



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024

REGIDO PELA LEI Nº 14.133/2021, LEI COMPLEMENTAR nº 123/06 E DECRETO MUNICIPAL Nº 032/2024, e SUBSIDIARIAMENTE O DECRETO FEDERAL Nº 10.024/2019.

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros

INTERESSADO: UNIDADE GESTORA DA LICITAÇÃO

DATA DE ABERTURA DE PROPOSTAS: 01 DE MARÇO DE 2024

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: ATÉ AS 08:30 HORAS DE 01/03/2024

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 09:00 HORAS

REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília.

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

PREGOEIRO (A) OFICIAL: TACONY RAMOS COSTA

TIPO: MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA: ABERTO

ESCLARECIMENTOS: Diretamente pela plataforma de licitações –
www.licitardigital.com.br > edital PE 001/2024, ou por meio eletrônico:
licitacao@aracuai.mg.gov.br.



EDITAL DE LICITAÇÃO – NORMAS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 001/2024

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2024

TIPO: MENOR PREÇO

1 – PREÂMBULO

1.1. A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇUAÍ-MG**, por intermédio do(a) PREGOEIRO (A), realizará a Licitação na **Modalidade Pregão, na Forma Eletrônica**, em sessão pública a ser realizada na **Plataforma de Licitações Licitar Digital (www.licitardigital.com.br)** a qual, conforme especificado no **ANEXO I** deste edital.

1.2 - Os trabalhos serão conduzidos pela Sra. Lorena Luiz Moura, Pregoeiro(a) oficial e pela Equipe de Apoio, designada pela Portaria nº **130/2024**, anexado aos autos do procedimento e regido pelas **Leis nº 14.133/21, Lei Complementar nº 123/06, Decreto Municipal nº 030/2024** e, subsidiariamente pelo **Decreto Federal nº 10.024/2019**, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

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

1.4 - Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretendentes licitantes no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br, bem como, no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Araçuaí.

1.5 - A Administração não se responsabilizará caso o pretendente licitante não acesse o endereço eletrônico www.licitardigital.com.br ou não visualize a alteração no sítio eletrônico oficial supracitado consequentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

2- OBJETO



2.1. Constitui objeto da presente licitação: Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros alimentícios em atendimento as demandas das diversas secretarias do Município de Araçuaí/MG, conforme especificações constantes nos anexos a este edital.

3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

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

3.2 – Não poderão participar do presente certame a empresa:

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

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

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

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

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

3.2.6 - Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º, §1º, art 14º da Lei n.º 14.133/2021;

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

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

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

3.2.9 - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem



recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.2.10 - Consórcio de empresas¹, qualquer que seja sua forma de constituição.

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

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

4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

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

4.1.1 - Caso seja acolhida a impugnação contra o Ato Convocatório, será designada nova data para a realização do Certame.

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

¹ A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica pelo fato e que a futura contratação é considerado objeto perfeitamente pertinente e compatível para empresas atuantes do ramo licitado, sendo que é bastante comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação fiscal, trabalhista e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

A ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio. Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei nº 14.133/21, que em seu artigo 15 que atribui à Administração a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é o que melhor atende o interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

Ressalte-se que a nossa decisão com relação à vedação à participação de consórcios, para o caso concreto, visa exatamente afastar a restrição à competição.



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

5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E DA EFETIVA PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

() Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 e art 9º § 1º da Lei Federal nº 14.133/21.

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



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

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

() Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

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

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

() Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal/88.

() Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, não contrariando o disposto no art. 4º § 2º da Lei 14.133/2021, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

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

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

6 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



6.1 - Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.2 - O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

7 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

7.1.1 - Valor unitário e total dos itens;

7.1.2 - Marca dos produtos ofertados.

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

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

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

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

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



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

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

7.8 - Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema juntamente com a proposta, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em desclassificação.

8 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, juntamente com a PROPOSTA, A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, ANTES DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, a seguir informada:

8.1 - DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.1 - Registro comercial no caso de firma individual;

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

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

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

8.2 - DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

I - a inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - a regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

III - a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

IV - a regularidade perante a Justiça do Trabalho;



V - o cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.](#) (Que deverá ser comprovado conforme cláusula 5.7 deste Edital.

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

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

Nota 03 – A ausência de anexação de certidão fiscal, social e trabalhista que possam ser conferidas em meio eletrônico não será motivo único para inabilitação do fornecedor, podendo o(a) Pregoeiro(a) realizar a pesquisa eletrônica para fins de análise da regularidade fiscal da empresa.

Nota 04 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.3 - DA REGULARIDADE ECONÔMICA FINANCEIRA

I - Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.4 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

I - Alvará vigente de licença sanitária, expedido pela unidade competente, da esfera Estadual ou Municipal, da sede da empresa licitante, compatível com o objeto licitado.

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

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



9.2 – O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

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

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

9.11 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,05 (cinco centavos).

9.12 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”.

9.13 – O modo de disputa aberto seguirá a seguinte ordem de etapas:

9.13.1 - A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos;

9.13.1.1 - Ocorrerá prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata a cláusula 9.13.1, de 2 (dois) minutos e será de forma sucessiva sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.



9.13.1.2 - Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida na cláusula 9.13.1.1, a etapa será encerrada automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances.

9.13.2 - Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) Pregoeiro(a), Agente de Contratação ou a Comissão de Contratação, quando o substituir, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no edital de licitação, para a definição das demais colocações.

9.13.3 - Após o reinício previsto na Cláusula 9.13.2, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

9.13.4 - Encerrada a etapa de que trata a Cláusula 9.13.3, o sistema ordenará e divulgará os lances.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



9.23 - Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto Federal 8.538/2015.

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

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

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

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

9.28 - A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances).

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

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



- 9.29.2** - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
- 9.29.3** - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
- 9.29.4** - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 9.29.5** - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 9.29.6** - empresas brasileiras;
- 9.29.7** - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 9.29.8** - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 9.30** - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 9.31** - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 9.32** - Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote o(a) Pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, podendo ser prorrogado por igual período desde que aprovado, envie, através do sistema, a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 9.33** - Após a negociação do preço, o(a) Pregoeiro(a) iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



10 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1 - Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no Decreto Municipal n.º 030/2024.

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

10.3 - A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada na forma da Lei Federal 14.133/2021.

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

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

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

10.7 - Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como: marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, no prazo indicado pelo(a) Pregoeiro(a), sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

10.7.1. A PROPONENTE provisoriamente classificada em primeiro lugar poderá ser convocada para, em até 2 (duas) horas contados da convocação, apresentar o catálogo técnico dos produtos ofertados.

10.7.2. Desde que devidamente justificada, a PROPONENTE poderá solicitar a prorrogação do prazo acima por no máximo 2 (duas) horas, ficando a critério do MUNICÍPIO a concessão excepcional da prorrogação.



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

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

10.9 - Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no “**chat**” a nova data e horário para a sua continuidade.

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

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

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

11 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

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

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

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

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



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

11.6 - Serão também desclassificadas as propostas que:

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

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

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

11.8. - A critério do(a) Pregoeiro(a) os fornecedores classificados em primeiro lugar poderão ser convocados a apresentar amostras dos gêneros alimentícios ofertados para avaliação da qualidade e conformidade com as especificações técnicas requeridas.

11.8.1. - No caso de convocação de apresentação de amostras, o processo será suspenso até a análise final das amostras.

11.8.2 - Após a análise de amostras, a sessão será retomada após aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

11.8.3. - Após reiniciada a sessão, será apresentada o resultado das amostras, devendo proceder a convocação na ordem de classificação de algum item que tenha sua amostra rejeitada, para apresentação de nova amostra nas mesmas condições da primeira convocação, e assim sucessivamente.

11.8.4 – Após a fase de aceitação das amostras, serão analisados documentos de habilitação daquelas Propostas finais, e constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo que o processo será homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

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



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

12 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)

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

12.1.1. A proposta somente não será atualizada automaticamente quando houver mais de um item dentro do lote, cabendo ao fornecedor a atualização dos valores de sua proposta no prazo de 02 (duas) horas, podendo ser prorrogado por igual período desde que aprovado pela administração.

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

13 - DO RECURSO

13.1. O(a) Pregoeiro(a) declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal, social e Trabalhista de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de (10) dez minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual (is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

13.2 - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito.

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

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

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

13.4 - A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as



demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

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

14 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor e homologado, por ato da autoridade superior, após a regular decisão de eventuais recursos apresentados.

15 – DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

15.3 - Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato/ARP ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato/ARP nas condições propostas pelo licitante vencedor, conforme artigo 90 da lei Federal 14.133/2021.

15.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do 15.3 deste artigo, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá:

15.4.1 - convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;



15.4.2 - adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.5 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante.

15.6 A regra do 15.5 não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do 15.4.1.

16 – DO PRAZO PARA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. - O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

16.1.1. - Ao prorrogar o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, a Gerenciadora da Ata deverá dar publicidade à intenção de renovação da vigência da Ata de RP em até 30 dias antes de terminar a vigência da ARP. A informação ficará publicada pelo período de 5 dias úteis, podendo no 6º dia útil assinar o aditivo de prorrogação se não houver manifestação em contrário.

16.2. - No prazo de validade da ata de registro de preços poderá ser contratado os fornecedores registrados na ata de Registro de Preços que será formalizada por meio de instrumento contratual ([Anexo III](#)), emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

17 - DAS OBRIGAÇÕES DOS FORNECEDORES REGISTRADOS

17.1 - Além das obrigações legais, regulamentares e das demais constantes deste instrumento e seus anexos, constituem obrigações do Fornecedor Registrado, além da constante do Art. 89 e 92 da Lei n.º 14.133/21, as especificadas na minuta do contrato/ata de registro de preços.

17.2 - E-MAIL INSTITUCIONAL: É dever empresa vencedora/contratada manter durante o período de vigência do contrato/serviço, e-mail institucional, oficial, atualizado, vigente e operacional, para executar os contatos oficiais com o **CONTRATANTE**, para



realização de contratos, adendos, renovações, notificações, ofícios e todos demais atos administrativos.

18 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1 - Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da empresa cuja proposta foi declarada vencedora será convocado via sistema eletrônico e e-mail para firmar/assinar a ARP ou instrumento equivalente, conforme minuta [ANEXO \(II\)](#), no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da convocação, podendo ser prorrogado uma vez por igual período desde que o motivo seja aceito pela administração, emitida pelo Setor Responsável, sob pena de decair do direito à contratação.

18.1.1 - Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do contrato ou recuse-se a assiná-lo, poderão ser convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação para celebrar o contrato.

18.2 – a Ata de Registro de Preços celebrado poderá ser rescindido a qualquer momento, nos termos dos Art. 137 a 139 da Lei 14.133/21.

19 – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

19.1 - O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.

19.2 - Constituem obrigações do CONTRATANTE, além da constante do Art. 115 da Lei nº 14.133/21, as especificadas na minuta do contrato/ata de RP.

20 – DA FISCALIZAÇÃO

20.1 – As condições de fiscalização estão contidas na Minuta da Ata de Registro de Preços. [ANEXO \(II\)](#)

21. DO PAGAMENTO

21.1 - As condições de pagamento estão contidas na Minuta da Ata de Registro de Preços. [ANEXO \(II\)](#)

22 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 - Das infrações e sanções aplicáveis aos licitantes quando:

22.1.1 - Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, será aplicada as seguintes sanções:



a) multa no percentual de 0,5% do valor estimado para licitação em todos os itens propostos pelo licitante.

b) impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 2(dois) anos.

22.1.2 - Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, será aplicada as seguintes sanções:

a) multa no percentual de 5% do valor estimado para licitação em todos os itens propostos pelo licitante.

b) impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 2(dois) anos

22.1.3 - Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, será aplicada as seguintes sanções:

a) multa no percentual de 5% do valor estimado para licitação em todos os itens propostos pelo licitante.

b) impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 3(três) anos

22.1.4 - Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato, será aplicada as seguintes sanções:

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

22.1.5 - Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

22.1.6 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

22.1.7 - Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.



22.1.8 - Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

a) multa no percentual de 30% do valor estimado para licitação nos itens propostos pelo licitante.

a) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

23 – DO REAJUSTAMENTO

23.1 - As condições de reajustamento estão contidas na Minuta da Ata de Registro de Preços. [ANEXO \(II\)](#)

24 – DO ACRÉSCIMO/SUPRESSÃO

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

25 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

25.1 – As condições de registro estão contidas na Minuta da Ata de Registro de Preços.

[ANEXO \(II\)](#)

26 - DISPOSIÇÕES GERAIS

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

26.2 – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para o fornecimento, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

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

26.4 - A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar em sua totalidade, sendo que as contratações se darão de acordo com a demanda do município.

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

26.6 - A presente Licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, por motivo de conveniência e oportunidade, decorrente de fato superveniente



devidamente comprovado; ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade insanável de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

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

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

26.9 - Informações sobre o andamento da licitação poderão ser obtidas junto o(a) Pregoeiro(a), nos dias úteis, das 07:30h às 12h e das 14h às 17:30h ou pelo telefone (33)3731-8530 e e-mail: licitacao@aracuai.mg.gov.br. Ainda, poderão ser acompanhadas as fases através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br>.

26.10 - Interessados poderão adquirir cópia do Edital somente via download do arquivo através do Portal Eletrônico <http://www.licitardigital.com.br> ou www.aracuai.mg.gov.br.

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

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

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

26.13.1. Considera-se dia do começo do prazo:

- a)** o primeiro dia útil seguinte ao da disponibilização da informação na internet;
- b)** a data de juntada aos autos do aviso de recebimento, quando a notificação for pelos correios.

26.14 - Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda,



em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que se fizerem necessários, a fim de completar a instrução do processo, conforme faculta o Art. 59, § 2º c/c art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

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

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

26.17 – O Instrumento Convocatório é parte integrante do Contrato / Ata de Registro de Preço.

26.18 – Integram o Presente Edital:

- a) [Anexo I](#) – Termo de Referência;
- b) [Anexo II](#) - Minuta da ARP;
- c) [Anexo III](#) – Minuta do Contrato

Araçuaí – MG, 09 de fevereiro de 2024.

DE ACORDO:

Tacony Ramos Costa
PREGOEIRO



ANEXO I

Termo de Referência para o Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros alimentícios em atendimento as demandas das diversas secretarias do Município de Araçuaí/MG

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 001/2024

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2024

TIPO: MENOR PREÇO

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros alimentícios em atendimento as demandas das diversas secretarias do Município de Araçuaí/MG.

DETALHAMENTO DE MATERIAIS/SERVIÇOS PARA ATENDER A DEMANDA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
ITEM	NOME	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO	UNID	QTD
1	FRUTA	FRUTA, TIPO:ABACATE MANTEIGA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	ABACATE, 1º QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, SEM MANCHAS ESCURAS, APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	250
2	FRUTA	FRUTA, TIPO:ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	ABACAXI, COM GRAU DE MATUREZAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES	KG	500
3	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO: CABOTIA / JAPONESA	ABÓBORA, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. APRESENTANDO GRAU DE MATUREZAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	1200



4	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:ABOBRINHA DE PESCOÇO / MENINA	ABOBRINHA, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. APRESENTANDO GRAU DE MADURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	1000
5	AÇÚCAR	AÇÚCAR, TIPO:CRISTAL	AÇÚCAR CRISTAL ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 5 KG, PENEIRADO, OBTIDO DA CANA-DE-AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% P/P, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 52/53 (DECRETO 12.486 DE20/10/78). EM SUA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR OS DADOS DO FABRICANTE, BEM COMO A DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO E CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	4000
6	ADOÇANTE	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO, INGREDIENTES:ESTÉVIA, TIPO:DIETÉTICO	ADOÇANTE ESTÉVIA, 100 %. EMBALAGEM COM 60 ML. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTE DE ESTEVIOL, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO.	UND	20
7	ÁGUA MINERAL NATURAL	ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO:SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM:PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM:RETORNÁVEL	ÁGUA MINERAL, SEM GÁS, DE FONTE NATURAL, ACONDICIONADA EM GARRAFÕES DE 20 (VINTE) LITROS, COM CESSÃO GRATUITA DE GALÕES, COM RÓTULO DE CLASSIFICAÇÃO DE ÁGUA APROVADO PELO DEPARTAMENTO DE PRODUÇÃO MINERAL DNPm, DEVENDO CONSTAR EM SUAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS, DE FORMA LEGÍVEL, A DATA DE ENVASAMENTO E DE VALIDADE DO PRODUTO, QUE DEVERÁ SER DE, NO MÍNIMO, 90 (NOVENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	150
8	CONDIMENTO IN NATURA	CONDIMENTO IN NATURA, ESPÉCIE:ALHO, TIPO:NACIONAL	ALHO, 1ª QUALIDADE, GRUPO COMUM, ROXO, TIPO ESPECIAL, CABEÇA TAMANHO GRANDE COM CASCA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS	KG	500
9	ACHOCOLATADO	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO:PÓ, SABOR:TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:ENRIQUECIDO COM VITAMINAS	ALIMENTO ACHOCOLATADO DIET. INGREDIENTES: MALTODEXTRINA, CACAU LÉTICINADO, LEITE DESNATADO EM PÓ, SORO DE LEITE, EDULCORANTE ARTIFICIAL, CICLAMATO DE SÓDIO, ASPARTAME, ACESULFAME-K E SACARINA SÓDICA, AROMATIZANTE E ANTIUMECTANTE, DIÓXIDO DE SILÍCIO. CONTEM FENILALANINA. COM SAC. DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EM EMBALAGENS DE 210G	UNID	60



10	ACHOCOLATADO	ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO:PÓ, SABOR:TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:ENRIQUECIDO COM VITAMINAS	ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ SABOR CHOCOLATE, INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ LECITINADO, MALTODEXTRINA, AROMA IDÊNTICO AO NATARAL DE BAUNILHA, SAL VITAMINAS, COM SAC, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PACOTES DE 550 GRAMAS	PATC	450
11	AMENDOIM IN NATURA	AMENDOIM IN NATURA, TIPO:1, APRESENTAÇÃO:SEM CASCA, TAMANHO:MÉDIO	AMENDOIM DESCASCADO, CRU, TIPO 1 DE PRIMEIRA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, ATÓXICA, VIRGEM DE 500G. NÃO TOLERADO A PRESENÇA DE FUNGOS, SUJIDADES, LARVAR, FÉCULAS ESTRANHAS, RESÍDUO TERROSO. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR, NUMERO DE LOTE DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E CONTATO PARA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICANTE E VALIDADE, PESO LIQUIDO E CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	800
12	AMIDO	AMIDO: BASE DE MILHO GRUPO: FÉCULA	AMIDO DE MILHO TIPO 1, SOB A FORMA DE PÓ FINA, COR BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS PRIMA SÃO E LIMPAS, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 500GRS	PTC	350
13	FRIOS	FRIOS, VARIEDADE:APRESUNTADO, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDO, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	APRESUNTADO INTEIRO, INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, AMIDO (MÁXIMO 2%), PROTEÍNA DE SOJA, GLUCOSE, MILHO, SAL, PROTEÍNA VEGETAL, CONDIMENTO NATURAL, AROMA NATURAL. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS FÍSICOS E BIOLÓGICOS NO ATO DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 01KG, VIRGENS, QUE APRESENTEM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO E TELEFONE DE CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
14	ARROZ BENEFICIADO	ARROZ BENEFICIADO, TIPO:PARBOILIZADO, SUBGRUPO:POLIDO, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1	ARROZ TIPO I, SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE LONGO, FINO. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS. EM EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE DE 05 KG	PTC	2500
15	AVEIA BENEFICIADA	AVEIA BENEFICIADA, CLASSE: BRANCA, APESNTAÇÃO EM FLOCOS FINOS, CONTEM GLUTEN	AVEIA EM FLOCOS FINOS EM EMBALAGENS TIPO CAIXA DE 200 GRAMAS, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, N DOLOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	PTC	320



16	BALA	BALA, TIPO:GOMA, SABOR:VARIADO	BALAS SORTIDAS, MASTIGÁVEIS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM PLÁSTICA, NÃO TÓXICA, RESISTENTE DE 600 G SABORES MANGA, MORANGO, TANGERINA E UVA, COLORIDAS ARTIFICIALMENTE. INGREDIENTES: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, EMULSIFICANTES MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E CORANTES ARTIFICIAIS NAS CORES: VERMELHO 40, AMARELO TARTRAZINA, AMARELO CREPÚSCULO E AZUL BRILHANTE. SEM GLÚTEN. NA EMBALAGEM AINDA DEVEM CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, NUMERO DO LOTE DE FABRICAÇÃO E CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	200
17	FRUTA	FRUTA, TIPO:BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	BANANA PRATA DE 1ª QUALIDADE, EM PENCAS, COM 60 A 70% DE MATURAÇÃO. COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. DE COLHEITA RECENTE.	KG	2800
18	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:BATATA DOCE, APRESENTAÇÃO:ORGÂNICO	BATATA DOCE, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	300
19	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:BATATA INGLESA	BATATA INGLESA, 1ª QUALIDADE, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO E MURCHA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	3500
20	BATATA PROCESSADA	BATATA PROCESSADA	BATATA PROCESSADA, 1ª QUALIDADE, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO E MURCHA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	PTC	80
21	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:BETERRABA	BETERRABA, 1ª QUALIDADE, SEM INDÍCIO DE GERMINAÇÃO E MURCHA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	800
22	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:QUADRADO, CLASSIFICAÇÃO:SALGADO, TIPO:CREAM CRACKER	BISCOITO CREAM CRACKER, EM CAIXAS DE 1,5 KG. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. PADRÃO DE QUALIDADE AYMORÉ OU SUPERIOR	CAIXA	1500



23	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:RETANGULAR, SABOR:MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO	BISCOITO CREAM CRACKER, SEM LACTOSE. EM EMBALAGENS DE 400 G. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. PADRÃO DE QUALIDADE LIANE OU SUPERIOR.	CAIXA	250
24	BISCOITO	BISCOITO, SABOR:COCO, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO HUMANA	BISCOITO MAISENA, VITAMINADO, . EM EMBALAGENS DE 1,5 KG. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. PADRÃO DE QUALIDADE LIANE OU SUPERIOR	CAIXA	1500
25	BISCOITO	BISCOITO, SABOR:COCO, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO HUMANA	BISCOITO MAISENA, VITAMINADO, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. EM EMBALAGENS DE 400 G. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. PADRÃO DE QUALIDADE LIANE OU SUPERIOR	PTC	250
26	BISCOITO	BISCOITO, APRESENTAÇÃO:REDONDO, SABOR:COCO, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO, ALIMENTAÇÃO HUMANA, AÇUCAR FARAINHA DETRIGO E GLUTEM	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 800 GRS, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, MATERIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE	PTC	900



27	BOMBOM	BOMBOM, COBERTURA:CHOCOLATE PRETO, RECHEIO:COM RECHEIO, SABOR:CASTANHA DE CAJÚ	BOMBOM RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS INDIVIDUAIS PLÁSTICAS E ALUMINIZADAS, REEMBALADAS EM PACOTE DE MATERIAL PLÁSTICO, VIRGEM E RESISTENTE DE 01KG. INGREDIENTES: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, MASSA DE CACAU, CACAU EM PÓ, MANTEIGA DE CACAU, FARINHA DE SOJA INTEGRAL, SORO DE LEITE EM PÓ, AMENDOIM, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO DE SOJA, LEITE EM PÓ DESNATADO, CASTANHA DE CAJU, FARINHA DE ARROZ, GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA, EXTRATO DE MALTE, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINELEATO, FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE SÓDIO E AROMATIZANTE. CONTÉM GLÚTEM. COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVEM CONSTAR INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, NUMERO DO LOTE DE FABRICAÇÃO E CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	PTC	200
28	CAFÉ	CAFÉ, APRESENTAÇÃO:TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE:MÉDIA, TIPO:TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO:ALMOFADA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:GRÃOS CAFÉ ARÁBICA	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TRADICIONAL, EM EMBALAGEM DE 500 G (COM VALIDADE DE 1 ANO) CERTIFICADO DE PUREZA E QUALIDADE , CONTENDO SELO DE EXCELÊNCIA E PUREZA DA ABIC, DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES DO PRODUTO, DE ACORDO COM A NTA 44 DECRETO Nº 12.486/98, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. LAUDO DE ANÁLISE DO PRODUTO OFERTADO EMITIDO POR LABORATÓRIO HABILITADO PELA REBLAS/ANVISA COMPROVANDO A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALADO NO PRAZO MÁXIMO DE 90 DIAS. REFRÊNCIA : GEMA DE MINAS/ARANÃS/ 3 CORACÕES RITUAIS.	PTC	15000
29	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:CANELA, APRESENTAÇÃO:PÓ	CANELA EM PÓ, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS DE 30 G	PTC	250
30	CANJICA	CANJICA, GRUPO:ESPECIAL, Nº 3, SUBGRUPO:DESPELICULADA, CLASSE:AMARELA, QUALIDADE:TIPO 3, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:NÃO TRANSGÊNICO	CANJQUINHA EM EMBALAGEM DE 500 G, CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	PTC	1200



31	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:ACÉM, APRESENTAÇÃO:CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	CARNE BOVINA CORTADA EM CUBOS, TIPO ACÉM , CONGELADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO – VIVO, ODOUR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONERVOSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOUR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 0,5 KG OU 1 KG , CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1500
32	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	CARNE BOVINA CORTADA EM CUBOS , TIPO MÚSCULO , CONGELADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO – VIVO, ODOUR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONERVOSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOUR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	KG	1500



33	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:MÚSCULO TRASEIRO, APRESENTAÇÃO:MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	CARNE BOVINA MOÍDA TIPO MÚSCULO , CONGELADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO – VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSA. ISENTO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, EXCESSO DE GORDURA, CARTILAGEM E APONERVOSE, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 0,5 KG OU 1 KG , CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	3700
34	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:ALCATRA, APRESENTAÇÃO:FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	CARNE DE SOL. COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS. CORTADA EM FORMA DE BIFES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DE ACORDO COM O PESO SOLICITADO.	KG	200
35	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:ALCATRA, APRESENTAÇÃO:FATIADA EM BIFE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	CARNE FRESCA DE 1ª P/ BIFE (ALCATRA)COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS. CORTADA EM FORMA DE BIFES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA E DE ACORDO COM O PESO SOLICITADO.	KG	600
36	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:CEBOLA AMARELA	CEBOLA, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	1900



37	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:CENOURA, APRESENTAÇÃO:ORGÂNICO	CENOURA, 1ª QUALIDADE, COM CONSISTÊNCIA FIRME, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	1500
38	CHOCOLATE	CHOCOLATE TIPO PRETO APRESENTAÇÃO PÓ, SABOR TRADICIONAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 50% CACAU	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVELK, APSECTO FINO E HOMOGENIO, COM 50% DE CACAI SOLÚVEL EMBALAGEM DE 200 GRAMAS, COM SAC, DATA DE VALIDADE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	PTC	1000
39	CHOCOLATE	CHOCOLATE, TIPO GRANULADO, SABOR TRADICIONAL	CHOCOLATE GRANULADO, À BASE DE AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, GLICOSE EM PÓ, MALTODEXTRINA SAL. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, VIRGEM RESISTENTE DE 01 KG.	PTC	25
40	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:CHUCHU VERDE	CHUCHU, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	2300
41	COCO RALADO	COCO RALADO DESIDRATADO, INGREDIENTES: AMENDOA DE COCO, APRESENTAÇÃO DESIDRATADA E TRITURADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DESENGORDURA E SEM GLUTEM	COCO RALADO DESIDRATADO INTEGRAL PURO E SEM AÇÚCAR POCOTE DE 100 GRAMAS	PTC	1200
42	CÔCO SECO	CÔCO SECO, APRESENTAÇÃO:RALADO	COCO RALADO DESIDRATADO INTEGRAL PURO E SEM AÇÚCAR.PACOTE 01 KG. INGREDIENTES: POLPA DE COCO PARCIALMENTE DESENGORDURADA, DESIDRATADA. CONSERVADOR INS 223. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM NO MÍNIMO 60% DE GORDURA, CHEIRO CARACTERÍSTICO, SEM SUJIDADES, SEM PARASITAS, SEM LARVAS, DE ACORDO COM A NTA 02 E 29. COM CARACTERÍSTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR), PRESERVADAS SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, NÚMERO DE LOTE DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	UND	50
43	COCO RALADO	COCO RALADO ÚMIDO, ADOÇADO, INGREDIENTES: AMENDOA DE COCO, APRESENTAÇÃO UMIDO E TRITURADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DESENGORDURA E SEM GLUTEM	COCO RALADO UMIDO ADOÇADO ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 100 GRAMAS	UND	200
44	CONDIMENTO	CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, MATERIAL PRIMA COLORAU, ASPECTO FISICO:PÓ, TIPO INDUSTRIAL, APLICAÇÃO CULINARIA EM GERAL	COLORAU CORANTE NATURAL OBITIDO DA SEMENTE MOIDA DE URUCUM. PÓ FINO HOMOGENIO DE COLORAÇÃO VERMELHA. PACOTES DE 500 GRAMAS	PTC	30



45	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:COXA E SOBRECORA, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, COM OSSO	COXA E SOBRECORA DE FRANGO, CONGELADO, DE QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 8 % DE ÁGUA, SEM CRISTAIS DE GELO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS E ÍNTEGRAS, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. APRESENTAR APÓS O DEGELO CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	900
46	CREME DE LEITE	CREME DE LEITE, TEOR GORDURA:ATÉ 20% DE GORDURA, PROCESSAMENTO:UHT, TRATAMENTO:HOMOGENEIZADO	CREME DE LEITE, UHT HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO, 100% DE ORIGEM ANIMAL, APRESENTANDO TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA DE 25%. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRAPAK DE 200 GRAMAS. NÃO TER BOLOR, SUJIDADES, CORPO DE FUNDO OU LARVAS. COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR), PRESERVADAS SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	UND	500
47	ADOÇANTE	ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO LÍMPIDO TRANSPARENTE, INGREDIENTES:SACARINA SÓDICA,CICLAMATO DE SÓDIO E EDULCORANTES, PRAZO VALIDADE:1 ANO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:BICO DOSADOR	EMBALAGENS DE 100ML	UND	10
48	FARINHA DE MANDIOCA	FARINHA DE MANDIOCA, GRUPO:SECA, SUBGRUPO:BRANCA, CLASSE:FINA, ASPECTO FÍSICO:TIPO 1, ACIDEZ:BAIXA ACIDEZ	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 01 KG, TORRADA, TIPO 01, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 34 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78).	KG	500
49	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO:DOMÉSTICO, TIPO:INTEGRAL, INGREDIENTE ADICIONAL:FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO:DOMÉSTICO, TIPO:INTEGRAL, INGREDIENTE ADICIONAL:FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM FERMENTO FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS INSENTO DE MATERIA TERROSA PARASITA E EM PERTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR UMIDA OU RANÇOSA EMBALAGENS DE 1 KG	KG	2000



50		FARINHA DE TRIGO, GRUPO:DOMÉSTICO, TIPO:TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL:COM FERMENTO, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	FARINHA DE TRIGO, GRUPO:DOMÉSTICO, TIPO:TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL:COM FERMENTO, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO FABRICADA A PARTIR DE GRÃOS SÃOS E LIMPOS INSERTO DE MATERIA TERROSA PARASITA E EM PERTO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR UMIDA OU RANÇOSA EMBALAGENS DE 1 KG	KG	100
51	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO CARIOCA, TIPO:TIPO 1	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 01, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 01 KG, NOVO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES E MISTURAS DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA -161 DE (24/07/87). O PRODUTO DEVE CONTER, NO MÍNIMO, NA PORÇÃO DE 60G; 184 KCAL VALOR ENERGÉTICO, 32G CARBOIDRATOS, 14G PROTEÍNAS, 0G GORDURAS TOTAIS, 0G GORDURAS SATURADAS, 0G GORDURAS TRANS, 16G FIBRA ALIMENTAR E < 5,0 MG DE SÓDIO. DEVE CONTER, AINDA, NA EMBALAGEM MAIS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, N° DO LOTE E CONTADO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. APRESENTANDO, TAMBÉM, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	2000
52	LEGUMINOSA	LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO PRETO, TIPO:TIPO 1	FEIJÃO PRETO TIPO I. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. EM EMBALAGENS DE 1 KG, CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, N° DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	KG	500
53	FERMENTO	FERMENTO, TIPO:QUÍMICO, APRESENTAÇÃO:PÓ	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, EMBALAGEM DE 250 GRAMAS. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, N° DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	UND	800



54	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO: CARÇAÇA, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO	FRANGO INTEIRO COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) – FRANGO INTEIRO COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR), NÃO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICO. ISENTO DE: VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREG	KG	950
55	FARINHA DE MILHO	FARINHA DE MILHO, GRÃO:AMARELO, TIPO:FUBÁ MIMOSO, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL:FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	FUBÁ DE MILHO MIMOSO FINO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), EM EMBALAGENS DE 01 KG, CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	KG	800
56	GELATINA ALIMENTÍCIA	GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO:PÓ, SABOR:VARIADO, ORIGEM:ANIMAL	GELATINA DE SABORES VARIADOS (UVA, LIMÃO, ABACAXI, TANGERINA, PÊSSEGO, FRUTAS VERMELHAS, GOIABA), PÓ PARA PREPARO DE GELATINA CONTENDO GELATINA EM PÓ E AÇÚCAR, COLORIDO ARTIFICIALMENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR E ACORDO COM A NTA - 70 DO DECRETO ESTADUAL Nº12786 DE 20/10/1978. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, OU MATERIAIS ESTRANHOS À SUA FORMULAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, VIRGEM E RESISTENTE DE 30G. CONSTANDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, NÚMERO DO LOTE DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	UND	500
57	FRUTA	FRUTA, TIPO:GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	GOIABA VERMELHA, 1ª QUALIDADE, COM TAMANHO UNIFORME, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. APRESENTANDO GRAU DE MADUREZA QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO.	KG	800



58	GORDURA VEGETAL	GORDURA VEGETAL TIPO MARGARINA	GORDURA VEGETAL TIPO MARGARINA, SUBTIPO: DURA, COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR: SEM SAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: HIDROGENADA PARA PANIFICAÇÃO EMBALADES 250 G	UND	1500
59	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:INHAME	INHAME, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	1000
60	IOGURTE NATURAL	IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SABOR:COM SABOR, COMPONENTES:COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA	IOGURTE (BEBIDA LÁCTEA) DE POLPA DE FRUTAS VARIADAS (MORANGO, PÊSSEGO, COCO, BANANA, SALADA DE FRUTAS, AVEIA E MEL, MAMÃO, FRUTAS VERMELHAS), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA DE 900 ML, VIRGEM, RESISTENTE, PRÓPRIA PARA ALIMENTO. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR O NÚMERO DO LOTE DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES E CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR BOLORES, SUJIDADES, CORPO DE FUNDO OU LARVAS. COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UND	1000
61	IOGURTE NATURAL		IOGURTE COM POLPA DE FRUTA, PARCIALMENTE DESNATADO, EM EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA DE 110 GRAMAS. SABORES DIVERSOS, COM REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UNID	950
62	FRUTA	FRUTA, TIPO: LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	LARANJA PÊRA EXTRA, COM GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	6500
63	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:PIMENTÃO VERDE	LEGUME IN NATURA, TIPO:PIMENTÃO VERDE	KG	200



64	LEITE CONDENSADO	LEITE CONDENSADO, TIPO:INTEGRAL, INGREDIENTE BÁSICO:LEITE IN NATURA, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES	LEITE CONDENSADO PASTEURIZADO, HOMOGENEIZADO – COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, SUJIDADES, LARVAS OU QUAISQUER OUTROS COMPONENTES ESTRANHOS À SUA FABRICAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TETRAPACK VIRGEM 395 G. CONSTANDO NUMERO DO LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	UND	800
65	LEITE DE SOJA	LEITE SOJA, ASPECTO FÍSICO:PÓ, COMPOSIÇÃO:ÔMEGA-3,ÔMEGA-6 E ISOFLAVONA, SABOR:NATURAL, USO:ORAL OU ENTERAL, APLICAÇÃO:PREVENÇÃO DE ATEROSCLEROSE,REDUÇÃO DO COLESTEROL,, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM SACAROSE,LACTOSE E GLUTEN	LEITE DE SOJA EM PÓ, NATURAL. ELABORADO COM GRÃOS SELECIONADOS, ENRIQUECIDO COM AS PRINCIPAIS VITAMINAS E MINERAIS; RICO EM CÁLCIO. NÃO CONTÉM LACTOSE E GLÚTEN. EM EMBALAGENS DE TIPO SACHE DE 300G (RENDIMENTO, EM MÉDIA, DE 10 PORÇÕES DE 200 ML)	PTC	200
66	LEITE FLUIDO	LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:A, TEOR GORDURA:DESNATADO, PROCESSAMENTO:UHT	LEITE DESNATADO, EM EMBALAGENS TETRA PAK DE 01LITRO, CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR	UND	500
67	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:DESNATADO, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO	LEITE EM PÓ DESNATADO. INGREDIENTES: LEITE EM PÓ DESNATADO, VITAMINAS A, C E D, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. EM PACOTES DE 400 G. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	500



68	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO	LEITE EM PÓ INTEGRAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, NÃO TÓXICA, VIRGEM CONTENDO 400 G INGREDIENTES: PROTEÍNA HIDROLISADA DE SORO DE LEITE, LACTOSE, MALTODEXTRINA, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE COCO, ÓLEO E GIRASSOL, SAIS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE CÁLCIO, ÁCIDO FOSFÓRICO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CITRATO DE SÓDIO, SULFATO DE MANGANÊS, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SELENATO DE SÓDIO, IODETO DE POTÁSSIO), ÓLEO DE PEIXE, VITAMINAS (VITAMINA C, TAURINA, VITAMINA E, NIACINA, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA B2, VITAMINA B12, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D), ÁCIDO GRAXO ARAQUIDÔNICO, L ARGININA, BITARTARATO DE COLINA, NUCLEOTÍDEOS, INOSITOL, L- HISTIDINA, L- CARNITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALOR ENERGÉTICO 511KCAL CARBOIDRATOS 58G PROTEÍNAS 12G GORDURAS TOTAIS 26G GORDURAS SATURADAS 11G .ÁCIDO LINOLÉICO 3,8G ÁCIDO A-LINOLÊNICO 400MG GORDURAS TRANS 0,4G FIBRA ALIMENTAR 0G SÓDIO 128MG CÁLCIO 290MG FERRO ,8MG POTÁSSIO 511MG CLORETO 351MG FÓSFORO 150MG MAGNÉSIO 38MG IODO 77UG COBRE 380UG ZINCO 4,3MG SELÊNIO 10UG MANGANÊS 0,04MG VITAMINA A 600UG E VITAMINA D 9,5UG VITAMINA E 6,7MG A TE VITAMINA K 52UG VITAMINA C 51MG VITAMINA B1 0,36MG VITAMINA B2 1,2MG NIACINA 7,0MG VITAMINA B6 0,38MG ÁCIDO FÓLICO 70UG ÁCIDO PANOTÊNICO 3,5MG, ACONDICIONADO EM CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES	PTC	2000
69	LEITE EM PÓ	LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO, TIPO RESTRIÇÃO:ZERO LACTOSE	LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS A E D E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. EM EMBALAGENS DE 300 G.	PTC	600
70	FRUTA	FRUTA, TIPO:LIMÃO TAITI, APRESENTAÇÃO:NATURAL	LIMÃO TAITI, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	150



71	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO:LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO:FINA, TIPO PREPARAÇÃO:DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	LINGUIÇA CALABRESA INTEIRA CONSERVADORES: NITRATOS E NITRITOS DE SÓDIO, CONDIMENTO NATURAL, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO, MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO. COM CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. VENDIDA A GRANEL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALADO EM PACOTES DE 5 KG	PTC	50
72	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO:LINGUIÇA DE PEITO DE FRANGO, TAMANHO:FINA, TIPO PREPARAÇÃO:FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	LINGUIÇA DE FRANGO, SEM PIMENTA COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. EM EMBALAGENS DE 01 KG, CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200
73	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO:LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO:GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO:DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	LINGUIÇA SUÍNA TOSCANA, SEM PIMENTA, INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, TOUCINHO, SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPECIARIAS, CONSERVADORES: NITRATOS E NITRITOS DE SÓDIO, CONDIMENTO NATURAL, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO. COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. VENDIDA A GRANEL. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. PACOTE 1 KG	PTC	1500
74	CARNE SUÍNA IN NATURA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:LOMBO, APRESENTAÇÃO:PEÇA INTEIRA, PROCESSAMENTO:TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	LOMBO DE PORCO, CONGELADO, LIMPO, EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO DE POLIETILENOATÓXICO E RESISTENTE, A VÁCUO, PESO LÍQUIDO DE 1 KG. NÃO TEMPERADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1500
75	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO:LOURO, APRESENTAÇÃO:FOLHA	LOURO – TEMPERO. EMBALAGENS DE 10 GRAMAS, CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	250



76	FRUTA	FRUTA, TIPO:MAÇÃ GALA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	MAÇÃ GALA VERMELHA, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	6900
77	MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE ARROZ, APRESENTAÇÃO:PENNE, PRESENÇA DE GLÚTEN:NÃO CONTÉM GLÚTEN	MACARRÃO DE ARROZ. SEM GLÚTEN. EM EMBALAGEM DE 500 G. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	80
78	MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:ESPAGUETE	MACARRÃO ESPAGUETE, MASSA COM OVOS, EM EMBALAGEM DE 1 KG. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	3000
79	MACARRÃO	MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:PARAFUSO	MACARRÃO PARAFUSO, MASSA COM OVOS, EM EMBALAGEM DE 500 G. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	1500
80	FRUTA	FRUTA, TIPO:MAMÃO PAPAIA / MAMÃO AMAZÔNIA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	MAMÃO PAPAIA, 1ª QUALIDADE, COM CONSISTÊNCIA FIRME, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODO, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	100
81	FRUTA	FRUTA, TIPO:MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	MAMÃO TIPO FORMOSA, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	100
82	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:MANDIOCA / AIPIM	MANDIOCA, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODO, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	800
83	FRUTA	FRUTA, TIPO:MANGA TOMMY, APRESENTAÇÃO:NATURAL	MANGA TOMMY, 1ª QUALIDADE, COM CONSISTÊNCIA FIRME, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODO, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS	KG	300
84	MANTEIGA	MANTEIGA, TIPO: EXTRA , COMPOSIÇÃO: SEM SAL, TRATAMENTO: MATURADA	MANTEIGA, TIPO: EXTRA COMPOSIÇÃO SEM SAL, TRATAMENTO: MATURADA, EMBALAGENS DE 200GR	UND	1600



85	FRUTA	FRUTA, TIPO:MARACUJÁ AZEDO / MARACUJÁ AMARELO, APRESENTAÇÃO:NATURAL	MARACUJÁ TIPO AMARELO, COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS, MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.	KG	700
86	AMIDO	AMIDO BASE DE MANDIOCA GRUPO TAPIOCA SUBGRUPO: GOMA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA HIDRATADA PARA TAPIOCA SEM SABOR	MASSA PARA TAPIOCA GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA, EMBALAGENS DE 500 GRAMAS	UND	40
87	FRUTA	FRUTA, TIPO:MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO:NATURAL	MELANCIA, 1ª QUALIDADE, DE CASCA SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, NÃO APRESENTAREM RACHADURAS OU CORTES NA CASCA, LIVRE DE ENFERMIDADES, ISENTA DE PARTES PÚTRIDAS, COM TAMANHO UNIFORME	KG	5500
88	FRUTA	FRUTA, TIPO:MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO:NATURAL	MELÃO, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODO, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	500
89	MILHO	MILHO TIPO GRÃO APLICAÇÃO CANJICA	MILHO DE CANJICA EM EMBALAGENS DE 500 GRAMAS CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAL DATA DE VALIDADE NUMERO DE LOTE.	UND	1500
90	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA GRUPO DURO, CLASSE AMARELA QUALIDADE TIPO 1 FORMATO: ESTOURADO TIPO IRREGULAR	MILHO DE PIPOCA CLASSE I DECOR AMARELA GRÃO DURO SÁ E LIMPO EMBALAGENS DE 500 GRAMAS	PTC	400
91	LEGUME EM CONSERVA	MILHO VERDE EM CONSERVS	MILHO VERDE EM CONSERVA ACONDICIONADO EM EMBALAGENS METÁLICA DE 300 GR.	UND	1500
92	MISTURA ALIMENTÍCIA	MISTURA ALIMENTÍCIA, INGREDIENTES; FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO, POLIDEXTROSE, , APLICAÇÃO: PANIFICAÇÃO E CONFEITEIROS, CARATERÍSTICAS ADICIONAIS: MISTURA EM PÓ.	MISTUR PARA BOLO DIET, EM EMBALAGENS DE 340 G, RICO EM FIBRAS	PTC	80
93	MISTURA ALIMENTÍCIA	Mistura Alimentícia, Ingredientes: Açúcar, Amido De Milho, Clara De Ovo Desidratada, Aplicação: Panificação E Confeitos, Características Adicionais: Mistura Em Pó	MISTURA PARA BOLO DE SABAORES VARIADOS EMBALAGEM DE 400 GR	PTC	250
94	MASSA DE TOMATE	MASSA DE TOMATE, TIPO: TOMATE PELADO, COMPOSIÇÃO TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO LIQUIDO.	MOLHO DE TOMATE REFOGADO TRADICIONAL EMBALAGEM SACHE DE 340 GRAMAS	PTC	1500



95	QUEIJO	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:MUÇARELA, APRESENTAÇÃO:FATIADO	MUSSARELA INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTICO, COALHO, SAL. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODO, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS FÍSICOS E BIOLÓGICOS NO ATO DA ENTREGA. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 01KG, VIRGENS, QUE APRESENTEM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO E TELEFONE DE CONTATO PARA INFORMAÇÕES E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	150
96	OLEO VEGETAL COMESTÍVEL1	OLÉO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPECIE VEGETAL: SOJA, TIPO DE QUALIDADE: 1	OLEO DE SOJA REFINADO, ISENTO DE COLESTEROL ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 900 ML CAIXA CONTENDO 20 UNIDADES, 120 KCAL, 2MG VITAMINA E, 14 GR GORDURAS TOTAIS,	CAIXA	150
97	CONDIMENTO	CONDIMENTO, TIPO: NATURAL, MATERIA PRIMA: OREGANO, ASPECTO FISICO, GRANULADO	ORÉGANO - TEMPERO. EMBELAGENS DE 04 GRAMAS	PTC	420
98	OVO	OVO, ORIGEM:GALINHA, GRUPO:BRANCO, CLASSE:A, TIPO:GRANDE	OVO DE GRANJA BRANCO, GRANDE; ISENTOS DE SUJEIRA, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODO, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	DUZIA	3000
99	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:PEITO, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:COM PELE, COM OSSO	PEITO DE FRANGO COM OSSO, CONGELADO, DE QUALIDADE, COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 8 % DE ÁGUA, SEM CRISTAIS DE GELO, EM EMBALAGENS PLÁSTICAS ATÓXICAS E ÍNTEGRAS, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADÉ E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODO, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. APRESENTAR APÓS O DEGELO CONSISTÊNCIA FIRME E COMPACTA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	500
100	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:PEITO, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO	PEITO DE FRANGO SEM OSSO – FILÉ, LIMPO, MAGRO, NÃO TEMPERADO, CONGELADO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, APRESENTANDO COR E ODO, CARACTERÍSTICO. ISENTO DE VESTÍGIO DE DESCONGELAMENTO, COR ESVERDEADA, ODO FORTE E DESAGRADÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE.	KG	3500



			ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1 KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREG		
101	LEGUME IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:PEPINO	PEPINO, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODO, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	300
102	BALA	BALA - TIPO PIRULITO, SABOR : VARIADO	PIRULITO DE BOA QUALIDADE PACOTES DE EMBALAGEM DE 600 GRS CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAL	PTC	150
103	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO:ACEROLA, APRESENTAÇÃO:CONGELADA	POLPAS DE FRUTAS PACOTES COM 10 UNIDADES, COM 100 GRAMAS CADA UM, SABORES: ACEROLA. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	30
104	POLPA DE FRUTA	POLPA DE FRUTA, TIPO:GRAVIOLA, APRESENTAÇÃO:CONGELADA	POLPAS DE FRUTAS PACOTES COM 10 UNIDADES, COM 100 GRAMAS CADA UM, SABORES: GRAVIOLA. CONTENDO: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.	PTC	30
105	PROTEINA TEXTURIZADA SOJA	PROTEINA TEXTURIZADA SOJA, COMPOSIÇÃO DE SOJA 50 %, E CARBOIDRATO 30%, APRESENTAÇÃO: FLOCOS, ASPECTO FÍSICO: DESIDRATADO: SABOR CARNE SECA.	PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA EMBALAGENS DE 400 GRAMAS COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE,	PTC	900
106	QUEIJO	QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:MINAS PADRÃO, APRESENTAÇÃO:PEÇA	QUEIJO CRU, INGREDIENTES: LEITE CRU E PASTEURIZADO, COM 1% DE CULTURA TERMOFILICA PESANDO 800 GRAMAS APROXIMADAMENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 02 (DOIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UND	50
107	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE, MATERIAL:ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR:COLA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM AÇUCAR	REFRIGERANTE SABOR COLA: ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL. MARCA DE REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÊMETRO DE QUALIDADE : COCA COLA COMPANY EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, EM CONFORMIDADE AO ACÓRDÃO 2300/2007, 9.2.2 ? TCU/PLENÁRIO E AO ACÓRDÃO 2401/2006, 9.3.2 ?TCU/PLENÁRIO),FARDO CONTENDO 06 UNIDADES	UND	120
108	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE, MATERIAL:ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR:COLA	REFRIGERANTE SABOR COLA: ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL. MARCA DE REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÊMETRO DE QUALIDADE : COCA COLA COMPANY EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, EM CONFORMIDADE AO ACÓRDÃO 2300/2007, 9.2.2 ? TCU/PLENÁRIO E AO ACÓRDÃO 2401/2006, 9.3.2 ?TCU/PLENÁRIO),FARDO CONTENDO 06 UNIDADES	UND	120



109	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE, MATERIAL:ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR:GUARANÁ	REFRIGERANTE SABOR GUARANÁ: ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL. MARCA DE REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÊMETRO DE QUALIDADE : ANTARTICA EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, EM CONFORMIDADE AO ACÓRDÃO 2300/2007, 9.2.2 ? TCU/PLENÁRIO E AO ACÓRDÃO 2401/2006, 9.3.2 ?TCU/PLENÁRIO),FARDO CONTENDO 06 UNIDADES	UND	120
110	REFRIGERANTE	REFRIGERANTE, MATERIAL:ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR: LARANJA	REFRIGERANTE SABOR LARANJA: ENVASADO EM GARRAFAS PET RECICLÁVEL DE 2 LITROS, CLASSIFICAÇÃO NORMAL. MARCA DE REFERÊNCIA INDICATIVA DE PARÊMETRO DE QUALIDADE parâmetro de qualidade: COCA-COLA COMPANY EQUIVALENTE OU DE MELHOR QUALIDADE, EM CONFORMIDADE AO ACÓRDÃO 2300/2007, 9.2.2 ? TCU/PLENÁRIO E AO ACÓRDÃO 2401/2006, 9.3.2 ?TCU/PLENÁRIO). FARDO CONTENDO 06 UNIDADES	UND	120
111	VERDURA IN NATURA	VERDURA IN NATURA, TIPO:REPOLHO BRANCO / VERDE	REPOLHO BRANCO, 1ª QUALIDADE, FOLHAS VIÇOSAS, SEM EXCESSO DE FOLHAS INAPROVEITÁVEIS, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS.	KG	1000
112	SAL	SAL, TIPO: REFINADO, APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA, TEOR: MÁXIMO SÓDIO: 390/MG G ADITIVOS: IODADO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE ACIDEZ 7.0	SAL REFINADO IODADO COM PACOTES DE 01 KG, APRESENTAÇÃO CIRSTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME NÃO PEGAJOSOS OU EMPEDRADO , COR BRANCA	PTC	900
113	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO:SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A)	SALSICHA TIPO HOT DOG, RESFRIADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 3 KG, INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, GORDURA SUÍNA, CARNE SUÍNA, ÁGUA, CARNE DE PERU, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, FÉCULA DE MANDIOCA, SAL, MALTODEXTRINA, CONDIMENTOS NATURAIS, PIMENTA PRETA, REGULADOR DE ACIDEZ LACTATO DE SÓDIO (INS 325) ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451), POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452) E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO (INS 450I). AROMAS DE FUMAÇA NATURAL, FUMAÇA NATURAL DE PIMENTA BRANCA, AROMAS NATURAIS E IDÊNTICO AO NATURAL DE PIMENTA DA JAMAICA E PRETA, REALÇADOR DE SABOR, GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE URUCUM (160B). NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODORE, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS. NÃO SERÁ TOLERADA A PRESENÇA DE MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU COLORAÇÃO SEM UNIFORMIDADE. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR, DATA DE VALIDADE, NUMERO	KG	500



			DO LOTE DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E TELEFONE DE CONTATO PARA INFORMAÇÃO E ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA		
114	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO:LÍQUIDO, SABOR:CAJU, TIPO:ARTIFICIAL	SUCO DE CAJU, EM GARRAFAS DE 500 ML, COM ALTO TEOR DE POLPA E RENDIMENTO DE 5 LITROS. CONTENDO SUCO CONCENTRADO DE GOIABA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. PADRÃO MAGUARY OU SUPERIOR.	UND	200
115	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO:LÍQUIDO, SABOR:GOIABA, TIPO:ARTIFICIAL	SUCO DE GOIABA, EM GARRAFAS DE 500 ML, COM ALTO TEOR DE POLPA E RENDIMENTO DE 5 LITROS. CONTENDO SUCO CONCENTRADO DE GOIABA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. PADRÃO MAGUARY OU SUPERIOR.	UND	250
116	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO:LÍQUIDO, SABOR:MARACUJÁ, TIPO:ARTIFICIAL	SUCO DE MARACUJA, EM GARRAFAS DE 500 ML, COM ALTO TEOR DE POLPA E RENDIMENTO DE 5 LITROS. CONTENDO SUCO CONCENTRADO DE GOIABA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. PADRÃO MAGUARY OU SUPERIOR.	UND	200
117	SUCO	SUCO, APRESENTAÇÃO:LÍQUIDO, SABOR:UVA, TIPO:ARTIFICIAL	SUCO DE UVA, EM GARRAFAS DE 500 ML, COM ALTO TEOR DE POLPA E RENDIMENTO DE 5 LITROS. CONTENDO SUCO CONCENTRADO DE GOIABA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. EMBALAGEM COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, Nº DO LOTE E CONTATO PARA ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. PADRÃO MAGUARY OU SUPERIOR	UND	200
118	VERDURA IN NATURA	LEGUME IN NATURA, TIPO:TOMATE SALADA	TOMATE, COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (COR, ODOR, TEXTURA, APARÊNCIA, SABOR) PRESERVADAS, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICO	KG	2000
119	CARNE SUÍNA IN NATURA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:TOUCINHO, APRESENTAÇÃO:EM MANTA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)	TOUCINHO DE BARRIGA DE CARNE SUÍNA, PARA TORRESMO, COM SAL, PRODUZIDA E EMBALADA EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200
120	FARINHA QUIBE	FARINHA QUIBE, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO + CARNE MOÍDA, TIPO: QUIBE, APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL	TRIGO PARA QUIBE EM EMBALAGENS DE 500 GRAMAS CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAL DATA DE VALIDADE NUMERO DE LOTE.	PTC	450
121	FRUTA	UVA TIPO: PASSA DESIDRATADA /SECA, ADICIONAL PRETA	UVA PASSA SEM SEMENTES SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE 200 G	PTC	500



122	VINAGRE	VINAGRE MATERIA - PRIMA: VINHO BRANCO, TIPO: NEUTRO, ACIDEZ: 4 PER, ASPECTO FÍSICO : LIQUIDO, ASPECTO VISUAL : LÍMPIDO E SEM DEPOSITOS	VINAGRE DE VINHO BRANCO EM FRASCO PLÁSTICO ATOXICO DE 3 750 ML CAIXA COM 12 UNIDADES	UND	480
-----	---------	--	--	-----	-----

2. DA NATUREZA DO OBJETO

2.1. Objeto da mesma natureza é entendido como aquele do mesmo ramo de atividade e considera-se ramo de atividade a linha de fornecimento consignada ao fornecedor, observada a classe de materiais e serviços utilizando o detalhamento de cada elemento de despesa da PORTARIA Nº 448, DE 13 DE SETEMBRO DE 2002 e linha de fornecimento contida em sistema de gestão mantido no município.

3. DO PRAZO DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

3.1. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, conforme Lei Federal Nº 14.133/2021, Art. 84.

4. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

4.1. A fundamentação da contratação está na necessidade em que buscam promover a segurança alimentar, a eficiência operacional e o adequado funcionamento dos órgãos municipais.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A aquisição centralizada de Gêneros alimentícios é a solução mais eficiente para atender às necessidades da diversas Secretarias, visando garantir o abastecimento regular e qualitativo de alimentos, contribuindo para o pleno funcionamento e atendimento das necessidades das secretarias municipais.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. O fornecedor deve ser regularmente inscrito na Receita Federal e possuir capacidade técnica e operacional.

6.2. Os itens devem estar em conformidade com normas e padrões de qualidade e segurança.

6.3. É exigido o cumprimento integral das condições e prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

6.4. Os produtos deveram ser entregues no prazo máximo de até 5 (cinco) dias uteis, contados do ato do recebimento da ordem de fornecimento.



7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O objeto será executado através de entregas parceladas, conforme as necessidades de cada Secretaria Municipal.

7.2. No ato do recebimento da mercadoria constante neste termo, será realizada a conferência de todos os itens fornecidos, conforme especificações e marcas ofertadas.

7.3. Caso ocorra a entrega pela licitante de algum produto em desacordo com o solicitado, a Contratada terá o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas para realizar a troca do produto, a contar da data de recebimento da mercadoria pelo setor responsável, sob pena de multa por atraso e/ou suspensão do contrato, sem prejuízo a outras penalidades previstas neste termo.

7.3.1 Os itens que tiver com defeitos ou não estiver dentro dos padrões estabelecidos, deverão ser trocados pelo fornecedor no prazo máximo de 72 (setenta e dois) horas;

7.4 A Contratada deverá entregar o objeto de forma parcelada nos locais indicados conforme a ordem de fornecimento;

7.5 Correrão por conta da contratada, todos os custos com alimentação, transporte, impostos e outras despesas que venham incidir taxas decorrentes da entrega.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

8.1. O monitoramento e controle da execução do contrato serão realizados por servidores designados.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado após o recebimento e a aprovação dos itens, mediante apresentação de nota fiscal.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

10.1. A seleção será feita através de licitação, no tipo menor preço por item.

10.1.1. A seleção do fornecedor, como preço, qualidade dos produtos, capacidade de fornecimento, experiência anterior, entre outros.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O valor estimado é de R\$ 1.848.196,00 (hum milhão oitocentos e quarenta e oito mil cento e noventa e seis reais), conforme pesquisa de mercado anexada ao Termo de



Referência, realizada no banco de preços
<https://www.bancodeprecos.com.br/Account/Access>.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. A despesa decorrente da contratação está devidamente adequada e compatível com a Lei Orçamentária Anual e com o Plano Plurianual.

O presente Termo de Referência foi elaborado em conformidade com a Lei Federal Nº 14.133/2021, seus anexos e alterações, e outros diplomas legais citados no Estudo Técnico Preliminar anexo.

Araçuaí – MG, 23 de janeiro de 2024.

Barbara Nery Castro
Secretária Municipal de Administração



ANEXO II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 001/2024

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2024

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

PARTES:

CONTRATANTE:

Município de Araçuaí/MG, com sede na Praça Rui Barbosa, nº 26 – Bairro Centro, na cidade de Araçuaí, CEP 39.600-000 – MG, inscrita no CNPJ/MF N. 17.963.083/0001-17, neste ato representado pela sua Secretária de Administração, **senhora** Barbara Nery Castro, portador do CPF N. 078.509.366-47.

FORNECEDOR REGISTRADO:

_____, com sede na _____, nº _____ – Bairro _____, na cidade de _____, CEP XXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo seu _____, **senhor** _____, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX, **E-MAIL**

INSTITUCIONAL: _____.

Pela presente Ata de Registro de Preços entre as partes acima qualificadas, é firmada e ajustada, a aquisição constante no objeto do PREGÃO ELETRÔNICO nº 001/2024, Processo Administrativo N.º 001/2024, mediante o disposto na Lei n. 14.133/21 e alterações posteriores, em conformidade com as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO

1.1 - Fazem parte integrante da presente Ata de Registro de Preços, independente de transcrição, o Edital, seus anexos e todos os demais documentos referentes ao objeto do referido Processo supracitado, que não contrariem o disposto neste instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO



2.1 - Constitui o objeto do presente instrumento o **Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros alimentícios em atendimento as demandas das diversas secretarias do Município de Araçuaí/MG**, conforme quantidades e especificações indicados na CLÁUSULA TERCEIRA deste instrumento e no Edital do Pregão Eletrônico supracitado.

2.2 - A entrega de objeto, deve ocorrer em estrita conformidade com o termo de referência, anexo do edital e demais anexos que fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.

2.2.1. O registro de preços não obrigará a Administração a contratar em sua totalidade, sendo que as contratações se darão de acordo com a demanda do município, ou seja de forma parcelada.

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO REGISTRADO

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

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QNT	UNID	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						

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

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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



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

5.1 - Todas as condições de entrega estão dispostas no Termo de Referência do referido processo, que faz parte deste instrumento.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de **01 (um) ano**, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/21.

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

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

6.2 - Se o Fornecedor Registrado deixar de realizar o fornecimento dentro das especificações estabelecidas, será responsável pela imediata substituição ou troca do objeto rejeitado e o tempo despendido poderá ser computado para aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO

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

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

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

7.3 – Fornecer os itens do objeto licitado no prazo e condições informado, juntamente com a emissão da ordem de compra, em conformidade com o que trata o termo de referência.

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



7.3.2 - O pedido de prorrogação de prazo para entrega dos objetos somente será conhecido pelo Município de Araçuaí/MG, caso o mesmo seja devidamente fundamentado e entregue no Setor de Licitações do Município Araçuaí/MG, antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

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

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

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

7.6 - Substituir, no prazo estipulado no Termo de Referência, os produtos que, no ato da entrega, estiverem com suas embalagens violadas e/ou com identificação ilegível e em desacordo com as condições necessárias estabelecidas neste instrumento.

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

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

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

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

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



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

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

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

7.15 - Em tudo agir segundo as diretrizes da Administração.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 - O regime jurídico desta contratação confere ao contratante as prerrogativas do Art. 104 da Lei nº 14.133/21.

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

8.3 - Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do objeto deste Contrato/Ata de registro de preço;

8.4 - Emitir as ordens de Fornecimento ao Fornecedor Registrado, de acordo com as necessidades, respeitando os prazos para atendimentos;

8.5 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Fornecedor Registrado;

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

8.7 - Cumprir com as demais obrigações constantes no Edital e outras previstas no Contrato/ ata de registro de preço.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1 - A entrega do produto e o cumprimento do disposto neste instrumento serão fiscalizados pelo **CONTRATANTE**, por intermédio dos(a) servidores: Natália Maria Miranda Rodrigues, Janciny Macedo da Silva, Paulo Cesar Colares, Raquel Luiz Silva, Terezinha Luiz Maciel, Sidicleia Pereira dos Santos, que acompanharam a entrega do produto, de



acordo com o determinado, controlando os prazos estabelecidos para entrega do mesmo e apresentação de documentos fiscais, notificando à empresa vencedora a respeito de quaisquer reclamações ou solicitações havidas.

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

- a)** Receber o produto, verificando a sua conformidade com as especificações estabelecidas e da proposta, principalmente quanto ao modelo ofertado, quantidade, marca (se for o caso), etc;
- b)** Assegurar à empresa vencedora acesso as suas dependências, por ocasião da entrega da mercadoria;
- c)** Agir e decidir em nome do **CONTRATANTE**, inclusive, para rejeitar a(s) mercadoria(s) fornecida(s) em desacordo com as especificações exigidas;
- d)** Coletar, se julgar necessário, amostra(s) de todos os itens, para realização de análise;
- e)** Comunicar oficialmente à empresa vencedora quanto à rejeição na entrega do(s) produto(s), devidamente motivado e justificado;
- f)** Certificar a Nota Fiscal correspondente somente após a verificação da perfeita compatibilidade entre o(s) produto(s) entregue(s) ao que foi solicitado;
- g)** Exigir da empresa vencedora o cumprimento rigoroso das obrigações assumidas;
- h)** Sustar o pagamento de faturas no caso de inobservância, pela empresa vencedora, de condições previstas neste instrumento;
- i)** Transmitir ordens e instruções, verbais ou escritas, à empresa vencedora, no tocante ao fiel cumprimento do disposto neste instrumento;
- j)** Solicitar a aplicação, nos termos deste instrumento, de multa(s) à empresa vencedora;
- k)** Instruir o(s) recurso(s) da empresa vencedora no tocante ao pedido de cancelamento de multa(s), quando essa discordar do **CONTRATANTE**;
- l)** No exercício de suas atribuições fica assegurado à fiscalização, sem restrições de qualquer natureza, o direito de acesso a todos os elementos de informações relacionados com o objeto deste instrumento, pelo mesmos julgados necessários.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

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



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

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

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

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

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

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

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

- a)** A **CONTRATADA** deixe de acatar quaisquer determinações exaradas pelo órgão fiscalizador do Município de Araçuaí/MG.
- b)** Não cumprimento de obrigação assumida, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a **CONTRATADA** atenda à cláusula infringida.
- c)** A **CONTRATADA** retarde indevidamente a execução do objeto ou paralise os mesmos por prazo que venha a prejudicar as atividades do Município de Araçuaí/MG.



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

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

10.4 - A despesa decorrente desta licitação correrá por conta das dotações do ano corrente e dos anos vindouros.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO RECEBIMENTO

11.1 – O recebimento do objeto se dará da seguinte forma:

a) provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável pela fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais;

b) definitivamente, pelo gestor do contrato ou da comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTAMENTO

12.1 - Conforme as normas financeiras vigentes, não haverá reajustamento de preços, no prazo inferior a 01 (um) ano, podendo após o 13º mês o preço ser reajustado através do índice IGPM publicado pela FGV.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACRÉSCIMO E SUPRESSÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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



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

14.2 - A solicitação de alteração de preços visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, deverá ser formalizado por escrito e devidamente motivado e justificado, devendo ainda o Fornecedor Registrado comprovar o aumento ou redução dos preços.

14.2.1 - A resposta para o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de até 30 (trinta) dias após seu protocolo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 - Das infrações e sanções aplicáveis aos contratados quando:

a) Dar causa à inexecução parcial do contrato;

I – Advertência;

b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

I - Multa no percentual de 30% do valor contratado;

II - Impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 2(dois) anos

c) Dar causa à inexecução total do contrato;

I - Multa no percentual de 20% do valor contratado;

II - Impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 2(dois) anos

d) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

I - Multa no percentual de 20% do valor contratado;

II - Impedimento de licitar e contratar pelo prazo de 3(três) anos

e) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

I - Multa no percentual de 30% do valor contratado;

II - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

f) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

I - Multa no percentual de 30% do valor contratado;

II - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.



g) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

I - Multa no percentual de 30% do valor contratado;

II - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar pelo período de 4(quatro) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

16.1 - O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

17.1 - O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas regida pela Lei nº 14.133/21, Decreto Municipal 030/2024 e, com aplicação subsidiária do Decreto Federal nº 10.024/19, ainda, aplicando-lhe supletivamente os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

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



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

_____/MG, ____ de _____ de 2024

Secretária Municipal de Administração

**Representante Legal do
Fornecedor**

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:

NOME:

CPF:



ANEXO III

MINUTA DO INSTRUMENTO DE CONTRATO

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 001/2024

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO N.º 001/2024

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

CONTRATO N.º ____/202X

PARTES:

CONTRATANTE:

Município de Araçuaí/MG, com sede na Praça Rui Barbosa, nº 26 – Bairro Centro, na cidade de Araçuaí, CEP 39.600-000 – MG, inscrita no CNPJ/MF N. 17.963.083/0001-17, neste ato representado pela sua Secretária de Administração, **senhora** Barbara Nery Castro, portador do CPF N. 078.509.366-47, doravante denominada **CONTRATANTE**.

CONTRATADA:

_____, com sede na _____, nº _____ – Bairro _____, na cidade de _____, CEP XXXXXXXXX – UF, inscrita no CNPJ/MF N. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo seu _____, **senhor** _____, portador do CPF N. XXX.XXX.XXX-XX, **E-MAIL**

INSTITUCIONAL: _____, doravante denominada **CONTRATADA**.

Têm entre si justo e acordado celebrar o presente Instrumento de Contrato, devidamente autorizado, que se regerá pelas normas da Lei Federal nº. 14.133/21, decorrente do **Processo Administrativo nº. 001/2024, Pregão Eletrônico nº. 001/2024** e pelas condições que estipulam a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO.



Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de Gêneros alimentícios em atendimento as demandas das diversas secretarias do Município de Araçuaí/MG.

PARÁGRAFO ÚNICO - Integra e completa o presente Instrumento de Contrato para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições do Processo Administrativo nº001/2024 bem como a ata de registro de preços nº 001/2024 e demais anexos que formam o Processo Licitatório, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DO CONTRATO

2.1 - O valor estimado deste contrato é de **R\$ _____**, sendo de **R\$ _____**, correspondente à proposta ofertada pela CONTRATADA, de acordo com os valores e quantitativos abaixo relacionados, que será adquirido de forma parcelada:

Item	Unid	Quant	Descrição	Valor unit	Valor Total

2.2 - O **CONTRATANTE** poderá crescer ou suprimir os quantitativos, respeitando os limites legais, conforme art.125 da Lei Federal 14.133/2021.

2.3 - Serão incorporados ao contrato, mediante Aditamento todas e quaisquer modificações, que venham ser necessárias durante sua vigência decorrente de alterações unilaterais do **CONTRATANTE** ou por acordo entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1 - O presente instrumento terá vigência até _____, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/21

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO/RECEBIMENTO/

4.1 - O pagamento pela efetiva entrega do objeto deste instrumento será efetuado conforme o que estabelece a Ata de Registro de Preços nº 001/2024.

CLÁUSULA QUINTA - DO REAJUSTAMENTO E DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

5.1 – As condições de reajustamento constam na Ata de Registro de Preços nº 001/2024.



CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - As despesas decorrentes do presente instrumento correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 - Além de observar todas as normas e condições previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº 001/2024 e seus anexos, incumbe à Contratada manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as condições de qualificação e habilitação exigida na licitação à qual este se encontra vinculado, bem como, executar, com eficiência, pontualidade e qualidade, o objeto contratual; arcar com todas e quaisquer despesas decorrentes do fornecimento do objeto contratual.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1 - À Contratante compete as obrigações constante na ARP nº 001/2024, bem como efetuar o pagamento de acordo com o estabelecido no Edital e na ARP, e ainda acompanhar a execução contratual.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

9.1 - O contrato celebrado poderá ser rescindido conforme estabelecido na Ata de Registro de Preços nº 001/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA** serão aplicadas as sanções constantes na ARP nº 001/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA CESSÃO

11.1 - A Contratada não poderá ceder ou transferir o contrato sem a autorização expressa da Contratante, exceto nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL



12.1 - O presente contrato é regido pela Lei nº 14.133/21, Decreto Municipal nº030/2024, bem como pelas cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 001/2024, Processo Licitatório nº 001/2024.

12.2 - Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal nº. 14.133/21, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais de direito.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

13.1 - O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

I - unilateralmente pela Administração:

a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica a seus objetivos;

b) quando for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos por esta Lei;

II - por acordo entre as partes:

a) quando necessária a modificação do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

b) quando necessária a modificação da forma de pagamento por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado e vedada a antecipação do pagamento em relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação de fornecimento dos bens;

c) para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato.

A solicitação de alteração de preços visando o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, deverá ser formalizado por escrito e devidamente motivado e justificado, devendo ainda o Fornecedor Registrado comprovar o aumento ou redução dos preços.

A resposta para o pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de xx dias uteis após seu protocolo.



13.2 - O contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GESTÃO DE CONTRATO

14.1 - A gestão dos contratos será desenvolvida pelo Secretário Municipal responsável pela demanda de contratação e/ou adstrito a unidade gestora do contrato, admitida a delegação conforme estabelecer ato próprio e específico, para exercício das funções estabelecidas, conforme Decreto Municipal nº 019/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

15.1. A Administração poderá optar pela extinção do contrato nos casos previstos na Lei Federal 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1 - As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Araçuaí/Minas Gerais, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

Araçuaí/MG, ___ de _____ de 2024

Secretária Municipal de Administração

**Representante Legal do
Fornecedor**

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:



NOME:

CPF: