



PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO Nº0030/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2025

REGISTRO DE PREÇOS

MENOR PREÇO

Procedimento licitatório regido: pelas disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 035/2025, em observância ao que prescreve a Lei Complementar nº123/2006 e suas alterações, e, ainda, mediante as condições estabelecidas no instrumento convocatório/edital.

Objeto:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME NATUREZA, CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO-SRP.

SESSÃO PÚBLICA PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Abertura da Sessão Pública: **Às 08:30:00 de Quinta-feira, 29 de Maio de 2025.**

Endereço Eletrônico:

As propostas de preços e os arquivos contendo os documentos de habilitação deverão ser registrados, pelos licitantes interessados, exclusivamente por meio eletrônico no endereço PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br



EDITAL PROCESSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO

Nº0030/2025

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0013/2025

PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE Capelinha /MG**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 19.229.921/0001-59, com sede na Avenida Tico Neves 1455, Bairro Vista Alegre na cidade de Capelinha, CEP:39.682-542, isento de Inscrição Estadual, por intermédio da **Secretaria Municipal de Governo Administração e Planejamento**, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, sob o regime de **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal 035/2025, e das exigências estabelecidas neste edital.

Os trabalhos serão conduzidos pelos funcionários da Prefeitura Municipal de Capelinha, por intermédio da Pregoeira Ana Lucia dos Santos e Equipe de Apoio, nomeados pela Portaria nº 146/2025. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos que dele fazem parte integrante.

DATA DA SESSÃO: Quinta-feira, 29 de Maio de 2025.

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

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA: ABERTO-FECHADO

IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS: Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, CONFORME NATUREZA, CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO-SRP**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

1.3. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por ITEM**, considerado o menor dispêndio para a Administração, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas às exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



1.4. O julgamento terá como referência o preço estimado de R\$ 2.642.882,65 (dois milhões e seiscentos e quarenta e dois mil e oitocentos e oitenta e dois reais e sessenta e cinco centavos).

1.5. A participação nesta licitação, para os Itens/lotos cujos valores sejam até R\$80.000,00 (oitenta mil reais), será permitida apenas às microempresas-ME e empresas de pequeno porte – EPP e/ou equiparadas.

1.5.1 Nas licitações exclusivas para EPP e ME as empresas sediadas no perímetro regional estabelecido em regulamento municipal terá tratamento favorecido previsto [no § 1º do art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

1.6. Os itens com valores acima de R\$80.000,00 (oitenta mil reais) será estabelecido cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento) para micro empresas, empresas de pequeno porte e/ou equiparadas, sendo o restante dos itens destinados à ampla concorrência.

1.6.1. A divisão dos Itens/lotos superiores a R\$80.000,00 (oitenta mil reais) em cotas não impede a contratação das microempresas ou das empresas de pequeno porte na totalidade do objeto.

1.6.2. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

1.6.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Órgão Gerenciador: Secretaria Municipal de Administração, Governo e Planejamento.

2.2. Órgãos Participantes: Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação e Trabalho, Secretaria Municipal de Agricultura, Secretaria Municipal de Obras, Secretaria Municipal de Transporte e Trânsito, Secretaria Municipal de Esporte, Lazer, Cultura, Turismo e Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Educação.

2.3. Poderá utilizar-se da ata de registro de preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas nas legislações vigentes.

2.4. A autorização do órgão ou da entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

2.5. Serão observadas as seguintes regras de controle para a adesão à ata de registro de preços:

2.5.1. As aquisições ou as contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade gerenciadora e para os órgãos ou as entidades participantes; e

2.5.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou a entidade



gerenciadora e os órgãos ou as entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

2.6. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado.

2.7. É vedada à participação do órgão ou da entidade em mais de uma ata de registro de preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

3. DO CREDENCIAMENTO.

3.1. Os interessados em participar desta licitação deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pelo Portal de Compras Públicas, por meio do sítio do portal PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br, onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

3.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

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

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no portal PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no **portal** PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br.

4.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;



- 4.3.2.** Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.3.3.** Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 4.3.4.** Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;
- 4.3.5.** Que estejam sob falência;
- 4.3.6.** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).
- 4.4.** A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:**
- 4.5.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;
- 4.5.1.1.** Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.5.1.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.
- 4.5.2.** Que para todos os efeitos legais, atende plenamente os requisitos de habilitação exigidos no processo licitatório ou contratação direta, sob pena das sanções cabíveis;
- 4.5.3.** Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- 4.5.4.** Que as propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- 4.5.5.** Que não possui em seu quadro de pessoal e societário servidor público do órgão ou entidade contratante em qualquer função, nos termos do art. 9º, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 4.5.6.** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;
- 4.5.7.** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;



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

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, 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.

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

5.3. 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 123/2006.

5.4. 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.

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

5.6. Não será estabelecida, nesta 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.

6.1. O licitante enviará sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. Valor unitário e total para cada item ou lote de itens, em moeda corrente nacional;

6.1.2. Marca de cada item ofertado;

6.1.3. Fabricante de cada item ofertado;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. 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.



6.4. 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.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 DIAS**, a contar da data de sua apresentação.

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

6.7. Não é permitida a previsão de preços diferentes para o mesmo item.

6.8. Não serão permitidas propostas em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital;

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

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

7.2. As propostas apresentadas serão verificadas somente após o encerramento da fase de lances, quando o agente de contratação verificará a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto estipulado e à compatibilidade do preço ou maior desconto final em relação ao estimado para a contratação, conforme definido no edital.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o agente de contratação e os licitantes, vedada outra forma de comunicação.

7.4. 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.

7.4.1. O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo deste Edital.

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

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

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

7.8. Será adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa **ABERTO-FECHADO**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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



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

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

7.12. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo agente de contratação.

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

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

7.15. Conforme disponibilidade do sistema, o licitante poderá uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutable.

7.16. O agente de contratação poderá, durante a disputa, como medida excepcional, excluir a proposta ou o lance que possa comprometer restringir ou frustrar o caráter competitivo do processo licitatório, mediante comunicação eletrônica automática via sistema.

7.17. A eventual exclusão de proposta do licitante, de que trata o item anterior, implica a retirada do licitante do certame, sem prejuízo do direito de defesa.

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

7.19. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o agente de contratação persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do agente de contratação aos participantes do certame, publicada no portal PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura. E será reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo agente de contratação aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

7.20. 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.

7.21. 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.



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

7.23. 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.

7.24. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.25. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

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

7.25.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes;

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

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

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

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

7.26.2. empresas brasileiras;

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

7.26.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

7.27. Na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o agente de contratação, poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.28. A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.29. Quando o primeiro colocado mesmo após a negociação for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação estabelecida ou, em



caso de propostas intermediárias empatadas, serão utilizados os critérios de desempate definidos anteriormente.

7.30. Após a negociação do preço, o agente de contratação iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o agente de contratação 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.

8.2. Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

8.3. Poderá ser desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

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

8.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o agente de contratação examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.7. O agente de contratação poderá 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.

8.7.1. Também nas hipóteses em que o agente de contratação não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

8.8. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o agente de contratação passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.9. O agente de contratação solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **02 (duas)** horas, prorrogáveis por igual período, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



8.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o agente de contratação verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO.

9.1. COMO CONDIÇÃO PRÉVIA AO EXAME DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO DO LICITANTE DETENTOR DA PROPOSTA CLASSIFICADA EM PRIMEIRO LUGAR, O AGENTE DE CONTRATAÇÃO VERIFICARÁ O EVENTUAL DESCUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, ESPECIALMENTE QUANTO À EXISTÊNCIA DE SANÇÃO QUE IMPEÇA A PARTICIPAÇÃO NO CERTAME OU A FUTURA CONTRATAÇÃO, MEDIANTE A CONSULTA AOS DOCUMENTOS INSERIDOS NO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS, E AINDA NOS SEGUINTE CADASTROS:

9.1.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

9.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.1.3. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=1660:3:0>);

9.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP: (<https://www.cagef.mg.gov.br/fornecedor-web/br/gov/prodemge/seplag/fornecedor/publico/index.zul>);

9.1.5. Constatada a existência de sanção, o agente de contratação inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

9.1.6. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/ 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do portal PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – **www.licitardigital.com.br**, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

9.2.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do portal - PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – **www.licitardigital.com.br**, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.2. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo agente de contratação lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

9.3. Em caso de participação de empresas em consórcio, será exigido o acréscimo de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, salvo justificção no processo licitatório. Essa regra não se aplica aos consórcios formados, em sua totalidade, por microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.



9.4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **02:00** horas sob pena de inabilitação.

9.5. 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.

9.6. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.7. 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.

9.8. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.9. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.10. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

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

9.10.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.10.3. No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.10.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.10.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.10.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.10.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.10.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;



9.11. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

9.11.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.11.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.11.3. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.11.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.11.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;

9.11.6. Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual, através da Certidão Negativa conjunta junto aos Tributos Estaduais, emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual onde a empresa for sediada;

9.11.7. Prova de regularidade junto à Fazenda Municipal, através da Certidão Negativa junto aos Tributos Municipais, emitida pela Secretaria da Fazenda Municipal onde a empresa for sediada;

9.11.8. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.12. HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA.

9.12.1. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão;

9.13. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

9.13.1. Comprovação de aptidão no desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação – **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, quando for emitido por ente privado deverá este ser com firma reconhecida de quem o subscreveu.

9.14. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.14.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.



9.15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.16. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o agente de contratação suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.18. 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.

9.19. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.20. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DOS RECURSOS.

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no prazo de **15 (quinze) minutos**.

10.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito.

10.3. O recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 3 (três) dias úteis, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

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

10.5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

11. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CADASTRO DE RESERVA.



11.1. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará e homologará o procedimento licitatório.

11.2. Após a homologação os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

11.3. Constará na ata da sessão pública deste pregão a informação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame.

11.4. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

11.5. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

11.6. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada caso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado.

11.7. A habilitação dos fornecedores que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO.

12.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E HIPÓTESES DE CANCELAMENTO DO REGISTRO DE FORNECEDOR E PREÇOS REGISTRADOS

13.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmada Ata de registro de Preços.

13.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

13.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços, que será de um ano e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso;

13.5. As condições de habilitação consignadas neste Edital deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

13.6. Demais cláusulas referente à gestão do ata estão dispostas na minuta de Ata de Registro de Preços, anexo deste edital.

13.7. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil.



13.7.1. Os instrumentos de que trata a cláusula acima serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

13.7.2. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços seguirão as disposições da lei 14.133/2021.

13.8. Do Cancelamento do registro do fornecedor

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

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

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

13.8.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no § 2º do art. 27; ou

13.8.1.4. Sofrer sanção prevista nos [incisos III](#) ou IV do caput do art. 156 da lei nº 14.133.

13.9. Do Cancelamento dos preços registrados

13.9.1. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

13.9.1.1. Por razão de interesse público;

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

13.9.1.3. Se não houver êxito nas negociações dos preços registrados;

14. DAS CONDIÇÕES PARA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

14.1. O índice de reajustamento é o INPC, as condições para reajustamento são as determinadas pela Lei 14.133/2021.

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

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

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

14.3. Da Negociação de preços registrados:



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

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

14.3.3. Na hipótese prevista acima, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

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

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

14.3.6. Para fins do disposto acima o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

14.3.7. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas.

14.3.8. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados.

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

15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO.

15.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, anexo deste edital.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. É vedada a subcontratação do objeto no todo ou em parte.

16.1.1. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da Ata de Registro de Preços.

16.1.2. Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou



civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão da Ata de Registro de Preços, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

17. DO PAGAMENTO.

17.1. O pagamento dos valores devidos pelo fornecimento dos itens objeto deste Pregão será efetuado pelo Município, até 16 (dezesesseis) dias, a partir da data da apresentação, pela Contratada, da Nota Fiscal e após confirmação dos fornecimentos pelos responsáveis da Secretaria Solicitante, caso não haja nenhuma irregularidade ou até que a mesma seja sanada.

17.2. Caso venha ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da Contratada, a fluência do prazo para pagamento será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

17.3. Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades estabelecidas, nem implicarão na aceitação dos itens.

17.4. Por ocasião de cada pagamento, serão efetuadas as retenções cabíveis, nos termos da legislação específica aplicável.

17.5. O pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancária ou através de cheque nominal à Contratada.

17.6. Nos termos do Art. 137, §2º, IV da Lei Nº 14.133/2021, a Contratada deverá cumprir a ordem de fornecimento ou documento equivalente, mesmo estando o Município em débito para com a mesma, até o prazo de 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal. Após esse período, poderá a mesma optar pela rescisão contratual.

17.7. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante/adjudicatário que:

18.1.1. Der causa à inexecução parcial ou total a Ata de Registro de Preços;

18.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

18.1.3. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

18.1.4. Não assinar Ata de Registro de Preços ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

18.1.5. Ensejar o retardamento da execução ou entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

18.1.6. Apresentar declaração ou documentação falsa;



18.1.7. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução da Ata de Registro de Preços

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

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

18.1.10. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

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

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

18.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

18.4. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a autoridade que tiver proferido o ato reconsiderar sua decisão ou, no prazo de 05 (cinco) dias encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, no prazo de 20 (vinte) dias úteis.

18.5. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de Capelinha/MG, as sanções administrativas previstas no ITEM 17.2, c, d, deste edital, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

19. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.

19.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

19.2. A IMPUGNAÇÃO e/ou PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DEVERÃO ser feitos EXCLUSIVAMENTE por FORMA ELETRÔNICA no sistema [portal](http://portal.plataformadelicitações.com.br) PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br.

19.3. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no Portal de Compras Públicas no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

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

19.5. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, salvo quando se amolda ao art. 55 parágrafo 1º, da Lei nº 14.133/2021.

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



19.6. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

19.7. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.

19.8. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador, e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social e suas posteriores alterações, se houver, do ato de designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

20.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

20.2. É vedado à contratação, no mesmo órgão ou na mesma entidade, de mais de uma empresa para a execução do mesmo serviço, a fim de assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização, ressalvado o disposto no [art. 49 da Lei nº 14.133, de 2021](#);

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

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

20.5. No julgamento das propostas e da habilitação, o agente de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

20.7. 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.

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

20.9. 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.

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



20.11. O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.11.1. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão da Ata de Registro de Preços ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

20.13. O Município de Capelinha/MG poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

20.13.1. A anulação do Pregão induz à extinção da Ata de Registro de Preços

24.12.2. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

20.14. É facultado à Autoridade Superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

20.15. O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos: PLATAFORMA DE LICITAÇÕES LICITAR DIGITAL – www.licitardigital.com.br e <https://pmcapelinha.mg.gov.br/licitacoes-abertas/> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Prédio da Prefeitura no endereço à Rua Inácio Murta, 58 - Centro, CEP 39.680-000, Capelinha – MG, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 17:00, no mesmo endereço e período em que os autos do processo administrativo permanecerão com acesso e vista franqueada aos interessados.

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

ANEXO I– TERMO DE REFERÊNCIA E ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR;



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO, PRAZO DE VIGÊNCIA E FUNDAMENTAÇÃO.

- 1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, conforme natureza, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento;
- 1.2. As especificações e quantitativos dos itens encontram-se no anexo I deste Termo de Referência através de planilha consolidada de itens;
- 1.3. Os documentos auxiliares e os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços de referência, nos termos do artigo 23 da Lei nº 14.133/2021, constam dos autos do processo administrativo.
- 1.4. Trata-se de serviço comum cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado;
- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, com início na data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 1.6. A contratação será regida pelo nos termos da Lei nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 35 de 10 de janeiro de 2025, e demais legislações vigentes e pertinentes à matéria.
- 1.7. O estudo técnico preliminar consta nos autos;

2. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios ante a necessidade de fornecer alimentação adequada, saudável e balanceada para as Secretarias requisitantes em seus diferentes contextos. Além disso, a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios é vantajosa economicamente, pois ao estabelecer contratos por prazos mais longos, há uma maior segurança jurídica que pode resultar em redução de custos e simplificação administrativa. Especificamente, a contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios atende às demandas específicas das entidades contratantes, garantindo a disponibilidade de alimentos adequados para os fins propostos.

Considerando que a Administração Pública tem por finalidade básica planejar e executar políticas na Gestão com especial atenção aos seus setores, visando o bem comum de interesse social, vem primordialmente pela necessidade de escolha, buscar meios que viabilizem a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas de todas as Secretarias e atender as requisições de todos os setores que compõem sua organicidade estrutural administrativa, destinadas a dar continuidade à realização de ações que constituem área de sua competência legal.

A aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação na modalidade pregão eletrônico para sistema de registro de preços e entrega parcelada conforme ordem de fornecimento/nota de empenho emitida pelas secretarias municipais pertencentes à Prefeitura do município de Capelinha-MG, com validade de 12 meses, sendo a administração responsável pela compra através de quantidades necessárias para atender às suas demandas.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO, FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 3.1. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão



- previstos no edital.
- 3.2. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão os previstos no edital.
 - 3.3. O critério de julgamento será o menor preço por item.
 - 3.4. As formas e critérios de seleção do fornecedor serão as dispostas no edital de pregão eletrônico.
 - 3.5. Será concedido tratamento diferenciado e favorecido à microempresa e empresa de pequeno porte, conforme Decreto Municipal 054/2025, que dispõe que nas contratações públicas de bens, serviços e obras, deverá ser concedido tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, agricultor familiar, produtor rural pessoa física, microempreendedor individual-MEI e sociedades cooperativas de consumo, com o objetivo de promover e desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional.
 - 3.6. O edital constará a delimitação geográfica para participação no certame de empresas sediadas nos municípios que compõem a microrregião do município de Capelinha, em conformidade com os dados do IBGE, para fins de assegurar a devida execução contratual, a observância do princípio da economicidade e da eficiência na contratação, conforme art. 1, § 4º e 5º do mencionado Decreto. Tal iniciativa visa promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, ampliando a eficiência das políticas públicas e incentivo à inovação tecnológica.
4. O Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, em decisão referente ao processo nº. 1.184.845 já se pronunciou acerca da legalidade do tratamento diferenciado e favorecido à microempresa e empresa de pequeno porte, vejamos: *“Além disso, denota-se que a escolha pela regionalização, afeta ao âmbito de discricionariedade do gestor público, teve como propósito satisfazer a demanda da Administração, mediante fornecimento contínuo ao invés de estocar os produtos, notadamente por não haver condições adequadas para essa prática, o que, aliás, mostra-se consistente com a própria lógica do sistema de registro de preços. Nessa contextura, em sede de juízo perfunctório, reputo que se mostram razoáveis as justificativas apresentadas quanto à cláusula questionada pela denunciante, com especial relevo para o fomento de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento local e regional, propiciando a geração de emprego e renda para a sociedade e, assim, potencializando a economia da região.”*
- 4.1. Não será admitida a adesão à Ata de Registro de Preços decorrente desta licitação, conforme fundamentado no ETP;
 - 4.2. O licitante vencedor deverá entregar os gêneros alimentícios de acordo com as necessidades de consumo da administração pública, sendo de forma parcelada, conforme as necessidades das Secretarias Solicitantes.
 - 4.3. Correrá por conta do fornecedor todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.
 - 4.4. O(s) gênero (s) alimentício (s) fornecido(s) estará sujeito a verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com as especificações do Edital e de seus Anexos, no que se refere a quantidade, qualidade e condições de consumo.
 - 4.5. No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões do Edital e de seus Anexos, o fornecedor deverá providenciar a substituição da(s) mercadorias(s), imediatamente assim que notificado, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.
 - 4.6. Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade do produto obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender aos mais altos padrões de qualidade, frescor e integridade. Eles deverão ser próprios para o consumo humano e livres de quaisquer impurezas, adulterações ou contaminações.



- 4.7. Deverá estar em conformidade com Normas Sanitárias: Os alimentos deverão ser produzidos, armazenados, transportados e entregues em estrita conformidade com as normas sanitárias e regulamentações governamentais aplicáveis, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.
- 4.8. Procedência e Rastreabilidade: Deverá ser fornecida documentação que comprove a origem dos alimentos, bem como informações sobre sua rastreabilidade ao longo de toda a cadeia de produção, garantindo a transparência e a segurança dos produtos.
- 4.9. Validade Adequada: Os gêneros alimentícios deverão possuir datas de validade adequadas, garantindo que estejam dentro do prazo de consumo recomendado no momento da entrega aos destinatários finais.
- 4.10. Variedade e Diversidade de Produtos: O fornecedor deverá ser capaz de oferecer uma ampla variedade de produtos alimentícios, de modo a atender às necessidades específicas de cada secretaria solicitante, incluindo opções para dietas especiais e restrições alimentares.
- 4.11. Capacidade de Abastecimento e Entrega: O fornecedor deverá demonstrar capacidade logística e operacional para garantir o abastecimento regular e pontual dos alimentos, atendendo às demandas de acordo com os prazos estabelecidos.
- 4.12. Compromisso com a Sustentabilidade: Valorizar-se-á o compromisso dos fornecedores com práticas sustentáveis, incluindo ações relacionadas à produção responsável, redução do desperdício de alimentos e respeito ao meio ambiente.
- 4.13. A empresa fornecedora dos gêneros alimentícios deverá ser responsável pela substituição ou reposição de produtos não compatíveis com o solicitado conforme a descrição do termo de referência. A substituição de produtos impróprios para consumo deverá ser feita por outro produto com qualidade igual ou superior imediatamente após a notificação da contratante, sem custo adicional para o contratante.
- 4.14. Os produtos deverão ser entregues em local definido pelo fiscal de contrato, podendo ser este em qualquer lugar dentro do território municipal, dentro do prazo máximo de 48 horas após a emissão de cada ordem de fornecimento.
- 4.15. A contratada deverá apresentar Mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica emitida por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado, onde conste a comprovação de aptidão da empresa para desempenhar atividade pertinente e compatível com o objeto, atestando a qualidade e a entrega dos produtos cotados.

5. ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

5.1. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pela licitante vencedora mediante autorização da Secretaria Municipal solicitante, em até 48 horas após autorização.

5.1. Sempre que solicitado e havendo necessidade, a licitante vencedora deverá encaminhar amostras para aprovação dentro do prazo de 24 horas após a solicitação.

5.2. Os produtos serão conferidos, por funcionários designados/informados pela Prefeitura Municipal de Capelinha/MG, que rejeitarão os que não estiverem de acordo com os pedidos quanto às especificações, quantidades e qualidade.

5.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada/detentora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato/ata, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas e por força das disposições legais em vigor.

5.3. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.



5.4. O Município de Capelinha/MG se reserva o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste Instrumento, podendo rescindir a contratação conforme disposto no art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

5.5. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada/detentora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato/ata.

5.6. Cabe ao contratante fornecer ao contratado todas as informações e especificações necessárias sobre os gêneros alimentícios, conforme estabelecido no Termo de Referência.

5.7. Acompanhar a entrega do produto na data e horário estipulados;

5.8. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do produto com as especificações constantes no termo de referência e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

5.9. Realizar a inspeção e aceitação dos gêneros alimentícios entregues, verificando se estão em conformidade com as especificações contratadas e se atendem aos padrões de qualidade exigidos.

5.10. Efetuar os pagamentos devidos de acordo com as condições estabelecidas no contrato, após a entrega e aceitação dos materiais de limpeza em geral.

6. FORNECIMENTO OBJETO

6.1. A Contratada/Detentora deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. Efetuar a prestação dos serviços em perfeitas condições, conforme especificações e prazo constantes nesse Termo de Referência e seus anexos.

6.1.2. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato/ata;

6.1.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato/ata em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução;

6.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da prestação dos serviços, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato/ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7. SUBCONTRATAÇÃO.

7.1. É vedada a subcontratação do objeto no todo ou em parte.

7.1.1. Durante a vigência do contrato/ata, é vedado ao contratado/detentor contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de



dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato/ata.

7.1.2. Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato/ata, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

8. GESTÃO DO CONTRATO/ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, será designado representante de cada secretaria para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada/detentora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

8.3. O fiscal do contrato/ata será auxiliado pelos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

8.4. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida.

8.5. Fica designado como gestor do contrato Rildo Antunes de Oliveira e fiscal do contrato: Edna dos Santos Rocha para a Secretaria Municipal de Administração, Governo e Planejamento.

8.6. Secretaria de Saúde: Gestor do contrato: Valmir Aparecido Alves Camargos e Fiscal do Contrato: Morgana Rodrigues Fernandes.

8.7. Secretaria Municipal de Obras e Trânsito: Gestor do contrato: Silas Gonçalves Fontes e Fiscais: Luana Maria Ferreira Barbosa e Edelvan Alves da Silva.

8.8. Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação e Trabalho; Gestor do contrato: Virgínia Maran Sales Santos; Fiscal do Contrato: Renata Gomes Ferreira.

8.9. Secretaria de Esporte, Lazer, Cultura, Turismo e Meio Ambiente: Gestor do Contrato: Gilmar Isaías dos Santos, Fiscal do Contrato: Ronildo Mendes Ferreira.

8.10. Secretaria de Agricultura: Gestor do Contrato: Renata de Paula N de Araújo e Fiscal do Contrato: Maria Vilma Soares da Silva.

8.11. Secretaria de Educação: Gestor do Contrato: Maria Elizabete Silva Pôrto e Fiscal do Contrato: Samuel Sousa Alves.

9. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO.



- 9.1. A medição da entrega do objeto decorrente deste Termo de Referência será de responsabilidade da Secretaria solicitante, com confirmação da entrega pelos responsáveis.
- 9.2. A periodicidade da medição da entrega do objeto será de acordo com a necessidade da requisitante.
- 9.3. O pagamento dos valores devidos pela aquisição dos objetos será efetuado pelo Município, até 30 (trinta) dias contados da apresentação do documento fiscal ou documento correspondente.
- 9.4. Caso venha ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da contratada/detentora, a fluência do prazo para pagamento será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.
- 9.5. Quaisquer pagamentos não isentarão a contratada/detentora das responsabilidades estabelecidas, nem implicarão na aceitação dos anúncios.
- 9.6. Por ocasião de cada pagamento, serão efetuadas as retenções cabíveis, nos termos da legislação específica aplicável.
- 9.7. O pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancária ou através de cheque nominal à contratada/detentora.
- 9.8. Nos termos do art. 137, §2º, IV da Lei nº 14.133/2021, a contratada/detentora deverá cumprir a ordem de fornecimento ou documento equivalente, mesmo estando o Município em débito para com a mesma, até o prazo de 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal. Após esse período, poderá a mesma optar pela rescisão contratual.
- 9.9. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

10. GARANTIA DE EXECUÇÃO.

- 10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. PREÇOS REFERENCIAIS.

- 10.1. Os preços referenciais encontram-se em planilha consolidada em anexo a este Termo de Referência, sendo que os preços referenciais variam entre última ata de registro de preço, sistemas oficiais de governo, e excepcionalmente pesquisa junto ao fornecedor.

12. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

- 12.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício vigente.

13. NECESSIDADE DE SIGILO

- 12.1. A contratação ora pretendida não exige, conforme art. 10 da IN CGNOR/ME Nº 58/2022, em sua integralidade, classificação sigilosa nos termos da Lei nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), devendo o presente Termo de Referência ser anexado ao Edital.

14. ANEXOS

- 13.1. Integra(m) este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, o(s) seguinte(s) anexo(s):

- 13.1.1. ANEXO I Planilha Consolidada de itens



13.1.2. ANEXO II Documento de Formalização de Demanda

Capelinha-MG 03/04/2025

Rildo Antunes de Oliveira
Secretário de Administração, Governo e Planejamento



AMPLA CONCORRENCIA // COM COTA RESERVADA ME EPP – LOCAL

Item	Unidade	Qtde.	Descrição do Material/Serviço	Valor Estimado	Valor Unitário	Valor Total	Marca
4	unidade	5.978,00	AÇÚCAR TIPO: CRISTAL COLORAÇÃO: BRANCA COMPLEMENTAÇÃO: AÇÚCAR; CRISTAL; OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA DE AÇÚCAR; COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS E SABOR DOCE; NÃO PODENDO APRESENTAR MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ALTA UMIDADE, PRESENÇA DE INSETOS OU DETRITOS E ODOR ESTRANHO; EMBALAGEM 5 KG PRIMARIA PLÁSTICA ATÓXICA DEVIDAMENTE LACRADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	20,00			
11	unidade	2.925,00	ARROZ BENEFICIADO TIPO: AGULHINHA/BRANCO SUBGRUPO: POLIDO CLASSE: LONGO FINO QUALIDADE: TIPO 1 COMPLEMENTAÇÃO: AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1, DE BOA QUALIDADE SEM GLUTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRAOS INTEIROS COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRAOS INTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. EMBALAGEM DE 05 KG, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	40,39			
13	unidade	2.175,00	ARROZ BENEFICIADO: TIPO: AGULHINHA SUBGRUPO: INTEGRAL CLASSE: LONGO FINO QUALIDADE: TIPO 1 COMPLEMENTAÇÃO: PACOTE DE 5KG	37,00			
32	unidade	7.500,00	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO INTENSIDADE: MÉDIA TIPO: TRADICIONAL EMPACOTAMENTO: ALMOFADA PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES CARACTERÍSTICA ADICIONAL: GRÃOS CAFÉ ARÁBICA COMPLEMENTAÇÃO: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TORRA MÉDIA A ESCURA, COM PREDOMINÂNCIA TIPO ARÁBICA, EMBALAGEM DE 500 G; BEBIDA VARIANDO DE MOLE A RIO, EXCLUINDO-SE O GOSTO RIOZONA. REFERENCIA DE MARCA: IGUAL, SUPERIOR OU EQUIVALENTE: CAFÉ JEQUITINHONHA, GEMA DE MINAS E CAFE ARANÃS. VALIDADE MÍNIMA 4 MESES	29,28			
92	QUILO	7.200,00	FRUTA; TIPO: MAÇÃ FUJI APRESENTAÇÃO: NATURAL COMPLEMENTAÇÃO; COM PESO APROXIMADO ENTRE 100 E 130 GRAMAS A UNIDADE	13,95			
138	unidade	2.100,00	LEGUMINOSA VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA TIPO: TIPO 1 FEIJÃO CARIOCA; TIPO 01, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, PACOTE CONTENDO 05 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE	36,52			
161	DUZIA	6.375,00	OVO; ORIGEM: GALINHA GRUPO: BRANCO CLASSE: A TIPO: JUMBO	11,18			
168	unidade	105.210,00	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA TIPO: TIPO FRANCÊS/BRANCO/DE SAL 50 GRAMAS	1,23			



/ ITENS EXCLUSIVOS ME EPP – LOCAL

Item	Unidade	Qtde.	Descrição do Material/Serviço	Valor Estimado	Valor Unitário	Valor Total	Marca
1	unidade	1.500,00	ACHOCOLATADO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO SABOR: TRADICIONAL PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 06 MESES CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: ACHOCOLATADO CAIXINHA 200ML	1,80			
2	unidade	80,00	ACHOCOLATADO APRESENTAÇÃO: PÓ SABOR: TRADICIONAL CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ENRIQUECIDO COM VITAMINAS COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: ACHOCOLATADO EM PÓ EMBALAGEM DE 1 KG: DIETÉTICO EM PÓ; COMPOSTO DE MALTODEXTRINA, CACAU EM PÓ, LECITINA DE SOJA, VITAMINAS; EDULCORANTES, AROMATIZANTE E ANTIUMECTANTE; PÓ FINO DE COR AMARRONZADA, SABOR CHOCOLATE E ODOR CARACTERÍSTICO; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA E HERMETICAMENTE FECHADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA. E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 29/98, PORTARIA 27/98, RESOLUÇÃO RDC 273/05, RDC 331/19, IN 60/19, RDC 259/02; RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMIN. DETERMINADOS PELA ANVISA.	15,90			
3	unidade	12.000,00	AÇÚCAR TIPO: CRISTAL COLORAÇÃO: BRANCA AÇÚCAR CRISTAL; SACAROSE OBTIDA A PARTIR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR. CRISTAL BRANCO, ASPECTO GRANULADO FINO A MÉDIO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADOS EM PACOTES DE 01 KG COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO E MARCA DO FABRICANTE, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	4,60			
5	unidade	1.992,00	AÇÚCAR TIPO: CRISTAL COLORAÇÃO: BRANCA COMPLEMENTAÇÃO: AÇÚCAR; CRISTAL; OBTIDO A PARTIR DO CALDO DA CANA DE AÇÚCAR; COM ASPECTO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS E SABOR DOCE; NÃO PODENDO APRESENTAR MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ALTA UMIDADE, PRESENÇA DE INSETOS OU DETRITOS E ODOR ESTRANHO; EMBALAGEM 5 KG PRIMARIA PLÁSTICA ATÓXICA DEVIDAMENTE LACRADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 271/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA.	20,00			
6	unidade	75,00	ADOÇANTE: ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO TRANSPARENTE INGREDIENTES: CICLAMATO + SACARINA TIPO: DIETÉTICO SEM ASPARTAME COMPLEMENTAÇÃO: 100 ML	9,31			
7	unidade	1.000,00	ÁGUA MINERAL NATURAL TIPO: SEM GÁS MATERIAL EMBALAGEM: PLÁSTICO TIPO EMBALAGEM: DESCARTÁVEL COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: AGUA MINERAL COPO: NATURAL SEM GÁS; EMBALAGEM PRIMARIA COPO DE POLIETILENO LACRADO COM TAMPA ALUMINADA; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO ENVOLTO EM FILME PLÁSTICO RESISTENTE; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 274/05, RDC 275/05, RDC 259/02, PORTARIA 470/99 (MME) E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. COPO DE 200 ML	2,44			



8	unidade	520,00	AGUA MINERAL NATURAL TIPO: SEM GÁS MATERIAL EMBALAGEM: PLÁSTICO TIPO EMBALAGEM: RETORNÁVEL COMPLEMENTAÇÃO: AGUA MINERAL; NATURAL SEM GÁS; EMBALAGEM PRIMARIA GARRAFÃO PLÁSTICO 20 LITROS; FABRICADO COM RESINA VIRGEM OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS; ACOMPANHA TAMPA VALVULADA QUE PERMITE O FLUXO DIRETO PARA BEBEDOURO (VIRA FÁCIL); COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NA DATA DA ENTREGA, COM VASILHAME RETORNÁVEL; CONTENDO VALIDADE MÍNIMA DE 2 ANOS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 274/05, RDC 275/05, RDC 259/02, PORTARIA 470/99 (MME), PORTARIA 387/08 (DNPM); ABNT NBR 14.328:2011, NBR 14.638:2011, NBR 14.222:2013 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	20,00			
9	unidade	2.000,00	AMIDO; BASE: DE MANDIOCA GRUPO: FÉCULA SUBGRUPO: PÓ ACIDEZ: POLVILHO AZEDO ASPECTO FÍSICO: TIPO 1 COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KILO	9,68			
10	unidade	1.050,00	AMIDO; BASE: DE MILHO GRUPO: FÉCULA COMPLEMENTAÇÃO; EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	14,29			
12	unidade	975,00	ARROZ BENEFICIADO TIPO: AGULHINHA/BRANCO SUBGRUPO: POLIDO CLASSE: LONGO FINO QUALIDADE: TIPO 1 COMPLEMENTAÇÃO: AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1, DE BOA QUALIDADE SEM GLUTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRAOS INTEIROS COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRAOS INTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. EMBALAGEM DE 05 KG, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	40,39			
14	unidade	725,00	ARROZ BENEFICIADO: TIPO: AGULHINHA SUBGRUPO: INTEGRAL CLASSE: LONGO FINO QUALIDADE: TIPO 1 COMPLEMENTAÇÃO: PACOTE DE 5KG	37,00			
15	unidade	600,00	AVEIA BENEFICIADA CLASSE: BRANCA APRESENTAÇÃO: EM FLOCOS FINOS PRESENÇA DE GLÚTEN: CONTÉM GLÚTEN COMPLEMENTAÇÃO: AVEIA EM FLOCOS FINOS; EMBALAGEM DE 01 KG INGREDIENTES: SOMENTE AVEIA. COM IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	13,50			
16	unidade	20,00	AZEITE ESPÉCIE VEGETAL: DE OLIVA TIPO: PURO TEOR DA ACIDEZ: EXTRA VIRGEM - MENOR QUE 0,8% COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: AZEITE DE OLIVA 500 ML: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM; ISENTO DE SOJA E TRAÇOS DE SOJA; ISENTO DE OXIDAÇÃO, SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA, FRASCO DE VIDRO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 727/22, RDC 429/20, RDC 481/21 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 7 MESES NA DATA DA ENTREGA.	46,68			
17	unidade	1.200,00	BALA: TIPO: MASTIGÁVEL SABOR: VARIADO COMPLEMENTAÇÃO; EMBALAGEM DE 700 GRAMAS	11,20			
18	unidade	800,00	BALA: TIPO: PIRULITO SABOR: VARIADO COMPLEMENTAÇÃO: PACOTE 700 GRAMAS	14,07			
19	unidade	200,00	BATATA PROCESSADA ESPÉCIE: INGLESA TIPO FORMATO: PALHA TIPO: FRITA APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO. COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: BATATA PALHA PACOTE 1KG COM SABOR ODOR E TEXTURA	31,45			



			CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO DE BOA QUALIDADE EMBALAGEM TRANSPARENTE, PRIMARIA, PROPRIA, FECHADA A VACUO, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE NO MINIMO 3 MESES.			
20	unidade	35,00	BICARBONATO DE SÓDIO: ASPECTO FÍSICO: PÓ BRANCO, FINO PESO MOLECULAR: 84,01 G/MOL FÓRMULA QUÍMICA: NAHCO3 GRAU DE PUREZA: PUREZA MÍNIMA DE 99% CARACTERÍSTICA ADICIONAL: REAGENTE P.A. NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA*: CAS 144-55-8 COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KILO	27,00		
21	unidade	240,00	BISCOITO APRESENTAÇÃO: REDONDO SABOR: LEITE TIPO: ROSQUINHA CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO CLASSIFICAÇÃO: DOCE APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA COMPLEMENTAÇÃO: PACOTE APROX. 400GR	8,99		
22	unidade	3.000,00	BISCOITO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM RECHEIO CLASSIFICAÇÃO: DOCE APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO HUMANA CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: BISCOITO TIPO RECHEADO: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: BISCOITO DOCE C/RECHEIO; SABORES DIVERSOS; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO; AMIDO DE MILHO, SAL, FERMENTO QUÍMICO, EMULSIFICANTE; AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; PESO DE 126GRS VALIDADE MÍNIMA 3 MESES	3,72		
23	unidade	120,00	BISCOITO SABOR: MAIZENA CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO/ENRIQUECIDO VITAMINAS, 0% GORDURA TRAN BISCOITO DOCE SEM GLÚTEM, PODENDO SER DE ARROZ, AVEIA, POLVILHO, TUBÉRCULO OU OUTRA FARINHA SEM GLÚTEM, TRIGO, LACTOSE. O SABOR E CHEIRO DEVE SER CARACTERÍSTICOS DO BISCOITO E AGRADÁVEIS. EMBALAGENS DE 200 GRAMAS CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	7,92		
24	unidade	1.400,00	BISCOITO; SABOR: MAIZENA TIPO: SEM RECHEIO COMPLEMENTAÇÃO; EMBALADO EM CAIXA DE 2 KILOS	28,15		
25	unidade	90,00	BISCOITO SABOR: SALGADO TIPO: BOLACHA INGREDIENTES: ARROZ INTEGRAL, SAL CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM RECHEIO BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEM; PODENDO SER DE POLVILHO OU NDE ARROZ. O BISCOITO DEVE SER ISENTO DE GLÚTEM, TRIGO E NÃO TER RECHEIO. O SABOR E CHEIRO DEVE SER CARACTERÍSTICOS DO BISCOITO E AGRADÁVEIS. EMBALAGENS DE 200 GRAMAS CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	9,28		
26	unidade	1.250,00	BISCOITO: SABOR: SALGADO TIPO: CREAM CRACKER INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO COMPLEMENTAÇÃO: EMBALADO EM CAIXA DE 1 KILO E MEIO	27,80		
27	unidade	1.000,00	BISCOITO SABOR: VARIADO TIPO: WAFER COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: BISCOITO TIPO WAFER: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: BISCOITO DOCE WAFER; COM RECHEIO SABOR VARIADOS; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ACIDO FÓLICO, AMIDO, ÓLEO, SAL, FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, APROXIMADAMENTE 140 GRAMAS	4,40		
28	unidade	100,00	BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: FRUTAS CRISTALIZADAS/PASSAS TIPO: PANETONE PESO: 400 G	22,45		
29	unidade	100,00	BOLO ALIMENTÍCIO SABOR: GOTAS DE CHOCOLATE TIPO: PANETONE PESO: 400 G	28,60		



30	unidade	100,00	BOMBOM COBERTURA: CHOCOLATE PRETO RECHEIO: COM RECHEIO SABOR: CASTANHA DE CAJU COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: SACO DE BOMBOM COM 825 G	49,87			
31	unidade	300,00	BOMBOM COBERTURA: CHOCOLATE PRETO RECHEIO: COM RECHEIO SABOR: DIVERSOS COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: CAIXA DE BOMBOM COM 250G CADA	14,49			
33	unidade	2.500,00	CAFÉ APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO INTENSIDADE: MÉDIA TIPO: TRADICIONAL EMPACOTAMENTO: ALMOFADA PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES CARACTERÍSTICA ADICIONAL: GRÃOS CAFÉ ARÁBICA COMPLEMENTAÇÃO: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TORRA MÉDIA A ESCURA, COM PREDOMINÂNCIA TIPO ARÁBICA, EMBALAGEM DE 500 G; BEBIDA VARIANDO DE MOLE A RIO, EXCLUINDO-SE O GOSTO RIOZONA. REFERENCIA DE MARCA: IGUAL, SUPERIOR OU EQUIVALENTE: CAFÉ JEQUITINHONHA, GEMA DE MINAS E CAFE ARANÃS. VALIDADE MINIMA 4 MESES	29,28			
34	unidade	2.600,00	CANJICA: GRUPO: ESPECIAL, Nº 3 SUBGRUPO: DESPELICULADA CLASSE: BRANCA QUALIDADE: TIPO 1 CARACTERÍSTICA ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO COMPLEMENTAÇÃO; EMBALAGEM 500 GRAMAS	9,31			
35	unidade	120,00	CHÁ ALIMENTAÇÃO TIPO: CHA DE CAMOMILA USO: ALIMENTÍCIO PACOTE 1KG	5,45			
36	unidade	120,00	CHÁ ALIMENTAÇÃO TIPO: ERVA DOCE USO: ALIMENTÍCIO PACOTE 1KG	5,00			
37	unidade	50,00	CHOCOLATE TIPO: PRETO APRESENTAÇÃO: GRANULADO SABOR: TRADICIONAL COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: GRANULADOS PACOTE DE 1 KG: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: CHOCOLATE; GRANULADO SABOR CHOCOLATE; COMPOSTO DE AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, GLICOSE EM PÓ, CACAU EM PÓ E EMULSIFICANTES; EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA	25,00			
38	unidade	300,00	CHOCOLATE TIPO: PRETO APRESENTAÇÃO: PÓ SABOR: TRADICIONAL CARACTERÍSTICA ADICIONAL: 50 % CACAU CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU; CONTENHA O PERCENTUAL DE CACAU EXPLÍCITO NA EMBALAGEM. DEVE APRESENTAR COMO INGREDIENTES CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM 200 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	15,30			
39	unidade	1.550,00	COCO RALADO: INGREDIENTES: AMÊNDOA DE COCO APRESENTAÇÃO: DESIDRATADO E TRITURADO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DESENGORDURADO E DESIDRATADO APLICAÇÃO: ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL COMPLEMENTAÇÃO; EMBALAGEM DE 100 GRAMAS	12,00			
40	unidade	100,00	CONDIMENTO TIPO: AÇAFRÃO APRESENTAÇÃO: PÓ COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: PACOTE: 20G	5,73			
41	QUILO	870,00	CONDIMENTO TIPO: ALHO APRESENTAÇÃO: NATURAL ADICIONAL: CABEÇA (COMPLEMENTAÇÃO: BOA QUALIDADE ,DENTES GRANDES)	28,54			
42	Maço	50,00	CONDIMENTO TIPO: ALHO PORÓ APRESENTAÇÃO: NATURAL	7,30			
43	unidade	400,00	CONDIMENTO TIPO: CANELA APRESENTAÇÃO: PÓ COMPLEMENTAÇÃO (EMBALAGEM DE 100 GRAMAS)	14,15			
44	Maço	300,00	CONDIMENTO TIPO: CEBOLINHA APRESENTAÇÃO: NATURAL	3,67			
45	Maço	250,00	CONDIMENTO TIPO: COENTRO APRESENTAÇÃO: NATURAL	7,05			
46	unidade	20,00	CONDIMENTO TIPO: CRAVO DA ÍNDIA APRESENTAÇÃO: FLOR COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: CRAVO DA ÍNDIA	4,79			



			OBTIDO DO BOTÃO FLORAL DO ESPÉCIME GENUÍNO; DE COLORAÇÃO PARDO ESCURA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS; ISENTO DE IMPUREZAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; PACOTE COM 100 GRAMAS				
47	unidade	40,00	CONDIMENTO TIPO: LOURO APRESENTAÇÃO: FOLHA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: LOURO EM FOLHAS SECAS, PACOTE 100 GRAMAS, OBTIDO DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; LIMPOS E SECOS; DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; EMBALAGEM PRIMARIA PLÁSTICA TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E HERMETICAMENTE VEDADA; EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO APROPRIADA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	5,94			
48	unidade	25,00	CONDIMENTO TIPO: ORÉGANO APRESENTAÇÃO: DESIDRATADO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: OREGANO 250G: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: EM FOLHAS SECAS; OBTIDO DE FOLHAS E TALOS DO ESPECIME GENUÍNO; COM COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA; ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA E LACRADA; EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES NA DATA DA ENTREGA.	9,46			
49	unidade	50,00	CONDIMENTO TIPO: PIMENTA CALABRESA APRESENTAÇÃO: SEMENTE COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: PACOTE: 20G	5,63			
50	unidade	50,00	CONDIMENTO TIPO: PIMENTA DO REINO APRESENTAÇÃO: MOÍDO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 500GRS	32,90			
51	Maço	100,00	CONDIMENTO TIPO: SALSA APRESENTAÇÃO: NATURAL	5,32			
52	unidade	550,00	CONDIMENTO TIPO: URUCUM APRESENTAÇÃO: PÓ COMPLEMENTAÇÃO: PACOTE COM 500 GRAMAS EM PÓ FINO	14,83			
53	unidade	400,00	CONFEITOS DE PASCOA FORMATO: OVO TIPO: TRADICIONAL TIPO DE CASCA: CROCANTE SABOR: AO LEITE INGREDIENTE BÁSICO: CACAU; MANTEIGA DE CACAU, GORDURA VEGETAL APRESENTAÇÃO: EMBALADO COM PAPEL ALUMÍNIO E PLÁSTICO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 50G	14,95			
54	unidade	500,00	CREME DE LEITE TEOR GORDURA: ATÉ 20% DE GORDURA PROCESSAMENTO: UHT TRATAMENTO: HOMOGENEIZADO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 200G	5,67			
55	lata	20,00	DIETA INFANTIL ASPECTO FÍSICO: PÓ USO: ENTERAL E/OU ORAL FONTE DE PROTEÍNA: PTN SR.LEITE E/OU CASEÍNA FONTE DE CARBOIDRATO: LACTOSE E/OU AMIDO FONTE DE LIPÍDIOS: ÓLEOS VEGETAIS COMPONENTES ADICIONAIS: VIT.,MIN.E FIBRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO GLÚTEN ADICIONAIS: C/ ÓLEO DE PEIXE FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA CRIANÇAS COM ALERGIAS;	88,24			



			CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA SEMI ELEMENTAR E HIPOALERGÊNICA, À BASE DSE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DE SORO DO LEITE, TCM, ÓLEOS VEGETAIS, DE MORTIERELLA ALPINA E DE PEIXE; MALTODEXTRINA, VITAMINAS, MINERAIS, NUCLEOTÍDEOS E OLIGOELEMENTOS. ISENTO DE LACTOSE, SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN. 100% PROTEÍNA DO LEITE DE VACAS E/OU SOJA, DISTÚRBIOS ABSORVIDOS OU OUTRAS CONDIÇÕES CLÍNICAS. EMBALAGEM: 400 GRAMAS. FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS E COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES.			
56	lata	30,00	DIETA INFANTIL ASPECTO FÍSICO: PÓ USO: ENTERAL E/OU ORAL FONTE DE PROTEÍNA: PTN SR.LEITE E/OU CASEÍNA FONTE DE CARBOIDRATO: MALTODEXTRINA FONTE DE LIPÍDIOS: ÓLEOS VEGETAIS COMPONENTES ADICIONAIS: VITAMINAS E MINERAIS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO GLÚTEN ADICIONAIS: C/ LC PUFAS E/OU NUCLEOTÍDEOS SABOR: C/ OU S/SABOR FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO; CARACTERÍSTICAS: LEITE DE TRANSIÇÃO PARA LACTENTES A PARTIR DOS 06 MESES DE IDADE. INGREDIENTES: LEITE MAGRO, PROTEÍNA DO SORO DE LEITE, MALTODEXTRINA, ÓLEOS VEGETAIS (PALMA, COLZA, COCO, GIRASSOL) E DE MORTIERELLA ALPINA, SORO DE LEITE EM PÓ DESMINERALIZADO, LACTOSE, SUBSTÂNCIAS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, CITRATO DE SÓDIO, CLORETO DE SÓDIO, CITRATO DE POTÁSSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO CÚPRICO, SELENATO DE SÓDIO, IODETO DE POTÁSSIO), EMULSIONANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (C, E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ÁCIDO FÓLICO, BIOTINA, B12), ÓLEO DE PEIXE, CULTURA DE S THERMOPHILUS, CULTURA DE BIFIDOBACTÉRIAS. EMBALAGEM: 800 GRAMAS. FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS COM VALIDADE MÍNIMA 10 MESES.	51,21		
57	lata	20,00	DIETA INFANTIL INDICAÇÃO: 0 A 6 MESES ASPECTO FÍSICO: PÓ USO: ENTERAL E/OU ORAL FONTE DE PROTEÍNA: PTN ISOLADA SOJA FONTE DE CARBOIDRATO: MALTODEXTRINA FONTE DE LIPÍDIOS: ÓLEOS VEGETAIS COMPONENTES ADICIONAIS: VITAMINAS E MINERAIS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO GLÚTEN E PROTEÍNAS LÁCTEAS ADICIONAIS: C/ ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS SABOR: S/SABOR FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA; CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA ENRIQUECIDA COM FERRO E ADICIONADA DE L-METIONINA. ISENTA DE SACAROSE, LACTOSE E PROTEÍNAS LÁCTEAS. INDICADO PARA LACTENTES A PARTIR DO 06 MESES COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE OU EM SITUAÇÕES NAS QUAIS FOR INDICADO RETIRAR O LEITE DE VACA DA DIETA COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL POR CADA PORÇÃO DE 10º MG DE PÓ PROTEÍNAS 15,4 MG; CARBOIDRATOS 52,9 MG; LIPÍDIOS 25,2 MG; ÁCIDO LINOLÉICO 3,25 MG; ÁCIDO ALFA-LINOLÊNICO 0,57 MG; RELAÇÃO ÁCIDA LINOLÉICO/A-LINOLÊNICO 5,6 MG; CÁLCIO 650MG; FÓSFORO 438MG; RELAÇÃO CÁLCIO: FÓSFORO 1,5; FERRO 8,4MG; SÓDIO 237MG; POTÁSSIO 699MG; CLORETO 438MG; MAGNÉSIO 55MG; ZINCO 5,6MG; COBRE 300MCG; IODO 119MCG; VITAMINA A MCG / UI 543 / 1810; VITAMINA E MCG / UI 13 / 250; VITAMINA D MG / UI 5,7 / 8,5; VITAMINA K MCG44; VITAMINA B1 MGO,28; VITAMINA B2 MGO,7; NIACINA MG2,8; ÁCIDO PANTOTÊNICO MG2; VITAMINA B 6 MGO,285; ÁCIDO FÓLICO MCG76; VITAMINA B12 MCG1,7; BIOTINA MCG14; VITAMINA C MG60. COM RENDIMENTO DE ACORDO COM A DESCRIÇÃO DO FABRICANTE. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA EMBALAGEM, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.	42,46		
58	QUILO	100,00	DOCE LEITE TIPO: TRADICIONAL COMPLEMENTAÇÃO	21,20		



			ADICIONAL: DOCE DE LEITE, CASEIRO EM PEDAÇOS SEM CONSERVANTES COM INGREDIENTES SELECIONADOS.			
59	unidade	100,00	DOCE LEITE TIPO: TRADICIONAL COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: DOCE LEITE PASTOSO 500GR	24,00		
60	unidade	300,00	DOCE NÃO CONFEITADO TIPO: MASSA SABOR: AMENDOIM FORMA APRESENTAÇÃO: ROLHA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: DOCE PAÇOQUINHA: EMBALADA POTE 1KG VALIDADE MÍNIMA DE 07 MESES NA DATA DA ENTREGA.	27,43		
61	unidade	100,00	DOCE NÃO CONFEITADO TIPO: MASSA SABOR: BANANA FORMA APRESENTAÇÃO: TABLET COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL DOCE BANANADA EM PEDAÇOS PCTE C/ 24 PEDAÇOS	21,58		
62	unidade	100,00	DOCE NÃO CONFEITADO TIPO: SECO SABOR: RAPADURA FORMA APRESENTAÇÃO: TABLETE COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: RAPADURA DE CANA DE AÇÚCAR 1 KG	24,93		
63	unidade	2.000,00	DOCE NÃO CONFEITADO TIPO: SECO SABOR: RAPADURA FORMA APRESENTAÇÃO: TABLETE COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: RAPADURINHA ARTESANAL, COM BOA CONSERVAÇÃO EMBALAGENS DE 25GRS	1,65		
64	QUILO	150,00	EMBUTIDO TIPO: LINGUIÇA CALABRESA TAMANHO: GROSSA TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A)	22,05		
65	QUILO	800,00	EMBUTIDO; TIPO: LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA TAMANHO: FINA TIPO PREPARAÇÃO: FRESCA SABOR: TEMPERADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A) COMPLEMENTAÇÃO; ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: LINGUIÇA; 1 KG FRESCA; TIPO: TOSCANA; CONGELADA; TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -12°C; TERMO FORMADA A VÁCUO; COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA	25,31		
66	QUILO	200,00	EMBUTIDO TIPO: LINGUIÇA PAIO TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO (A)	28,35		
67	QUILO	650,00	EMBUTIDO: TIPO: SALSICHA HOT DOG TIPO PREPARAÇÃO: COZIDA ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO (A)	12,54		
68	unidade	100,00	ESTABILIZANTE ALIMENTAR ASPECTO FÍSICO: PÓ INGREDIENTES: GOMAS, AÇÚCARES E AMIDOS FINALIDADE: FABRICAÇÃO DE GELADOS COMESTÍVEIS APLICAÇÃO: SORVETES, PICOLÉS, IOGURTES E ASSEMELHADOS. 100G	14,09		
69	unidade	50,00	FARINHA ARROZ INGREDIENTE: FARINHA ARROZ, AÇÚCAR, VITAMINAS, SAIS MINERAIS E CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: NÃO CONTÉM GLÚTEN FARINHA DE ARROZ; INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, SEM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, HERMETICAMENTE SELADO, ATÓXICO, RESISTENTE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PESANDO 01 KG. NA DATA DA ENTREGA O PRODUTO DEVE DISPOR DE NO MÍNIMO 10 MESES DE VALIDADE.	14,54		
70	QUILO	350,00	FARINHA DE MANDIOCA: GRUPO: SECA SUBGRUPO: AMARELA TORRADA CLASSE: FINA ASPECTO FÍSICO: TIPO 1 ACIDEZ: BAIXA ACIDEZ	10,00		
71	QUILO	200,00	FARINHA DE MANDIOCA GRUPO: SECA SUBGRUPO: BRANCA TORRADA CLASSE: FINA ASPECTO FÍSICO: TIPO 1 ACIDEZ: BAIXA ACIDEZ COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 1KG	12,37		
72	unidade	2.480,00	FARINHA DE MILHO: GRÃO: AMARELO TIPO: CANJIQUINHA/XERÉM CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO COMPLEMENTAÇÃO; EMBALAGEM DE 1 KILO	5,75		
73	unidade	2.750,00	FARINHA DE MILHO; GRÃO: AMARELO TIPO: FUBÁ CARACTERÍSTICA ADICIONAL: NÃO TRANSGÊNICO COMPLEMENTAÇÃO; PACOTE DE 1 KILO	4,90		



74	unidade	50,00	FARINHA DE ROSCA BASE: DE PÃO TORRADO APRESENTAÇÃO: GRÂNULOS FINOS/ MÉDIOS COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: PACOTE DE 1 KG ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: FARINHA DE ROSCA; SECA, FINA, LIGEIRAMENTE TORRADA; DE COR AMARELADA; ISENTA DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO	8,75			
75	unidade	3.550,00	FARINHA DE TRIGO; GRUPO: DOMÉSTICO TIPO: TIPO 1, ESPECIAL INGREDIENTE ADICIONAL: COM FERMENTO, FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO COMPLEMENTAÇÃO; PACOTE DE 1 KILO	7,28			
76	unidade	3.050,00	FARINHA DE TRIGO GRUPO: INDUSTRIAL TIPO: TIPO 1, ESPECIAL INGREDIENTE ADICIONAL: SEM FERMENTO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: PACOTE DE 1KG	5,75			
77	unidade	185,00	FERMENTO TIPO: BIOLÓGICO SECO APRESENTAÇÃO: PÓ COMPOSIÇÃO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: FERMENTO BIOLÓGICO SECO 500GR ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA FERMENTO BIOLÓGICO TIPO GRANULADO SECO INSTANTÂNEO, COMPOSTO DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE E REIDRATAÇÃO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA ALIMENTOS: COM VALIDADE MÍNIMA DE 20 MESES NA DATA DA ENTREGA,	26,66			
78	unidade	1.020,00	FERMENTO TIPO: QUÍMICO. APRESENTAÇÃO: PÓ COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 100 GRAMAS	6,80			
79	QUILO	500,00	FRIOS VARIEDADE: APRESUNTADO TIPO PREPARAÇÃO: COZIDO APRESENTAÇÃO: FATIADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	27,50			
80	QUILO	350,00	FRIOS VARIEDADE: MORTADELA TIPO: BOLOGNA TIPO PREPARAÇÃO: DEFUMADO APRESENTAÇÃO: FATIADO ESTADO DE CONSERVAÇÃO: RESFRIADO(A)	22,00			
81	unidade	30,00	FRUTA TIPO 1: UVA PASSA APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA ADICIONAL: PRETA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 500G	21,96			
82	QUILO	200,00	FRUTA: TIPO: ABACATE MANTEIGA APRESENTAÇÃO: NATURAL	10,00			
83	unidade	20,00	FRUTA TIPO: ABACAXI HAVAI / ABACAXI CAYENNE, APRESENTAÇÃO: NATURAL	10,15			
84	unidade	600,00	FRUTA; TIPO: ABACAXI PÉROLA APRESENTAÇÃO: NATURAL	11,22			
85	QUILO	300,00	FRUTA TIPO: BANANA DA TERRA / BANANA COMPRIDA APRESENTAÇÃO: NATURAL	10,90			
86	QUILO	500,00	FRUTA TIPO: BANANA NANICA / BANANA D'ÁGUA APRESENTAÇÃO: NATURAL COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: CATURRA	6,20			
87	QUILO	6.460,00	FRUTA: TIPO: BANANA PRATA / BANANA BRANCA APRESENTAÇÃO: NATURAL ADICIONAL: ORGÂNICA	7,09			
88	QUILO	100,00	FRUTA TIPO: COCO VERDE APRESENTAÇÃO: DESIDRATADA / SECA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: COCO SECO	6,83			
89	QUILO	50,00	FRUTA TIPO: GOIABA VERMELHA APRESENTAÇÃO: NATURAL	12,90			
90	QUILO	5.720,00	FRUTA; TIPO: LARANJA PERA APRESENTAÇÃO: NATURAL COMPLEMENTAÇÃO; TIPO PERA RIO, FRESCA E GRAÚDA	7,73			
91	QUILO	500,00	FRUTA; TIPO: LIMÃO TAITI APRESENTAÇÃO: NATURAL	7,95			
93	QUILO	2.400,00	FRUTA; TIPO: MAÇÃ FUJI APRESENTAÇÃO: NATURAL COMPLEMENTAÇÃO; COM PESO APROXIMADO ENTRE 100 E 130 GRAMAS A UNIDADE	13,95			
94	QUILO	2.030,00	FRUTA TIPO: MAÇÃ GALA, APRESENTAÇÃO: NATURAL	12,08			



95	QUILO	3.200,00	FRUTA; TIPO: MAMÃO FORMOSA APRESENTAÇÃO: NATURAL ADICIONAL: ORGÂNICA	10,11			
96	QUILO	970,00	FRUTA; TIPO: MANGA PALMER APRESENTAÇÃO: NATURAL	9,20			
97	QUILO	300,00	FRUTA TIPO: MARACUJÁ AZEDO / MARACUJÁ AMARELO APRESENTAÇÃO: NATURAL	15,90			
98	QUILO	10.540,00	FRUTA TIPO: MELANCIA VERMELHA APRESENTAÇÃO: NATURAL ADICIONAL: ORGÂNICA	4,00			
99	QUILO	50,00	FRUTA TIPO: MELÃO AMARELO APRESENTAÇÃO: NATURAL	8,90			
100	QUILO	50,00	FRUTA TIPO: MORANGO APRESENTAÇÃO: NATURAL	31,33			
101	QUILO	50,00	FRUTA TIPO: PEQUI APRESENTAÇÃO: NATURAL	35,47			
102	QUILO	50,00	FRUTA TIPO: PERA WILLIAMS APRESENTAÇÃO: NATURAL	16,76			
103	QUILO	340,00	FRUTA TIPO: TANGERINA PONCÃ, APRESENTAÇÃO: NATURAL	8,50			
104	QUILO	100,00	FRUTA; TIPO: UVA NIÁGARA ROSADA APRESENTAÇÃO: NATURAL COMPLEMENTAÇÃO; UVA; EXTRA, COM MASSA DO CACHO MAIOR QUE 100 GRAMAS	16,17			
105	QUILO	30,00	FRUTA TIPO: UVA RUBI, APRESENTAÇÃO: NATURAL	14,50			
106	QUILO	15,00	FRUTA TIPO: UVA VERDE APRESENTAÇÃO: NATURAL	16,00			
107	unidade	1.500,00	GELATINA ALIMENTÍCIA; APRESENTAÇÃO: PÓ SABOR: VARIADO ORIGEM: ANIMAL COMPLEMENTAÇÃO: CAIXA COM 35 GRAMAS	2,28			
108	unidade	100,00	GORDURA VEGETAL TIPO: CREME VEGETAL COMPOSIÇÃO BÁSICA: ABAIXO DE 40% DE GORDURA SABOR: COM SAL COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KG	17,27			
109	unidade	800,00	GORDURA VEGETAL TIPO: MARGARINA SUBTIPO: CREMOSA COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA SABOR: COM SAL COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: MARGARINA 01 KG, NÃO DEVE CONTER EM SUA COMPOSIÇÃO GORDURA DE TIPO TRAN. EMBALAGEM COM PROTEÇÃO TIPO POTE PLÁSTICO COM VEDAÇÃO LAMINADA E TAMPA PLÁSTICA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR A DATA DE ENTREGA	17,21			
110	balde	35,00	GORDURA VEGETAL TIPO: MARGARINA SUBTIPO: CREMOSA COMPOSIÇÃO BÁSICA: MÍNIMO DE 80% DE GORDURA SABOR: COM SAL COMPLEMENTAÇÃO: BALDE 15 KG	205,38			
111	unidade	300,00	LEGUME EM CONSERVA TIPO: AZEITONA VERDE TAMANHO: MÉDIA APRESENTAÇÃO: COM CAROÇO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 150 GR	7,50			
112	unidade	300,00	LEGUME EM CONSERVA TIPO: ERVILHA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 290G	5,41			
113	unidade	700,00	LEGUME EM CONSERVA TIPO: MILHO VERDE COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 290 GRAMAS	5,28			
114	unidade	100,00	LEGUME EM CONSERVA TIPO: PALMITO APRESENTAÇÃO: INTEIRO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 300 GR	23,34			
115	QUILO	600,00	LEGUME IN NATURA TIPO: ABÓBORA CABOTIÁ / JAPONESA	5,02			
116	QUILO	1.300,00	LEGUME IN NATURA TIPO: ABÓBORA MORANGA	4,98			
117	QUILO	500,00	LEGUME IN NATURA TIPO: ABOBRINHA DE PESCOÇO / MENINA	7,36			
118	QUILO	500,00	LEGUME IN NATURA TIPO: ABOBRINHA ITALIANA	6,94			
119	unidade	200,00	LEGUME IN NATURA* TIPO: BATATA CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CONGELADA, CORTADA PALITO, PRONTA P/ FRITAR. COMPLEMENTAÇÃO: 400 GR	12,60			
120	QUILO	900,00	LEGUME IN NATURA: TIPO: BATATA DOCE APRESENTAÇÃO: ORGÂNICO	7,99			



121	QUILO	7.800,00	LEGUME IN NATURA: TIPO: BATATA INGLESA APRESENTAÇÃO: ORGÂNICO	7,09			
122	QUILO	200,00	LEGUME IN NATURA TIPO: BERINJELA	9,29			
123	QUILO	1.450,00	LEGUME IN NATURA: TIPO: BETERRABA APRESENTAÇÃO: ORGÂNICO	7,20			
124	QUILO	300,00	LEGUME IN NATURA TIPO: CEBOLA AMARELA	7,38			
125	QUILO	3.200,00	LEGUME IN NATURA: TIPO: CEBOLA BRANCA APRESENTAÇÃO: ORGÂNICO	7,67			
126	QUILO	150,00	LEGUME IN NATURA TIPO: CEBOLA ROXA	11,06			
127	QUILO	3.700,00	LEGUME IN NATURA; TIPO: CENOURA APRESENTAÇÃO: ORGÂNICO COMPLEMENTAÇÃO: VERMELHA	8,19			
128	QUILO	3.600,00	LEGUME IN NATURA TIPO: CHUCHU VERDE	5,82			
129	QUILO	1.400,00	LEGUME IN NATURA* TIPO: INHAME ESPÉCIE: COMUM CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: EXTRA, 1º QUALIDADE	8,51			
130	QUILO	100,00	LEGUME IN NATURA TIPO: JILÓ	7,62			
131	QUILO	600,00	LEGUME IN NATURA TIPO: MANDIOCA / AIPIM	9,50			
132	QUILO	500,00	LEGUME IN NATURA TIPO: PEPINO	7,37			
133	QUILO	900,00	LEGUME IN NATURA: TIPO: PIMENTÃO VERDE APRESENTAÇÃO: ORGÂNICO COMPLEMENTAÇÃO: EXTRA, COM COMPRIMENTO APROXIMADO ENTRE 12 E 15 CM	12,50			
134	QUILO	500,00	LEGUME IN NATURA TIPO: QUIABO	8,93			
135	QUILO	2.100,00	LEGUME IN NATURA TIPO: TOMATE ITALIANO COMPLEMENTAÇÃO: (TOMATE EXTRA, PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 225G; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS	8,41			
136	QUILO	500,00	LEGUME IN NATURA* TIPO: VAGEM CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 1ª QUALIDADE/SEM FUNGOS/CONSISTÊNCIA FIRME	19,25			
137	unidade	2.000,00	LEGUMINOSA VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA TIPO: TIPO 1 COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 KILO	8,22			
139	unidade	700,00	LEGUMINOSA VARIEDADE: FEIJÃO CARIOCA TIPO: TIPO 1 FEIJÃO CARIOCA; TIPO 01, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, PACOTE CONTENDO 05 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE	36,52			
140	unidade	500,00	LEGUMINOSA VARIEDADE: FEIJÃO PRETO TIPO: TIPO 1 COMPLEMENTAÇÃO; EMBALAGEM DE 1 KILO	9,60			
141	unidade	500,00	LEITE CONDENSADO: TIPO: INTEGRAL INGREDIENTE BÁSICO: LEITE IN NATURA PRAZO VALIDADE MÍNIMO: 12 MESES COMPLEMENTAÇÃO: CAIXA 200 ML	8,22			
142	unidade	250,00	LEITE EM PÓ ORIGEM: DE VACA TEOR GORDURA: INTEGRAL SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: LEITE EM PO INTEGRAL 400G	19,90			
143	unidade	450,00	LEITE SOJA ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO SABOR: NATURAL USO: ORAL CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE SACAROSE, LACTOSE E COLESTEROL LEITE DE SOJA; EXTRATO DE SOJA INTEGRAL LÍQUIDO, NÃO CONTENDO GLÚTEN E LACTOSE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. SABOR NATURAL. EMBALAGEM CONTENDO 01 LITRO, RECIPIENTE TIPO TETRA PACK, IMPERMEÁVEL A GERMES E AO AR, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 04 MESES A CONTAR A DATA DA ENTREGA.	10,40			



144	lata	30,00	LEITE SOJA ASPECTO FÍSICO: PÓ COMPOSIÇÃO: SACAROSE, VITAMINAS E SAIS MINERAIS. SABOR: NATURAL USO: ORAL APLICAÇÃO: INTOLERÂNCIA À LACTOSE, DOENÇAS CELÍACAS E DIARREIA. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM LACTOSE E GLÚTEN FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO SEM LACTOSE; CARACTERÍSTICAS: FÓRMULA ESPECIAL ISENTA DE LACTOSE PARA A SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS LACTENTES. INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS (PALMA, COLZA, COCO, GIRASSOL) E DE MORTIERELLA ALPINA E CRYPTHECODINUM COHNII, PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE, CASEÍNA, SUBSTÂNCIAS MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO, HIDRÓXIDO DE SÓDIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO CÚPRICO, FOSFATO DE CÁLCIO, HIDRÓXIDO DE CÁLCIO), REGULADOR DE ACIDEZ (ÁCIDO CÍTRICO), EMULSIONANTE (LECITINA DE SOJA), VITAMINAS (C, PP, ÁCIDO PANTOTÊNICO, E, B1, A1, B2, B6, ÁCIDO FÓLICO, K, BIOTINA, D, B12), BITARTRATO DE COLINA, TAURINA, CULTURA DE LACTOBACILLUS REUTERI (DSM 179381), NUCLEÓTIDOS, INOSITOL, L-CARNITINA. EMBALAGEM: 400 GRAMAS. FABRICAÇÃO MÁXIMA 30 DIAS E COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES	50,00			
145	unidade	100,00	MACARRÃO TEOR DE UMIDADE: MASSA PRÉ-COZIDA BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS TIPO: FRESCA APRESENTAÇÃO: LASANHA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: PCT COM 1 KG	10,20			
146	unidade	100,00	MACARRÃO TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS APRESENTAÇÃO: FARFALLE/GRAVATINHA EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	6,35			
147	unidade	250,00	MACARRÃO TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS APRESENTAÇÃO: PARAFUSO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: MASSA DE SÊMOLA PARAFUSO PCT COM 1 KG	8,87			
148	unidade	450,00	MACARRÃO TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA BASE DA MASSA: DE FARINHA DE TRIGO INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS APRESENTAÇÃO: PENNE COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 500 KG	5,64			
149	unidade	5.900,00	MACARRÃO: TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA BASE DA MASSA: DE SÊMOLA/SEMOLINA APRESENTAÇÃO: AVE MARIA/PAI NOSSO COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	7,57			
150	unidade	6.000,00	MACARRÃO: TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA BASE DA MASSA: DE SÊMOLA/SEMOLINA INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	5,41			
151	unidade	450,00	MASSA DE TOMATE; TIPO: EXTRATO CONCENTRADO COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL APRESENTAÇÃO: CREME COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 300 GRAMAS	6,92			
152	unidade	500,00	MASSA DE TOMATE TIPO: MOLHO PRONTO COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: EXTRATO DE TOMATE 300 G	4,48			
153	unidade	1.550,00	MILHO PARA PIPOCA: GRUPO: DURO CLASSE: AMARELA QUALIDADE: TIPO 1 FORMATO ESTOURADO: TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	6,00			
154	unidade	650,00	MISTURA ALIMENTÍCIA: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO, MARGARINA, LEITE E OVOS APLICAÇÃO: BOLO COMPLEMENTAÇÃO: MISTURA PARA BOLO PRONTA	11,51			



			EMBALAGEM DE 1 KG				
155	unidade	100,00	MOLHO DE MESA TIPO: CATCHUP COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL APRESENTAÇÃO: CREME COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 400G	10,74			
156	unidade	300,00	MOLHO DE MESA TIPO: MAIONESE COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL APRESENTAÇÃO: CREME COMPLEMENTAÇÃO; EMBALAGEM 500 GRAMAS	11,80			
157	unidade	50,00	MOLHO DE MESA TIPO: MOSTARDA COMPOSIÇÃO: TRADICIONAL APRESENTAÇÃO: CREME COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 200G	9,89			
158	unidade	500,00	OLEAGINOSA; TIPO: AMENDOIM APRESENTAÇÃO: NATURAL ADICIONAL: SEM CASCA COMPLEMENTAÇÃO; PACOTE DE 500 GRAMAS	14,26			
159	unidade	100,00	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL TIPO: PURO ESPÉCIE VEGETAL: GIRASSOL TEOR DA ACIDEZ: ALTO OLEICO - MENOR QUE 0,8% TIPO QUALIDADE: TIPO 1 ÓLEO DE GIRASSOL; REFINADO, OBTIDO DE ESPÉCIE VEGETAL, ISENTA DE RANÇO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, SEM CHEIRO, NÃO PRODUZINDO FUMAÇA, BRANQUEADO E DESODORIZADO, CONTÉM ANTIOXIDANTE NATURAL. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PET DE 900 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO COM A LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.	12,13			
160	unidade	6.200,00	ÓLEO VEGETAL: MATÉRIA PRIMA: SOJA TIPO: DEGOMADO COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 900 ML	7,85			
162	DUZIA	2.125,00	OVO; ORIGEM: GALINHA GRUPO: BRANCO CLASSE: A TIPO: JUMBO	11,18			
163	unidade	150,00	PÃO; BASE: DE FARINHA DE MILHO E DE TRIGO REFINADA TIPO: DE FORMA APRESENTAÇÃO: FATIADO TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL COMPLEMENTAÇÃO ; EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	10,74			
164	unidade	1.000,00	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL TIPO: DE FORMA APRESENTAÇÃO: FATIADO TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL 500G	11,00			
165	unidade	3.000,00	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA TIPO: CASEIRO COMPLEMENTAÇÃO: PÃO DOCE TAMANHO UNIFORME 50 GRAMAS	1,52			
166	unidade	700,00	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA TIPO: DE FORMA TIPO ADICIONAL: TRADICIONAL APRESENTAÇÃO: FATIADO TIPO EMBALAGEM: EMBALAGEM INDIVIDUAL PÃO DE FORMA; COMPOSTO DE POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, GLÚTEN DE TRIGO, SORO DE LEITE, GLICOSE, FARINHA DE SOJA, CONSERVANTES: PROPIONATO DE CÁLCIO, SORBATO DE POTÁSSIO, MELHORADOR DE FARINHA: ALFA AMILASE, FOSFATO MONOCÁLCIO, EMULSIFICANTES: POLISORBATO 80, ESTEAROIL LACTIL LACTATO DE SÓDIO, ÉSTERFES DE MONO E DIGLICERÍDEOS COM ÁCIDOS GRACHOS E ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO, ESPESSANTE: GOMA GUAR. ANTIOXIDANTE: ÁCIDO ASCÓRBICO. EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICA. EMBALAGEM DE 450 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA	9,00			
167	unidade	3.000,00	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA TIPO: DOCE TIPO ADICIONAL: BISNAGA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: PÃO DE DOCE 50(CINQUENTA) GRAMAS	3,86			
169	unidade	35.070,00	PÃO BASE: DE FARINHA DE TRIGO REFINADA TIPO: TIPO	1,23			



			FRANCÊS/BRANCO/DE SAL 50 GRAMAS				
170	unidade	100,00	PÃO BASE: FARINHA DE ARROZ, AMIDO DE MILHO TIPO: DE FORMA INGREDIENTES ADICIONAIS: MULTIGRÃOS APRESENTAÇÃO: FATIADO CARACTERÍSTICA ADICIONAL: SEM GLÚTEN PÃO SEM GLÚTEN; PÃO SEM GLÚTEN, TRADICIONAL, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE. NO SEU RÓTULO DEVE CONTER, PRAZO DE VALIDADE E LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COM INDICAÇÃO DE PORÇÃO, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN E ALERGÊNICOS. PACOTE COM 350 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS.	14,00			
171	unidade	24.000,00	PÃO BASE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA, FERRO E ÁCIDO FÓLICO TIPO: MINI TIPO ADICIONAL: DE LEITE INGREDIENTES ADICIONAIS: LEITE INTEGRAL EM PÓ, ÓLEO VEGETAL, OVO, FERMENTO CARACTERÍSTICA ADICIONAL: PESANDO EM MÉDIA 20 GRAMAS PÃO DOCE; PÃO DE LEITE. ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, NÃO REUTILIZADOS E DESCARTÁVEIS PRÓPRIAS PARA PÃES. VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS A ENTREGA. UNIDADES DE 50 GRAMAS.	0,84			
172	unidade	700,00	PÃO BASE: FARINHA DE TRIGO, FERMENTO, SAL E ÁGUA TIPO: COLONIAL PÃO TIPO FRANCÊS; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ÁGUA, SAL E FERMENTO QUÍMICO. DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE DE FORMA QUE O PRODUTO SEJA ENTREGUE ÍNTEGRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 24 HORAS APÓS ENTREGA. UNIDADES DE 25 GRAMAS.	0,70			
173	unidade	650,00	PEIXE EM CONSERVA; VARIEDADE: SARDINHA APRESENTAÇÃO: DESCABEÇADA E EVISCERADA MEIO DE COBERTURA: COM ÓLEO COMESTÍVEL. COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 125 GRAMAS	9,95			
174	unidade	4.000,00	POLPA DE FRUTA TIPO: ACEROLA APRESENTAÇÃO: CONGELADA POLPA DE FRUTA; POLPA DE FRUTA NATURAL INTEGRAL CONGELADA, SABORES DIVERSOS, SEM CONSERVANTES E ADITIVOS, EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 03 MESES.	6,07			
175	unidade	650,00	PROTEÍNA TEXTURIZADA SOJA COMPOSIÇÃO BÁSICA: PROTEÍNA DE SOJA 50% E CARBOIDRATO 30% APRESENTAÇÃO: FLOCOS SABOR: CARNE BOVINA PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA; EMBALAGEM DE POLIETILENO 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES.	8,57			
176	quilograma	100,00	QUEIJO ORIGEM: DE VACA VARIEDADE: MUÇARELA APRESENTAÇÃO: PEÇA	42,17			
177	unidade	650,00	REFRIGERANTE MATERIAL: ÁGUA GASOSA/XAROPE SABOR: VARIADO COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 02 LT	8,38			
178	unidade	1.500,00	SAL TIPO: REFINADO APLICAÇÃO: ALIMENTÍCIA ADITIVOS: IODATO DE POTÁSSIO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 50% CLORETO DE POTÁSSIO, 50% CLORETO DE SÓDIO COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG	3,42			
179	unidade	400,00	SUCO APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO SABOR: VARIADO TIPO: INDUSTRIALIZADO CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: POLPA DE FRUTA NATURAL COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: SUCO CAIXA 1L	8,21			
180	unidade	1.000,00	SUCO APRESENTAÇÃO: PÓ SABOR: VARIADO TIPO: ARTIFICIAL CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 1 KG	15,00			
181	unidade	100,00	TEMPERO APRESENTAÇÃO: TABLETE APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO SABOR: CARNE 114 G COM 12 UNIDADES,	4,17			
182	unidade	100,00	TEMPERO APRESENTAÇÃO: TABLETE APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO SABOR: GALINHA 114 G COM 12 UNIDADES,	6,02			
183	unidade	610,00	TEMPERO; TIPO: ALHO E SAL APRESENTAÇÃO: PASTA	10,66			



			APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO COMPLEMENTAÇÃO (CASEIRO, PACOTE DE 1 KG)				
184	unidade	100,00	TEMPERO TIPO: ERVAS FINAS DESIDRATADAS APRESENTAÇÃO: PÓ APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO 20 GRAMAS	6,50			
185	unidade	300,00	TORRESMO INDUSTRIALIZADO INGREDIENTES: PELE SUÍNA E SAL; APRESENTAÇÃO: SEMI-PRONTO E PRÉ-FRITO; COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 200G	14,89			
186	unidade	300,00	VERDURA IN NATURA TIPO: ALFACE AMERICANA APRESENTAÇÃO: ORGÂNICA COMPLEMENTAÇÃO: ALFACE; FOLHAS LIMPAS, BRILHANTES, NÃO PODERÁ APRESENTAR FOLHAS MURCHAS, DESPENCANDO E DESCOLORIDAS. O PÉ DEVE TER DIÂMETRO MÉDIO DE 20 CM E PESAR NO MÍNIMO 300 GRAMAS.	5,23			
187	unidade	1.000,00	VERDURA IN NATURA TIPO: ALFACE CRESPA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: ALFACE: ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA: ALFACE; AMERICANA: COM PESO UNITÁRIO VARIANDO DE 450 A 600 GRAMAS; COLORAÇÃO VERDE, GRAU DE CROCÂNCIA ALTO E COM FORMAÇÃO DE CABEÇA, DEVENDO O LOTE APRESENTAR HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO: NÃO APRESENTAR OS DEFEITOS PODRIDÃO. PASSADA, MURCHA, MANCHA NA FOLHA INTERNA OU COM VIROSE;	5,26			
188	QUILO	300,00	VERDURA IN NATURA TIPO: BRÓCOLIS AMERICANO	8,39			
189	Maço	500,00	VERDURA IN NATURA* TIPO: COUVE ESPÉCIE: COMUM/MANTEIGA CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 1ª QUALIDADE/FOLHA VERDE VIVO/SEM FUNGOS. COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: FRESCA, BOA QUALIDADE S/FOLHAS MURCHAS. OS MAÇOS DEVEM CONTER FOLHAS COM TAMANHO APRESENTÁVEL E NO MÍNIMO 200 GRs.	4,25			
190	unidade	300,00	VERDURA IN NATURA TIPO: COUVE-FLOR COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: VERDURA IN NATURA TIPO: COUVE-FLOR COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: PRODUTO SELECIONADO, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IDEAL PARA CONSUMO IMEDIATO OU PREPARO CULINÁRIO. COLHIDA NO PONTO IDEAL DE MATURAÇÃO, COM FLORETES FIRMES, COLORAÇÃO BRANCA E FOLHAS VERDES PRESERVADAS. CULTIVADA COM BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS, SEM USO EXCESSIVO DE DEFENSIVOS, GARANTINDO SEGURANÇA ALIMENTAR E SABOR TRADICIONAL	11,23			
191	QUILO	2.300,00	VERDURA IN NATURA TIPO: REPOLHO BRANCO / VERDE	6,54			
192	QUILO	300,00	VERDURA IN NATURA* TIPO: REPOLHO ROXO ESPÉCIE: COMUM APLICAÇÃO: CULINÁRIA EM GERAL CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 1ª QUALIDADE/FOLHA VERDE VIVO/SEM FUNGOS.	6,62			
193	Maço	100,00	VERDURA IN NATURA TIPO: RÚCULA COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: FRESCA, BOA QUALIDADE S/FOLHAS MURCHAS. OS MAÇOS DEVEM CONTER FOLHAS COM TAMANHO APRESENTÁVEL E NO MÍNIMO 200 GRs.	10,18			
194	unidade	100,00	VINAGRE MATÉRIA-PRIMA: MAÇÃ TIPO: AROMÁTICO ACIDEZ: 4,20 PER ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS COMPLEMENTAÇÃO ADICIONAL: 750 ML	9,98			
195	unidade	150,00	VINAGRE: MATÉRIA-PRIMA: VINHO TINTO TIPO: NEUTRO ACIDEZ: 4 PER ASPECTO FÍSICO: LÍQUIDO ASPECTO VISUAL: LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS COMPLEMENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 750 ML	5,00			



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 – INTRODUÇÃO

1.1. Este Estudo Técnico Preliminar caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.2. O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

1.3. Os setores solicitantes são:

1.3.1 Secretaria Municipal de Administração, Governo e Planejamento;

1.3.2 Secretaria Municipal de Saúde;

1.3.3. Secretaria Municipal de Assistência Social, Habitação e Trabalho;

1.3.4 Secretaria Municipal de Agricultura;

1.3.5 Secretaria Municipal de Obras;

1.3.5 Secretaria Municipal de Transporte e Trânsito;

1.3.6 Secretaria Municipal de Esporte, Lazer, Cultura, Turismo e Meio Ambiente;

1.3.7 Secretaria Municipal de Educação.

1.4. Este ETP apresenta os elementos indispensáveis para a contratação, os demais elementos previstos no art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021, por serem opcionais, foram dispensados.

1.5. Histórico de Revisões do Documento:

Data	Versão	Descrição	Autor
14/03/2025	01	Elaboração do ETP	Secretário de Administração, Governo e Planejamento
28/03/2025	02	Participação na elaboração do ETP	Secretário de Esportes
27/03/2025	03	Participação na elaboração do ETP	Secretário de Agricultura
28/03/2025	04	Participação na elaboração do ETP	Secretário de Saúde
27/03/2025	05	Participação na elaboração do ETP	Secretário de Obras
28/03/2025	06	Participação na elaboração do ETP	Secretária de Transporte
28/03/2025	07	Participação na elaboração do ETP	Secretária de Assistência Social, Habitação e Trabalho
28/03/2025	07	Participação na elaboração do ETP	Secretária de Educação

2 – DA NECESSIDADE E DA SOLUÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Da necessidade

2.1.1. A aquisição de gêneros alimentícios para todas as Secretarias do município de Capelinha-MG é de vital importância para garantir a continuidade das operações dessas instituições e o bem-estar de seus beneficiários. Os alimentos são uma necessidade básica de todos os seres humanos. Ao adquirir gêneros alimentícios, estamos garantindo o suprimento contínuo de alimentos essenciais para os estudantes, pacientes, funcionários e demais



beneficiários das instituições envolvidas. Abaixo estão algumas razões que destacam a necessidade dessa aquisição:

2.1.2. Alimentação Saudável e Balanceada: A oferta de uma alimentação adequada é essencial para o desenvolvimento físico, mental e emocional de estudantes, pacientes do SUS, usuários do SUAS e funcionários do município. Através da aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, podemos garantir uma dieta equilibrada, rica em nutrientes essenciais para a saúde. Os alimentos adquiridos serão cuidadosamente selecionados para fornecer os nutrientes necessários para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde de todos os envolvidos.

2.1.3. Atendimento a Normas e Regulamentações: É fundamental que os alimentos fornecidos atendam a todas as normas sanitárias e regulamentações vigentes. A aquisição de fornecedores qualificados e confiáveis assegura que os produtos estejam em conformidade com as exigências legais, garantindo a segurança alimentar de todos os envolvidos.

2.1.4. Manutenção da Continuidade dos Serviços: Tanto o ambiente educacional quanto o hospitalar e demais envolvidos demandam uma oferta constante de alimentos para manter suas operações. Através desta aquisição, podemos garantir o abastecimento regular de alimentos essenciais, evitando interrupções nos serviços prestados à comunidade. A interrupção no fornecimento de alimentos pode comprometer o funcionamento dessas instituições, afetando diretamente a qualidade de vida e o atendimento à população.

2.1.5. Promoção da Saúde e Bem-Estar: Uma alimentação saudável é um componente fundamental na promoção da saúde e prevenção de doenças. Ao fornecer alimentos de qualidade, contribuimos para o bem-estar físico e mental dos beneficiários, reduzindo o risco de problemas de saúde relacionados à má nutrição.

2.1.6. Responsabilidade Social e Ambiental: A escolha de fornecedores comprometidos com práticas sustentáveis e responsáveis socialmente é uma maneira de promover o desenvolvimento sustentável e apoiar a economia local. A aquisição de gêneros alimentícios deve levar em consideração não apenas a qualidade dos produtos, mas também o impacto social e ambiental das práticas de produção.

2.1.7. Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios tanto para a rede de ensino, saúde, assistência social e demais secretarias do município de Capelinha é uma medida essencial para garantir a saúde, a segurança e o bem-estar da comunidade, além de promover o desenvolvimento sustentável e a responsabilidade social, estando o Município em plena tarefa de prestação de serviços públicos, torna-se indispensável à contratação da aquisição do objeto deste procedimento.

Por fim, a contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios está relacionada à necessidade de fornecer alimentação adequada em diferentes contextos, conforme explanado acima. Além disso, a contratação de fornecimento de gêneros alimentícios pode ser vantajosa economicamente, pois ao estabelecer contratos por prazos mais longos, há uma maior segurança jurídica que pode resultar em redução de custos e simplificação administrativa. A aquisição centralizada de gêneros alimentícios permite a obtenção de melhores preços por meio de economia de escala. Além disso, a gestão centralizada dos processos de compra promove maior eficiência administrativa, reduzindo custos e otimizando recursos.

Assim, considerando que a Administração Pública tem por finalidade básica planejar e executar políticas na Gestão com especial atenção aos seus setores, visando o bem comum de interesse social, vem primordialmente pela necessidade de escolha, buscar meios que viabilizem a aquisição de gêneros alimentícios para suprir as demandas das ações promovidas



por todas as Secretarias e atender as requisições de todos os setores que compõem sua organicidade estrutural administrativa, destinadas a dar continuidade a realização de ações que constituem área de sua competência legal.

2.2. Do levantamento do mercado

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

Ainda, é possível encontrar na região várias empresas capazes de atender à necessidade em tela, de forma que é garantida a ampla concorrência entre os fornecedores, bem como os benefícios para a administração pública decorrentes desta condição. As últimas modalidades de fornecimento executada nesta unidade, para atendimento da referida necessidade, ocorreram por ata de registro de preços. Tal modalidade atendeu de maneira satisfatória a necessidade das Secretarias, pois facilita a logística e manejo de estoque e o pregão resulta em um preço final do item condizente com a realidade de mercado. Analisando o mercado, entendem-se mais viável e vantajosa a alternativa acima, para atender as necessidades das secretarias e entes participantes.

Logo, a aquisição dos gêneros objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas.

O artigo 44 da Lei Federal 14.133/2021 diz: “Quando houver a possibilidade de compra ou de locação de bens, o estudo técnico preliminar deverá considerar os custos e os benefícios de cada opção, com indicação da alternativa mais vantajosa”.

Nessa esteira, realizamos pesquisa rápida em sítios eletrônicos com objetivo de verificar outras soluções vantajosas conforme art. 44, sendo que não se vislumbrou outra alternativa senão aquisição dos gêneros alimentícios.

Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento. Além disso, a presente solução vem sendo utilizada pelo município a vários anos, sendo considerada a modalidade mais vantajosa, portanto a metodologia viável para a presente demanda.

Descrição da solução indicada

Aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação na modalidade pregão eletrônico para sistema de registro de preço e entrega parcelada conforme ordem de fornecimento/nota de empenho emitida pelas secretarias municipais pertencentes à Prefeitura do município de Capelinha-MG, com validade de 12 meses, sendo a administração responsável pela compra através de quantidades necessárias para atender às suas demandas.

Descrição da solução como um todo



Os serviços a serem contratados enquadram-se na classificação de serviços comuns, nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei n.º 14.133/2021, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado.

A solução mais viável para a contratação seria a aquisição dos itens por meio de fornecedores habilitados mediante Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, por se tratarem de itens comuns e consumo quase imediato. A solução envolve comprar e entregar uma variedade de gêneros alimentícios que atendam às necessidades do município e de todos que irão consumi-los.

Descrição da Solução Final

- Definir as necessidades: definir a quantidade de gêneros alimentícios, as especificações técnicas e as características desejadas, como o tipo de material, o tamanho, a qualidade e outros detalhes relevantes.

- Escolha de materiais de qualidade: É importante selecionar os materiais de boa qualidade, e sua segurança sanitária. Comprar os gêneros alimentícios de fornecedor confiável é fundamental devendo preferencialmente ser um fornecedor conhecido e tradicional, que já existe no mercado há muitos anos, para garantir a qualidade do produto.

- Avaliar as propostas: com base nos critérios estabelecidos no edital, como o preço, a qualidade, o prazo de entrega e outros fatores relevantes. A avaliação deve ser imparcial e transparente, garantindo igualdade de oportunidades para todos os fornecedores.

- Sustentabilidade: Considerações de sustentabilidade também podem ser integradas à solução, como a oferta de produtos orgânicos, locais e/ou sustentáveis, opções de embalagens ecológicas e iniciativas de reciclagem.

A solução para a aquisição de gêneros alimentícios pode ser aplicada através de uma combinação de diferentes etapas e considerações, incluindo a escolha de qualidade, a avaliação do produto, sua segurança sanitária, e a compra em um fornecedor confiável, recomenda-se se for o caso, a apresentação de amostras.

Constatou-se que a aquisição de gêneros alimentícios deverá atender a todas as especificações e qualidade esperada e serem entregues conforme será especificado no Termo de Referência, nos locais e horários definidos.

A modalidade de Pregão Eletrônico, tipo Registro de Preço, seria a mais viável para a aquisição desses itens, tendo em vista atenderem as necessidades contínuas, recorrentes e incertas, durante o período de vigência da ata.

A Ata de Registro de Preço terá validade de 12 meses, e o município pode adquirir os produtos conforme a sua necessidade, respeitando os limites estabelecidos no registro de preços, sem a obrigação de adquirir uma quantidade mínima ou máxima dos itens, podendo ser prorrogado na forma do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1- O licitante vencedor deverá entregar os gêneros alimentícios de acordo com as necessidades de consumo da administração pública, sendo de forma parcelada, conforme as necessidades das Secretarias Solicitantes.



3.2- Correrá por conta do fornecedor todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo, entre outras que possam existir, despesas com embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

3.3- A(s) mercadoria(s) fornecida(s) estará sujeita a verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com as especificações do Edital e de seus Anexos, no que se refere à quantidade, qualidade e condições de consumo.

3.4- No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o fornecimento, nos termos das previsões do Edital e de seus Anexos, o fornecedor deverá providenciar a substituição do(s) produtos(s), imediatamente, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

3.5- Independentemente da aceitação, a contratada garantirá a qualidade do produto obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito ou for entregue em desacordo com o apresentado na proposta. Os gêneros alimentícios fornecidos deverão atender aos mais altos padrões de qualidade, frescor e integridade. Eles deverão ser próprios para o consumo humano e livres de quaisquer impurezas, adulterações ou contaminações.

3.6- Conformidade com Normas Sanitárias: Os alimentos deverão ser produzidos, armazenados, transportados e entregues em estrita conformidade com as normas sanitárias e regulamentações governamentais aplicáveis, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.

3.7- Procedência e Rastreabilidade: Deverá ser fornecida documentação que comprove a origem dos alimentos, bem como informações sobre sua rastreabilidade ao longo de toda a cadeia de produção, garantindo a transparência e a segurança dos produtos.

3.8- Validade Adequada: Os gêneros alimentícios deverão possuir datas de validade adequadas, garantindo que estejam dentro do prazo de consumo recomendado no momento da entrega aos destinatários finais.

3.9- Variedade e Diversidade de Produtos: O fornecedor deverá ser capaz de oferecer uma ampla variedade de produtos alimentícios, de modo a atender às necessidades específicas de cada secretaria solicitante, incluindo opções para dietas especiais e restrições alimentares.

3.10- Capacidade de Abastecimento e Entrega: O fornecedor deverá demonstrar capacidade logística e operacional para garantir o abastecimento regular e pontual dos alimentos, atendendo às demandas de acordo com os prazos estabelecidos.

3.11- Preços Competitivos: As propostas dos fornecedores deverão apresentar preços competitivos e justos, levando em consideração a relação custo-benefício dos produtos oferecidos em comparação com sua qualidade e características.

3.12- Compromisso com a Sustentabilidade: Valorizar-se-á o compromisso dos fornecedores com práticas sustentáveis, incluindo ações relacionadas à produção responsável, redução do desperdício de alimentos e respeito ao meio ambiente.

3.6- Os produtos deverão ser entregues em local definido pelo fiscal de contrato, podendo ser este em qualquer lugar dentro do território municipal, dentro do prazo máximo de 48 horas após a emissão de cada ordem de compra/fornecimento.

3.7- A contratada deverá apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica emitida por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado, onde conste a comprovação de aptidão da empresa para desempenhar atividade pertinente e compatível com o objeto, atestando a qualidade e a entrega dos produtos cotados.

3.8- Será concedido tratamento diferenciado e favorecido à microempresa e empresa de pequeno porte, conforme Decreto Municipal 054/2025, que dispõe que nas contratações públicas de bens, serviços e obras, deverá ser concedido tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte, agricultor familiar, produtor rural pessoa física, microempreendedor individual-MEI e sociedades cooperativas de consumo, com o objetivo de promover e desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional.

3.9- O edital constará a delimitação geográfica para participação no certame de empresas sediadas nos municípios que compõem a microrregião do município de Capelinha, em conformidade com os dados do IBGE, para fins de assegurar a devida execução contratual, a observância do princípio da economicidade e da eficiência na contratação, conforme art. 1, § 4º e 5º do mencionado Decreto. Tal iniciativa visa promover o desenvolvimento econômico e



social no âmbito municipal e regional, ampliando a eficiência das políticas públicas e incentivo à inovação tecnológica.

3.10- O Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, em decisão referente ao processo nº. 1.184.845 já se pronunciou acerca da legalidade do tratamento diferenciado e favorecido à microempresa e empresa de pequeno porte, vejamos: “Além disso, denota-se que a escolha pela regionalização, afeta ao âmbito de discricionariedade do gestor público, teve como propósito satisfazer a demanda da Administração, mediante fornecimento contínuo ao invés de estocar os produtos, notadamente por não haver condições adequadas para essa prática, o que, aliás, mostra-se consistente com a própria lógica do sistema de registro de preços. Nessa contextura, em sede de juízo perfunctório, reputo que se mostram razoáveis as justificativas apresentadas quanto à cláusula questionada pela denunciante, com especial relevo para o fomento de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento local e regional, propiciando a geração de emprego e renda para a sociedade e, assim, potencializando a economia da região.”

4- DA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP

A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar licitação na modalidade Pregão pelo sistema de Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto mediante um único procedimento, possibilitando alcançar melhores preços por meio de economia de escala decorrente da definição de um quantitativo estimado maior.

Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que a Lei 14.133/2021, em seu Art. 86 § 1º, admite a dispensa da intenção de registro de preços quando o órgão for o único contratante, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal: Art. 86º (...) §1º O procedimento previsto no caput deste artigo será dispensável quando o órgão ou entidade gerenciadora for o único contratante.

Assim, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços pelos órgãos e entidades, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, quando o órgão for o único contratante. Diante do exposto, a Prefeitura Municipal de Capelinha optou pela não divulgação da presente IRP em virtude da ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços, bem como pela necessidade de realização e conclusão célere deste procedimento licitatório, o que não seria possível caso houvesse a divulgação da IRP, pois poderia culminar na participação de outros órgãos da administração pública, demandando maior tempo na realização das atividades e alongamento do prazo, considerando a condição de órgão gerenciador.

5 – ESTIMATIVAS DOS QUANTITATIVOS E PREÇOS

5.1. Os quantitativos foram determinados conforme a referência do consumo registrado no ano anterior. Essa abordagem permitiu estabelecer uma base sólida de necessidades reais e mensuráveis, garantindo que as quantidades estimadas estejam alinhadas com o histórico de consumo e com as projeções de demanda para o próximo ano. A pesquisa de preços foi realizada conforme art. 23 da Lei nº 14.133, c/c IN SEGES/ME Nº 65/2021.

A tabela contendo os quantitativos, descrição do item e preço referencial encontra-se no anexo A deste Estudo Técnico Preliminar.

6 – JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento consiste em dividir a solução em itens ou os itens em lotes, em que cada parte será um objeto de licitação autônomo, a ser, portanto, licitado ou adjudicado separadamente.

O objetivo do parcelamento é ampliar a competição com vistas à economicidade, devendo ser realizado desde que seja tecnicamente viável e economicamente vantajoso. A expectativa é possibilitar a participação de maior número de licitantes que não teriam capacidade ou condições de atender aos requisitos de habilitação para disputar a totalidade do objeto, mas que podem fazê-lo com relação a frações da prestação, como no presente caso. Supõe-se que a ampliação da disputa levará os participantes a apresentarem propostas mais vantajosas, resultando na redução do valor global a ser desembolsado pela Administração e evitando a concentração de mercado.



Por fim, a execução do objeto será realizada de forma parcelada, ou seja, em conformidade com o princípio do parcelamento, a contratação será por item, e visa melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado, além da ampliação da competitividade.

7- RESULTADOS PRETENDIDOS

Pretende-se, com o presente processo, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o município de Capelinha-MG.

Os resultados pretendidos com as Aquisições são:

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas da aquisição de gêneros alimentícios, no suporte à atividade finalística do órgão;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos materiais em tela, nas Secretarias, bem como o uso racional dos recursos financeiros;
- Com a Aquisição de Gêneros Alimentícios buscam-se também, atender ao princípio da economicidade, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo benefício possível de materiais de Gêneros Alimentícios em recursos financeiros, econômicos e administrativos possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.
- Oferecer uma alimentação com maior qualidade possível, o que, por consequência, resulta em um melhor serviço prestado aos usuários.
- Segurança Alimentar: Garantir que as secretarias tenham acesso a alimentos seguros e saborosos, reduzindo assim a insegurança alimentar;
- Redução do Desperdício de Alimentos: Ao planejar cuidadosamente as aquisições e gerenciar o estoque de maneira eficiente, é possível minimizar o desperdício de alimentos, contribuindo para uma gestão mais sustentável dos recursos;
- Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos gêneros alimentícios em tela, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

8 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

8.1. A futura contratação está em concordância com o planejamento vigente.

9- CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

8.1. Não há.

10 – NECESSIDADE DE SIGILO

09.1. A contratação ora pretendida não exige em sua integralidade, classificação sigilosa nos termos da Lei nº 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), devendo o presente Estudo Técnico Preliminar ser anexado ao Termo de Referência. O orçamento não é sigiloso devendo o mesmo ser divulgado juntamente com o Instrumento Convocatório (Edital/Aviso de Contratação Direta).

11- PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Nomear fiscais e gestor de contrato para atuarem na fiscalização do serviço a ser contratado, mitigando os riscos da não execução contratual e o pleno atendimento dos requisitos solicitados pela unidade requisitante, e solucionar eventuais problemas que possam surgir durante a vigência do contrato, para garantir o sucesso da correta execução.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº



216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

13 – POSICIONAMENTO SOBRE A CONTRATAÇÃO

Diante de toda a análise desenvolvida no presente Estudo Técnico Preliminar, a aquisição mostra-se viável em termos de disponibilidade de mercado, forma de fornecimento do objeto, competitividade do mercado, não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente aquisição.

Diante o exposto esta equipe de planejamento declara viável e razoável esta aquisição, concluindo-se pela viabilidade de realizar a licitação na modalidade PREGÃO, de forma ELETRÔNICA, para SRP.

Capelinha – MG, 02/04/2025

Joice Costa Maciel
Núcleo de Planejamento

Rildo Antunes de Oliveira
Secretário de Administração, Governo e Planejamento