribuem para o fortalecimento do vínculo entre escola, família e comunidade. Para a adequada execução dessas

ações, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios específicos, compatíveis com a natureza de cada evento.

A adoção do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza contínua e variável da demanda, que ocorre de forma parcelada ao longo do exercício, conforme o número de alunos matriculados, o cardápio elaborado pelo setor competente e o cronograma das atividades escolares. Tal sistema proporciona maior eficiência administrativa, flexibilidade nas aquisições, melhor planejamento logístico e otimização dos recursos públicos, evitando contratações fragmentadas e reduzindo riscos de desabastecimento.

A contratação também se fundamenta nos princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento, garantindo que a Administração Pública disponha de instrumento formal que assegure fornecimento regular, com qualidade, preços compatíveis com o mercado e atendimento às normas sanitárias e nutricionais vigentes.

Dessa forma, a motivação e justificativa da contratação residem na necessidade de garantir alimentação adequada e contínua aos alunos da rede municipal, bem como viabilizar a realização das atividades pedagógicas e culturais previstas no calendário escolar, assegurando o pleno funcionamento das unidades de ensino e o atendimento ao interesse público.

3. ÁREA REQUISITANTE

3.1 - Identificação da Área requisitante:

Secretaria Municipal de Educação

3.2 - Nome do responsável:

Francisco Luiz Duque

4. ANÁLISE DAS SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

4.1. Para atendimento à demanda da Secretaria Municipal de Educação do Município de Santa Bárbara do Monte Verde/MG quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e à realização de festividades escolares, foi realizado levantamento das soluções disponíveis no mercado, considerando as práticas adotadas por outros entes públicos, as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e as possibilidades de contratação previstas na legislação vigente. O levantamento identificou três principais modelos de solução adotados pela Administração Pública para suprimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

4.1.1. Aquisição direta de gêneros alimentícios por meio de licitação (Pregão/Registro de Preços):

Nesta solução, a Administração Pública realiza procedimento licitatório para contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios, normalmente na modalidade Pregão Eletrônico ou Presencial, com Sistema de Registro de Preços, permitindo a aquisição parcelada conforme a demanda das unidades escolares.

Trata-se do modelo mais utilizado pelos municípios brasileiros para aquisição de alimentos destinados à merenda escolar, pois possibilita ampla competitividade entre fornecedores e maior economicidade na contratação. Além disso, o sistema de registro de preços permite que os produtos sejam solicitados conforme a necessidade, evitando desperdícios e reduzindo problemas de armazenamento, especialmente no caso de itens perecíveis como frutas, verduras e hortifrutigranjeiros.

Entre as vantagens desta solução destacam-se:

- ampla participação de fornecedores e maior competitividade;
- possibilidade de contratação de múltiplos fornecedores;
- flexibilidade na aquisição dos itens conforme a demanda;
- maior controle de estoque e redução de perdas;
- possibilidade de priorização de fornecedores locais, favorecendo a economia regional.

Como ponto de atenção, exige planejamento adequado, gestão eficiente da ata de registro de preços e fiscalização constante quanto à qualidade dos produtos entregues.

4.1.2. Contratação de empresa especializada para fornecimento integrado de alimentos e logística

Outra solução disponível no mercado consiste na contratação de empresa especializada responsável por todo o processo de aquisição, armazenagem, logística e distribuição dos alimentos às unidades escolares.

Nesse modelo, a empresa contratada centraliza a gestão do fornecimento, realizando entregas periódicas e garantindo o abastecimento contínuo das escolas.

Entre as vantagens desta solução podem ser citadas:

- simplificação da gestão logística pela Administração Pública;
- padronização dos processos de entrega e armazenagem;
- possibilidade de rastreabilidade dos alimentos e controle de qualidade.

Entretanto, esta alternativa tende a apresentar custos mais elevados e maior dependência de um único fornecedor, o que pode gerar riscos em caso de falhas logísticas ou interrupção do fornecimento. Além disso, pode reduzir a participação de pequenos fornecedores locais e da agricultura familiar.

4.1.3. Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas (terceirização da alimentação escolar)

A terceira solução identificada consiste na contratação de empresa especializada responsável por todo o processo de alimentação escolar, incluindo aquisição dos gêneros alimentícios, preparo das refeições, distribuição aos alunos e gestão da cozinha escolar.

Neste modelo, a empresa assume integralmente a execução do serviço de alimentação, incluindo recursos humanos, equipamentos e insumos.

Embora essa alternativa possa reduzir a carga operacional da Administração Pública, ela apresenta algumas limitações relevantes:

- custos significativamente superiores;
- menor controle direto sobre a escolha e aquisição dos alimentos;
- redução da participação de produtores locais;
- necessidade de estrutura contratual mais complexa para fiscalização do serviço.

Além disso, em municípios de pequeno porte, esse modelo nem sempre se mostra economicamente vantajoso ou operacionalmente necessário.

4.1.4. Aquisição de produtos da agricultura familiar

Outra solução complementar prevista na legislação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural, por meio de chamada pública, conforme diretrizes do PNAE.

A legislação estabelece que no mínimo 30% dos recursos repassados para alimentação escolar devem ser destinados à aquisição de produtos da agricultura familiar, incentivando o desenvolvimento local e a oferta de alimentos frescos e saudáveis aos estudantes.

Essa modalidade é geralmente utilizada de forma complementar às licitações, principalmente para aquisição de produtos hortifrutigranjeiros.

4.1.5. Análise comparativa das soluções

Após análise das alternativas existentes no mercado, verifica-se que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação com sistema de registro de preços apresenta-se como a solução mais adequada para atendimento das necessidades da Administração, considerando:

- maior competitividade e transparência no processo de contratação;
- flexibilidade no fornecimento parcelado dos produtos;
- possibilidade de aquisição de itens variados (perecíveis e não perecíveis);
- compatibilidade com a dinâmica do calendário escolar e das festividades pedagógicas;
- maior controle de qualidade e fiscalização contratual.

Adicionalmente, recomenda-se que a contratação seja estruturada por lotes ou itens, possibilitando a participação de diferentes fornecedores e ampliando a competitividade do certame.

Dessa forma, conclui-se que a solução mais eficiente e economicamente vantajosa para atendimento da demanda da Secretaria Municipal de Educação consiste na realização de procedimento licitatório para registro de preços destinado ao fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, complementado, quando aplicável, pela aquisição de produtos da agricultura familiar conforme diretrizes do PNAE.

5. RESULTADOS PRETENDIDOS

5.1 - Com a futura e eventual contratação de empresa (s) especializada (s) no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e às festividades pedagógicas da rede municipal de ensino de Santa Bárbara do Monte Verde/MG, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

5.1.1. Garantia de fornecimento contínuo e regular da merenda escolar, assegurando alimentação adequada aos alunos durante todo o ano letivo, sem interrupções ou desabastecimentos.

5.1.2. Promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes, mediante oferta de alimentos de qualidade, observando padrões sanitários e nutricionais estabelecidos pela legislação vigente e orientações técnicas do setor responsável.

5.1.3. Melhoria do desempenho escolar e redução da evasão, considerando que a alimentação adequada contribui diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos.

5.1.4. Atendimento integral às demandas das unidades escolares, inclusive no que se refere à realização de eventos pedagógicos e culturais, como Páscoa, festas juninas, comemorações cívicas e demais atividades previstas no calendário escolar.

5.1.5. Maior eficiência na gestão dos recursos públicos, por meio de processo licitatório competitivo e, se adotado o Sistema de Registro de Preços, com aquisições parceladas conforme a necessidade, evitando desperdícios, estoques excessivos e contratações emergenciais.

5.1.6. Padronização e controle de qualidade dos produtos fornecidos, garantindo que os gêneros alimentícios atendam às especificações técnicas definidas no Termo de Referência.

5.1.7. Transparência e segurança jurídica na contratação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

6. DO PARCELAMENTO DO FORNECIMENTO

6.1.O fornecimento dos gêneros alimentícios será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e das unidades escolares, considerando a natureza contínua da merenda escolar e a realização periódica de eventos pedagógicos ao longo do ano letivo.

6.2.A entrega dos produtos ocorrerá mediante requisições emitidas pelo setor competente, de acordo com o cronograma de consumo, o cardápio elaborado e a capacidade de armazenamento das unidades, não sendo possível o fornecimento integral em parcela única, sob pena de comprometer a qualidade dos produtos, especialmente os perecíveis, como frutas, verduras e hortifrutigranjeiros.

6.3.O faturamento será efetuado conforme as entregas realizadas e devidamente atestadas pela Administração, observando-se as quantidades efetivamente fornecidas.

6.4.O parcelamento do fornecimento mostra-se técnica e economicamente adequado, pois assegura o abastecimento contínuo das unidades escolares, evita desperdícios, preserva a qualidade dos alimentos e possibilita melhor gestão logística e financeira por parte da Administração Pública.

7. DAS PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE

Não foram identificadas providências significativas a serem adotadas além da realização dos trâmites de licitação, contratação e fiscalização dos contratos.

8. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS/ INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas que interfiram na viabilidade da contratação que se almeja através do presente Estudo Técnico Preliminar.

9. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais provenientes desta pretendida contratação.

10. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

10.1 - Após a análise da necessidade administrativa, das soluções disponíveis no mercado e da forma adequada de execução do objeto, conclui-se que a contratação de empresa (s) especializada (s) no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar e às festividades pedagógicas da rede municipal de ensino de Santa Bárbara do Monte Verde/MG mostra-se medida indispensável ao atendimento do interesse público.

A natureza contínua da demanda, o volume estimado de consumo ao longo do ano letivo e a necessidade de entregas parceladas evidenciam a adequação da realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão, preferencialmente sob o Sistema de Registro de Preços, por se tratar de bens comuns, com ampla oferta no mercado e possibilidade de competição entre fornecedores.

A solução proposta atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e transparência, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração e garantindo o fornecimento regular e de qualidade dos gêneros alimentícios necessários ao pleno funcionamento das unidades escolares.

Dessa forma, manifesta-se favoravelmente ao prosseguimento do processo licitatório, nos termos e condições estabelecidos no presente Estudo Técnico Preliminar e no respectivo Termo de Referência, por se tratar da alternativa mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e jurídico.

Francisco Luiz Duque

Secretário Municipal de Educação